

DE.CO.

DENOMINAZIONE COMUNALE

TRISSINO (VI)

“GNOCCHI DI SELVA”

SCHEDA CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

Identificazione, Disciplinare di Produzione e Commercializzazione

DISCIPLINARE DI IDENTIFICAZIONE

1) *Nome del Prodotto*

Gnocchi di Selva.

2) *Territorio di Produzione*

Gli gnocchi di Selva vengono prodotti nella frazione di Selva di Trissino (VI) e nei territori limitrofi del Monte Faldo.

3) *Descrizione sintetica del prodotto*

Gli gnocchi di Selva di Trissino vengono prodotti a partire dalle patate di Selva di Trissino che per la maggior parte sono patate “Monte Faldo De.Co.”. Rispetto alla ricetta classica, gli gnocchi di Selva contengono le uova e hanno una metodologia di produzione distinta.

Riassumendo in uno schema:

Patate De.Co. Monte Faldo

(Patate prodotte all'interno dell'areale di produzione e con la metodologia descritta nell'apposito disciplinare)

+

Ricetta e lavorazione storica

(metodologia tradizionale di lavorazione della pasta con aggiunta delle uova)

=

GNOCCHI DI SELVA DE.CO.

L'insieme di queste caratteristiche danno un prodotto dal sapore unico e dalle eccellenti qualità organolettiche. Inoltre, a differenza degli altri gnocchi, quelli di Selva si contraddistinguono da una particolare consistenza della pasta.

4) Cenni Storici

Sicuramente fin dagli inizi del '900 venivano prodotti e consumati soprattutto nei periodi di abbondanza di patate o uova. Infatti, una delle caratteristiche di questi gnocchi è la presenza della uova. L'aggiunta delle uova agli gnocchi dava delle caratteristiche nutritive superiori garantendo un maggior apporto calorico nella dieta contadina.

Le uova danno più consistenza alla pasta e un colore più marcato verso il giallo agli gnocchi. Infatti, tutte le famiglie di Selva allevavano galline che venivano alimentate dal mais prodotto localmente.

Con questa alimentazione i pigmenti colorati del mais davano alle uova il medesimo colore (pasta gialla) che veniva a sua volta trasferito allo gnocco.

5) Stagionalità: Periodo di produzione.

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Principalmente, da Luglio a Maggio.

6) Stagionalità: Periodo prevalente di disponibilità e consumo

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Principalmente, da Luglio a Maggio.

7) Caratteristiche strutturali di Produzione (Tipologie Aziendali)

La produzione è perlopiù familiare tranne che per il ristorante presente in zona che riesce a produrne grandi quantità per la ristorazione.

8) Usi Alimentari e culinari

Gli usi alimentari e culinari sono quelli standard degli gnocchi di patate. Utilizzato come primo piatto, vengono conditi con svariati sughi. Quelli più tradizionali e utilizzati in loco sono il burro e salvia, ragù, pomodoro, formaggi e zucchero e cannella.

9) Caratteristiche organolettiche e nutritive

Ha delle buone caratteristiche organolettiche e un buon sapore al palato. Grazie al metodo di lavorazione, si riesce a usare una percentuale di farina in misura minore rispetto alla norma rendendo il prodotto finale molto tenero e morbido.

10) Livello produttivo e disponibilità del prodotto

Il prodotto è disponibile per la maggior parte dell'anno, salvo il mese di giugno visto la mancanza della materia prima ossia della patata.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

11) Sistema di Produzione.

La procedura per produrre gli Gnocchi di Selva è contraddistinta da questi passaggi:

1. Cottura della patate a vapore. Il tempo è in funzione della quantità da cuocere.
2. Sbucciatura della patate ancora calde ed estrusione della pasta tramite lo schiacciapate.
3. Raffreddamento della pasta di patate fino a raggiungere la temperatura ambiente.
4. Impasto: 1 kg di patate, 1 uovo (pasta gialla), 11 gr di sale, 200 gr di farina.
5. Suddivisione dell'impasto in panetti da 1-2 kg
6. Suddivisione dei panetti in parti da 100 gr cadauna
7. Stiratura della pasta in bastoncini dallo spessore di 1,5 cm.
8. Taglio dei bastoncini in cilindri dalla lunghezza di 2 cm
9. Passata dei cilindretti sul retro della grattugia

12) Sistema di cottura

Si buttano gli gnocchi in acqua salata bollente e si aspetta estrarli finché non salgono a galla. Una volta a galla, vanno scolati subito in maniera da modificare la consistenza della pasta. Nel aggiungere il sugo, vanno obbligatoriamente spadellati in maniera da amalgamare gli gnocchi al sugo e poter così distribuirli nei piatti o vassoi per il consumo.

13) Sistema di conservazione e trasporto

Conservare in frigorifero ad una temperatura massima di 4 °C su vassoi muniti di telo assorbente. Prima di appoggiare gli gnocchi sul telo è consigliabile di passare con un po' di farina. Gli gnocchi, conservati in frigorifero, vanno consumati entro 4 giorni dalla produzione. In caso di trasporto per il consumo da ristorazione, vanno conservati sempre ad una temperatura inferiore ai 4 °C tramite celle frigo.

DISCIPLINARE DI COMMERCIALIZZAZIONE

14) Sistema di commercializzazione

Come riportato nel regolamento comunale istitutivo della DE.CO. (comunale e sovracomunale), chiunque voglia produrre e commercializzare i "Gnocchi di Selva", dovrà presentare richiesta di iscrizione nell'apposito registro De.Co comunale ove, la commissione preposta, esaminerà la congruità delle richieste con i requisiti descritti dal presente disciplinare.

Ristoratori

I ristoratori che vorranno preparare e servire gli gnocchi di Selva dovranno far richiesta dell'utilizzo del marchio "Gnocchi di Selva De.Co." elencato nell'allegato A del presente disciplinare presso l'ufficio Attività Produttive del comune di Trissino. Una volta vagliata la richiesta da parte della commissione, dovranno esibire il marchio nelle vetrine riportando il codice identificativo rilasciato dall'ufficio comunale e il nome del titolare del ristorante. È facoltà del ristoratore, inserire il marchio (logo) nei menù del ristorante o nel materiale pubblicitario.

Commercianti

I commercianti e/o venditori ambulanti che vorranno vendere gli gnocchi di Selva dovranno far richiesta dell'utilizzo del marchio "Gnocchi di Selva De.Co." elencato nell'allegato A del presente disciplinare presso l'ufficio Attività Produttive del comune di Trissino. Una volta vagliata la richiesta da parte della commissione, dovranno esibire il marchio nelle vetrine ove dovrà riportare il codice identificativo rilasciato dall'ufficio comunale e il nome del titolare della attività. Nelle confezioni contenenti gli "Gnocchi di Selva De.Co.", dovranno esibire il marchio riportando il codice identificativo rilasciato dall'ufficio comunale, la data di produzione e scadenza e le modalità di conservazione degli gnocchi. È facoltà del titolare della attività, inserire il marchio (logo) nel materiale pubblicitario.

In caso che quest'ultimi non rispettino il presente disciplinare, la commissione valuterà il diniego dell'utilizzo del marchio.

ALLEGATO A

Logo "Gnocchi di Selva".

