



Gambellara, 14 settembre 2008

Firmato il “concordato enogastronomico” fra Gambellara e Selva di Trissino.

La “Festa del Gnocco” si chiude con risultati record e nuove iniziative per il futuro

È stato firmato oggi domenica 14 settembre, l'intesa enogastronomica fra il Consorzio di Tutela dei vini doc di Gambellara e il Comitato della Festa del Gnocco, volto a valorizzare la patata di Selva di Trissino ed i vini Gambellara doc.

Nel corso dell'ultimo giorno della “Festa del Gnocco” sono intervenute numerose autorità locali e rappresentanti di associazioni di categoria in occasione della presentazione ufficiale del documento e dei suoi scopi. Importante anche l'affluenza da parte del pubblico che ha permesso all'edizione della “Festa del Gnocco” di quest'anno di chiudere con un totale di oltre 15.000 presenze.

Fra i presenti, Giuseppe Zonin, presidente del Consorzio di Tutela dei vini Gambellara doc, Alberto Tonello, presidente della Strada del Recioto e dei vini di Gambellara D.O.C., Giampietro della Costa, presidente della Comunità Montana Agno-Chiampo, Diego Meggiolaro, presidente della Federazione Coldiretti di Vicenza ed i sindaci dei Comuni interessati dall'accordo: Gambellara, Trissino, Nogarole, e Brogliano.

Il passo successivo, che concretizzerà l'intento dell'intesa di valorizzare i vini Gambellara doc e gli gnocchi di patata di Selva di Trissino tramite il loro abbinamento, è stato l'accordo con i ristoratori delle vallate del Chiampo e dell'Agno. Oltre a proporre i due prodotti all'interno del proprio menù - da parte dei ristoranti che hanno aderito - verranno organizzate serate enogastronomiche a tema, nel corso delle quali verrà dato ampio spazio a queste due produzioni del territorio vicentino.

«La patata di Selva di Trissino – ha affermato Giuseppe Zonin – esprime solamente una delle tante tipicità del territorio vicentino che si sposa perfettamente con le caratteristiche dei vini di Gambellara. Il “matrimonio” che si è celebrato oggi è la prima del ciclo di iniziative che si susseguiranno nei prossimi mesi al fine di dare il giusto spazio a tutti i prodotti eccezionali che la nostra provincia custodisce».

«La Festa del Gnocco di quest'anno – ha spiegato Vittorio Rasia, coordinatore del comitato promotore della festa - sancisce un ulteriore successo per il comitato organizzativo, ma anche per il Consorzio di Gambellara. I numeri di presenze sono molto soddisfacenti e dimostrano che gli gnocchi di patata di Trissino hanno acquisito una maggiore rilevanza e notorietà. Non a caso i ristoranti della zona hanno iniziato a richiedere la patata di Selva di Trissino per i propri piatti ed, inoltre, segnalano sul proprio menù le pietanze nelle quali è stata utilizzata».

«L'evento di oggi si inserisce nel progetto di valorizzazione delle vallate dell'Agno e del Chiampo – ha illustrato Luciana Zonin, sindaco di Gambellara - territorio dalle grandi risorse turistiche, gastronomiche e naturali che riescono a guadagnarsi sempre maggiore spazio sia all'interno che all'esterno della provincia».

«L'altitudine ideale alla quale si trova Selva di Trissino – ha spiegato Alfredo Pelle, enogastronomo e accademico della Cucina Italiana - garantisce alla patata il giusto raffreddamento nelle ore notturne, che impedisce l'aggressione da parte di funghi e spore, mentre la temperatura mite durante il giorno consente la giusta maturazione del tubero. Da questa particolare situazione nasce l'alta qualità della patata di Selva di Trissino».



Ufficio stampa: Dino Garzoni e Alessandro Gentile Tel 045.8002685 - Fax 045.596242
Mob. 329 9391834 - 347 4331218 - gambellaraufficio stampa@gmail.com
Contatti per gli eventi: www.stradadelreciato.com Franco Cavallon 0444 444183