

Valli del Chiampo e dell'Agno, terra di produzioni agricole di nicchia

Siamo in Veneto, in provincia di Vicenza, dove un percorso ecoturistico consente di visitare queste valli a piedi, in mountain-bike oppure a cavallo, alla scoperta di sagre dedicate ai numerosissimi prodotti di qualità coltivati in questi luoghi

Visitare le valli del Chiampo e dell'Agno, che prendono il nome dai fiumi che le percorrono e che sono situate nelle Prealpi vicentine, fra le Piccole Dolomiti e la parte orientale dei Monti Lessini, significa innanzitutto scoprire un ambiente naturale d'inaspettata bellezza. Inaspettata perché, come spesso accade in Veneto, guardando al fondovalle industrializzato, tutto ci si aspetterebbe fuorché l'idea di trovare, risalendo un po' la collina, un verde eden percorso da tracciati ecoturistici e generoso di produzioni agricole di nicchia. Tra queste, le patate del Monte Faldo (807 metri), cima d'avvio della dorsale dei Monti Lessini, che fa da spartiacque fra la due vallate. Fino a ieri, a rendere particolari nel gusto questi tuberi, insigniti nel 2010 della Denominazione Comunale di origine (De.Co.), erano soprattutto le caratteristiche pedoclimatiche del terreno di coltivazione, ma dall'anno 2016, a dar loro un carattere di eccezionalità, è anche il risultato di un percorso pluriennale di ricerca e recupero di antiche varietà regionali italiane a rischio di estinzione.

GALEOTTA FU LA VACANZA PIEMONTESE

La produzione di patate di qualità è documentata nelle contrade dell'area del Monte Faldo fin dagli inizi dell'Ottocento, e ancor oggi è affidata a una quarantina di piccole aziende della zona a conduzione familiare iscritte alla De.Co. I tuberi sono coltivati a partire dai 120 metri sul livello del mare fino alla sommità del Monte Faldo, il cui terreno di origine vulcanica, assai mineralizzato, nonché il clima, caratterizzato da fresche correnti discendenti dalle Piccole Dolomiti e discreta piovosità estiva, donano alle patate un sapore intenso.

Le patate coltivate in questo terreno



Le Valli del Chiampo e dell'Agno sono situate in un meraviglioso contesto ambientale, fra le Piccole Dolomiti e la parte orientale dei Monti Lessini

sono a pasta gialla e a pasta bianca, derivate da varietà per lo più internazionali, tra cui spicca la Bintje. La produzione totale nel 2016 si è aggirata su 1.600 quintali, di cui una sessantina riconducibili alla prima produzione effettuata con le antiche varietà recuperate dal dottor Giovanni Guarda, già direttore dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Strampelli di Lonigo (Vicenza). Il pro-

La patata De.Co. Monte Faldo è stata la prima Denominazione Comunale di origine sovracomunale in Italia



getto ha avuto inizio nel 2010, quando il Dott. Guarda, in vacanza in Val Formazza, nel Nord del Piemonte, gustò degli gnocchi fatti con una varietà di patata autoctona di nome Formazza, molto diffusa negli anni Trenta del secolo scorso, poi caduta in disuso, e ora in fase di grande rilancio nella valle alpina piemontese. Questa patata presenta polpa molto soffice, tenera al tatto, leggermente umida, non collosa, ricca di amido, farinosa ma non asciutta. Le piante presentano fiori grandi e colorati, caratteristici delle varietà antiche, apprezzate un tempo anche per il loro valore ornamentale. Dal prelibato assaggio al desiderio di recuperarne la produzione, il passo fu breve.

ANTICHE VARIETÀ DI PATATA PER SAPORI SEMPRE ATTUALI

Insieme al Comitato della patata Monte Faldo De.Co., il Dott. Guarda ha dato avvio a un programma di moltiplicazione di cinque varietà: Formazza, Walser (originaria della Svizzera ma recuperata in Piemonte), Occhi Rossi (altra antica varietà rinvenuta in Val Formazza), Rossa Vicentina (clone della varietà Désirée recuperata nel vicentino) e Alba. Le varietà sono state dapprima risanate da possibili virus nei laboratori della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze, quindi è stata effettuata la propagazione delle piantine sanificate in un ambiente controllato e poi, nel 2015, è stata avviata la coltivazione della prima generazione di tuberi-seme esenti da virus, piantati in un campo in prossimità di Cima Marana (1.554 metri), nel territorio di Valdagno, scelto perché oltre gli 800 metri di quota non c'è proliferazione di afidi e virus. Quindi i tuberi-seme ottenuti sono stati piantati dai produttori iscritti alla De.Co nella primavera del 2016 e coltivati secondo il metodo dell'agricoltura biologica.

Le patate più interessanti dal punto di vista produttivo sono risultate appartenere alle varietà piemontesi Formazza e Occhi Rossi, che presentano le caratteristiche delle patate antiche: buccia dal colore variabile, pianta robusta e, per l'appunto, fiori grandi di colore lilla, grandissima resa in amido, tanto da necessitare di un quantitativo minimo di farina nella realizzazione degli gnocchi, piatto principale delle feste del territorio. Vendute in cassette da 3 kg op-



Gli gnocchi di fioretta, cioè di ricotta liquida, sono tra le specialità gastronomiche di Recoaro Terme

pure, in maggiori quantità, nei tradizionali sacchi con l'effigie del Monte Faldo e apposito logo in aggiunta a quello della De.Co, le patate antiche coltivate sul Monte Faldo sono reperibili direttamente dai produttori o nei negozi di ortofrutta convenzionati (per informazioni contattate il numero di cellulare 339 6762841 oppure consultate la pagina Facebook Patata Monte Faldo De.Co.).

LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE È UN MARCHIO DI QUALITÀ

La patata De.Co. Monte Faldo è stata la prima Denominazione Comunale di origine sovracomunale in Italia, in quanto comprende i cinque comuni che condividono nel proprio territorio la presenza del Monte Faldo: Trissino (comune capofila), Nogarole Vicentino, Cornedo, Brogliano e Valdagno.

La Denominazione Comunale di origine è un marchio di qualità che certifica



Il formaggio monte Faldo di Nogarole Vicentino è prodotto nelle tipologie fresco, mezzano, vecchio e stravecchio



A Nogarole Vicentino si produce un balsamico utilizzando uve di vitigni locali: Durella, Garganega, Merlot e Barbera

la provenienza da un determinato territorio di un prodotto enogastronomico o artigianale. A parlarne per primo fu Luigi (Gino) Veronelli (1926-2004), considerato il fondatore del giornalismo gastronomico italiano, che ebbe modo nei suoi scritti di proporre l'istituzione della De.Co. quale mezzo di salvaguardia delle produzioni territoriali. Questo marchio di qualità è oggi uno strumento a disposizione delle amministrazioni comunali per far conoscere e valorizzare prodotti di nicchia, che rischierebbero di scomparire per esiguità di produzione o di reddito. In questo territorio il marchio De.Co. assegnato ai prodotti di qualità ha generato un circolo virtuoso, che ha incoraggiato parecchi giovani a coltivare appezzamenti familiari che rischiavano di essere abbandonati, creato un'opportunità di reddito per piccoli agricoltori che coltivano la terra per passione nei ritagli di tempo e, soprattutto, salvaguardato dall'estinzione produzioni dando loro un nuovo valore.

UNA MIRIADE DI PRODOTTI DI ECCELLENZA

Oltre alla gustosa patata del Monte Faldo, i prodotti della terra e gastronomici a marchio De.Co. delle Valli del Chiampo e dell'Agno che, da monte a valle, comprendono le località di Recoaro Terme, Valdagno, Cornedo, Brogliano, Castelgomberto, Trissino, Montecchio Maggiore (valle dell'Agno) e Crespadoro, Altissimo, San Pietro Mussolino, Chiampo, Nogarole Vicentino, Arzignano, Montorso Vicentino, Zermeghedo e Montebello Vicentino (valle del Chiampo), sono numerosi. Tra questi ricordiamo il formaggio e la trota di Altissimo, i latticini e i formaggi di Nogarole Vicentino (prodotti sul Monte Faldo), gli gnocchi di patate di Selva (prodotti con patate coltivate nella frazione di Trissino), gli gnocchi di fioretta (ricotta liquida) di Recoaro Terme, le corniole (frutti del corniolo) di Cornedo, le ciliegie (di varietà Durella) e la «Cioncionela con la rava» (salsiccia di carne di maiale mista a polpa di rapa-navone) di Chiampo, il miele della Val Chiampo, le «fritole con la maresina» di Valdagno (frittelle condite con maticale, pianta simile alla camomilla), i «gobeti» (biscotti) di Zermeghedo, le cornette (fagiolino dall'occhio) e la mo-



La piccola chiesetta dei S.S. Rocco e Sebastiano (XV secolo), sul Monte Castellaro (Nogarole Vicentino)



Un tratto della «Caminada dei Capitei», che si tiene a maggio in occasione della Festa del Formaggio a Nogarole Vicentino

starda vicentina di Montecchio Maggiore, la bondiola di Sant'Agata (insaccato a base di cotenna di maiale, lingua e guancia e aromi naturali) di Arzignano, le composte (verze conservate nella «graspia, sottoprodotto del vino) di Montorso e le trippe di Castelgomberto.

E DI FESTE GASTRONOMICHE

La bontà dei prodotti ha portato a una fioritura di manifestazioni gastronomiche che si svolgono nel territorio nell'arco dell'anno. Tra queste citiamo la Festa della Maresina a Valdagno ad aprile (per informazioni contattate il Comune al numero telefonico 0445 428134), la Festa del Formaggio a Nogarole Vicentino a maggio (per informazioni consultate il Sito internet www.festadelformaggio.it oppure contattate la Cooperativa Agricola Produttori Latte di Nogarole al numero telefonico 0444 427079), la Festa della Durona a giugno e la Festa della Cioncionella con la rava a Chiampo a dicembre (per informazioni contattate il Comune al numero telefonico 0444 475211).

Da non scordare poi la Festa della Trota di Altissimo a giugno (per informazioni contattate il Sig. Adriano Gefry Cracco al numero di cellulare 335 7755373), la Festa degli Gnocchi di Fioretta a Recoaro Terme ad agosto (per informazioni scrivete all'indirizzo e-mail iat.recoaro@provincia.vicenza.it oppure contattate il numero telefonico 0445 75070), la Festa del Gnoco a Selva di

Trissino a settembre (per informazioni consultate il Sito Internet www.festadelgnocco.it), la Festa delle Corniole a Cornedo a settembre (per informazioni consultate il Sito Internet www.corniolecornedo.it) e la Festa della Mostarda Vicentina a Montecchio a novembre (per informazioni contattate il Comune al numero telefonico 0444 705611).

IMMERSI NELLA NATURA

In occasione delle manifestazioni, spesso vengono organizzate passeggiate lungo i sentieri delle colline, punteggiate da boschi di castagno, faggio e betulla e da meraviglie naturali, come le colonne basaltiche (il basalto è una roccia di origine vulcanica), le colate laviche del Monte Faldo e i «sengi», affioramenti calcarei che risalgono all'Eocene (periodo geologico dell'era Cenozoica, compreso tra 58 e 27 milioni di anni fa), che orlano le due vallate.

Tra le iniziative di grande successo, segnaliamo la «Caminada dei Capitei», che si tiene a maggio in occasione della Festa del Formaggio a Nogarole Vicentino. Si tratta di una passeggiata non competitiva a carattere naturalistico e culturale che offre tre percorsi di diverso grado di difficoltà, scanditi da numerosi capitelli e oratori votivi presenti nelle antiche contrade del paese. Il percorso di 7 chilometri è adatto a persone poco allenate e a famiglie (tanti i passeggini in pista), quello di 12 chilometri è indicato per chi ha un discreto allenamento mentre quello di 19 chilometri

è adatto solo a camminatori esperti.

Lungo i percorsi sono previste tante soste golose per rifocillarsi con i prodotti del territorio. Tra le tappe, si può visitare anche Casa Lovato, che a Nogarole Vicentino produce un balsamico lavorato secondo la tecnica dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, fatto con uve dei vitigni della zona, Durella, Garganega, Merlot e Barbera (per informazioni consultate il Sito Internet www.balsameriacasalovato.it oppure contattate il numero di telefono 0445 490791). I tre percorsi si intrecciano spesso con quelli dell'anello ecoturistico delle Piccole Dolomiti, inaugurato nel 2015 e realizzato dalla Comunità Montana Agno-Chiampo. Lungo circa 120 km, collega dieci comuni del territorio (Chiampo, Nogarole Vicentino, San Pietro Mussolino, Altissimo, Valdagno, Crespadoro, Recoaro Terme, Cornedo Vicentino, Brogliano e Trissino) e si snoda in gran parte in collina e montagna ed è percorribile a piedi, in mountain-bike oppure a cavallo, toccando siti turistici, culturali e ambientali di pregio quali pievi e chiesette, ville e musei, contrade e zone panoramiche (per informazioni consultate il Sito Internet www.agnochiampo.it oppure contattate il numero telefonico 0445 423511).

A Montecchio Maggiore consigliamo la visita del Museo di Archeologia e Scienze Naturali «Giuseppe Zannato», il cui percorso espositivo si compone di due sezioni: una archeologica e l'altra naturalistica (per maggiori informazioni consultate il Sito Internet www.mu.seozannato.it oppure contattate il numero telefonico 0444 492565).

Marina Meneguzzi
Giornalista

Agriturismi dove soggiornare in zona:

- Agriturismo Ca' dei Nori - Via Scorloni, 113 - 36070 Trissino (Vicenza) - Tel. 0445 962498 - Cell. 338 3232170 (solo alloggio).
- Agriturismo El Boscato - Via Palon, 5 - 36070 Trissino (Vicenza) - Tel. e fax 0445 440434 - Cell. 333 2409449.
- Agriturismo Riva Ratta - Via Campestrini, 52/54 - 36075 Montecchio Maggiore (Vicenza) - Tel. 0444 493694 - Internet: www.rivaratta.it

INDIRIZZI CONTROLLATI IL 18-1-2017

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.