

DECO SOVRA-COMUNALE

“PATATA MONTE FALDO”

SCHEDA CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

Identificazione, Disciplinare di Produzione e Commercializzazione

IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

1) Nome del Prodotto

Patata Monte Faldo

2) Territorio di Produzione

La Patata Monte Faldo viene prodotta in un ambito territoriale che ricade in gran parte sulle pendici del Monte Faldo. Il Monte Faldo è un colle con una altezza massima di 807 metri s.l.m. e fa da spartiacque tra la vallata dell'Agno e quella del Chiampo rappresentando, dal punto di vista geografico, una delle ultime propaggini della dorsale lessinea in territorio vicentino.

Oltre al Monte Faldo, anche i territori limitrofi hanno le stesse caratteristiche atte alla coltivazione della Patata. Dal punto di vista amministrativo, l'ambito comprende il Comune di Trissino, Nogarole Vicentino, Brogliano, Cornedo Vicentino e Valdagno. L'Ambito segue i confini comunali dei comuni richiedenti la De.Co. Sovra-comunale e riguarda esclusivamente i terreni posti in collina (a partire quindi dai piedi dei monti). Ha una altitudine che varia dai 120 metri fino agli 800 metri s.l.m.. L'ambito di riferimento rientra nel perimetro riportato nelle cartografie dell'allegato A. A discrezione della commissione, possono rientrare nel territorio di produzione quei coltivatori che, anche se al di fuori del perimetro, hanno i terreni di produzione ricadenti nel Comune iscritto alla DECO e che hanno le medesime caratteristiche pedoclimatiche dei terreni rientranti nel perimetro di produzione.

3) Descrizione sintetica del prodotto

Le caratteristiche della Patata Monte Faldo de.co. non sono strettamente dipendenti dalle varietà ma dal tipo di terreno in cui sono coltivate e dalle tecniche di coltivazione. Pertanto la Patata Monte Faldo non è rappresentata da una varietà tipica del luogo.

la coltivazione viene effettuata su suoli bruni, rankers e litosuoli ricchi di minerali e metalli ma poveri di calcio, poggianti su rocce eruttive e metamorfiche associati localmente a suoli profondi per accumulo di argille illuviali. Questi terreni, molto variabili per tessitura, presentano reazione subacida e sono caratterizzati da una rapida asciugatura e la tendenza al “crepacciamento” durante i periodi più siccitosi. L'altitudine è compresa tra 120 – 800 metri s.l.m. L'esposizione al sole è generalmente ottima, il clima è caratterizzato da correnti di aria fresca che scendono dalle piccole dolomiti e si incanalano tra le vallate dell'Agno e del Chiampo garantendo un'ottima escursione termica diurna ideale per la patata.

4) Cenni Storici

La storia della patata sul Faldo risale, con ogni probabilità ai terribili e proverbiali “anni della fame”: l’11 aprile del 1815 il vulcano Tambora, nelle isole della Sonda, erutto in cielo 150 miliardi di metri cubi di materiale piroclastico che rese opaca l’atmosfera oscurando il sole. Da pochi anni l’Austria, sotto il cui dominio sottostava il Veneto, aveva iniziato i primi tentativi di coltivazione di questo tubero in terra veneta ma dopo la grande carestia del 1815 ne intensificò la coltivazione, essendo l’unica coltura a resistere alle basse temperature ed alla scarsa luminosità del 1816 e 1817. A tal proposito citiamo queste due testimonianze, una riguardante il comune di Valdagno ed una riguardante il comune di Recoaro che, seppur staccato dalla nostra de.co., presenta tradizioni e caratteristiche comuni con il resto della vallata dell’Agnò.

A Valdagno, secondo dati riportati da Giovanni Soster, “il raccolto delle patate in quella pur pessima stagione 1816 risultò più che triplicata rispetto all’anno precedente (40.000 “libbre metriche” ovvero 400 quintali, contro le 12.500 libbre metriche dell’anno precedente. [rivista “La Vigna, numero 34, anno 9°, 2016]

*Una nota informativa ripresa dell’archivio storico del Comune di Recoaro
“Statistica regno vegetale, 1816: patate immature dissotterrate a scopo di alimentazione, 6 settembre 1816; Il comune chiede al Governo libbre 50.000 di patate da semina per la stagione 1817” [rivista “la Vigna, numero 34, anno 9°, 2016]*

Prima dell’arrivo delle patate da semina olandesi (anni ’70), nelle contrade più alte del Monte Faldo, si conservava uno stock maggiore di patate in maniera da fornire nel mese di Marzo tutto l’ambito con patate “da semina”.

5) Stagionalità: Periodo di Coltivazione

Da Marzo fino ad Agosto-Settembre

6) Stagionalità: Periodo prevalente di disponibilità e consumo

Da fine giugno a fine maggio

7) Caratteristiche strutturali di Produzione (Tipologie Aziendali)

Le aziende agricole presenti nel territorio sono tutte a conduzione familiare, di piccola dimensione, quasi mai in grado di garantire un reddito annuale sufficiente per la sussistenza della famiglia ma rappresentandone un più o meno ampio reddito aggiuntivo. La coltivazione della patata si inserisce in queste aziende assieme all’allevamento bovino, alla gestione dei prati, alla coltivazione dei cereali, e di piante frutticole, come il ciliegio, nonché altre coltivazioni ed allevamenti per uso familiare.

8) Usi Alimentari e culinari

I tuberi delle Cultivar prodotte in questo territorio si prestano ad essere utilizzati in tutte le forme tradizionali come patata da insalata, patatine fritte, da arrosto, patate da gnocchi o da purè. Tipici sono gli

gnocchi di patate, in particolar modo gli Gnocchi di Selva di Trissino che hanno ottenuto anch'essi la denominazione comunale (Vedi allegato B).

9) Caratteristiche organolettiche e nutritive

La Patata Monte Faldo de.co. si presenta asciutta, ricca di amido, molto saporita. Ha un'alta percentuale di sostanza secca, mentre le percentuali dei nutrienti sono in linea con la media,

10) Livello produttivo e disponibilità del prodotto

La disponibilità di Patata Monte Faldo de.co. variano con il variare dell'andamento dell'annata agraria. Essa è disponibile da luglio, con le varietà più precoci fino a marzo-aprile. Il livello produttivo è naturalmente limitato dalla circoscrizione dell'area interessata e dall'esiguità degli appezzamenti agrari. Attualmente si aggira intorno alle 150 tonnellate.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

11) Sistema di Coltivazione

Fasi:

1. Scelta varietale

Ogni produttore può scegliere le varietà più congeniali alle sue esigenze ed ai suoi terreni. Si consiglia di scegliere varietà che presentino buona resa in sostanza secca, buona resistenza alle avversità e lunga dormienza dei germogli.

Tuttavia si riconoscono alcune varietà coltivate tradizionalmente da decenni:

- la patata Primura, patata a maturazione precoce,
- la patata Bintje, tradizionalmente usata per la produzione di gnocchi,
- la patata Desiree, molto grossa e dalla buccia rossa,
- la patata Ratte, dalla forma molto allungata e dal diametro ristretto, utilizzata per cotture al forno e localmente nota come "Uvi de galo"

Viene coltivata tradizionalmente ma in quantità molto modesta anche la patata "Vitellotte", dalla buccia e polpa viola

Le varietà "Antiche"

I produttori di Patata Monte Faldo hanno partecipato ad un progetto seguito dal dottor Giovanni Guarda per il recupero e la valorizzazione di alcune varietà di patate autoctone o antiche.

Queste varietà sono:

- la patata Formazza, originaria della Val Formazza, in Piemonte, caratterizzata da forma rotondeggiante, polpa chiara e farinosa, occhi incavati e buccia variabile dall'aranciato al rosa
- la patata Occhi Rossi, originaria della Val Formazza, forma rotondeggiante, occhi arrossati ed incavati

- la patata Alba selezionata direttamente dal dr. Giovanni Guarda nell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria N. Strampelli
- la patata Rossa Vicentina, un vecchio clone di Desiree

E' ben accetto ed auspicabile ogni progetto per il recupero e la ricoltivazione di varietà autoctone italiane di patate, anche in collaborazione con altre de.co.

2. Concimazione

La patata si avvantaggia molto di una concimazione organica. Questa può essere fatta in autunno ma si consiglia di eseguirla in primavera, prima dell'aratura del terreno o della sua fresatura superficiale in maniera che non ci sia il dilavamento dei nutrienti, utilizzando letame ben maturo in quantità non superiore ai 400 quintali su ettaro. (Si ricorda che un campo vicentino è pari a 3.862 metri quadrati mentre un ettaro -ha- è uguale a 10.000 metri quadrati). In alternativa si possono utilizzare substrati esausti di fungaie, la pratica del sovescio o altri fertilizzanti organici. E' vietato l'utilizzo di liquami e di compost derivante dalla lavorazione di rifiuti solidi urbani

20 giorni prima della semina, chi non lavora in regime biologico è opportuno che incorpori un'adeguata quantità di Calciocianammide, per debellare elateridi ed altri parassiti. Chi opera in regime biologico potrà utilizzare Concimi a base di ricino, oppure funghi ed altri organismi entomoparassiti.

L'azoto è un elemento indispensabile nella coltivazione della patata, tuttavia, per ottenere la Patata Monte Faldo le concimazioni azotate non devono essere eccessive, per non pregiudicarne la quantità di sostanza secca e la conservazione. L'elemento chiave nella produzione di patate di qualità è il potassio. La patata è una cultura potassofila, questo elemento favorisce l'accumulo di amido, l'aumento della sostanza secca e la conservazione dei tuberi.

Le dosi di riferimento, per ettaro, dovranno quindi essere:

- 150-200 kg di azoto (N), facendo rientrare in questa stima anche dell'azoto apportato con le letamazioni, il sovescio e la calciocianamide
- 60-80 kg di fosforo (P)
- 180-240 kg di potassio (K)

E' auspicabile (ma non obbligatorio) l'utilizzo di fertilizzanti biologici.

E' buona norma distribuire i fertilizzanti, soprattutto quelli azotati, in modo razionato durante la coltivazione, all'impianto, alla rincalzatura e prima della chiusura della fila, in modo da evitare il dilavamento dei nutrienti da parte della pioggia

3. Lavorazione del terreno

Per ottenere una buona produzione sia in termini quantitativi che qualitativi si prescrive di non utilizzare lo stesso areale (campo) di coltivazione per più di due stagioni di raccolta. Quindi di evitare il ristoppio per più di due anni o la successione con altre solanacee (peperoni, pomodori, tabacco). Al contrario è fortemente consigliata la tecnica della rotazione delle culture

E' vietata la coltivazione di Patata Monte Faldo de.co. in successione a prato stabile o altra coltura non arativa (frutteto, terreni abbandonati). Tra un prato stabile e l'impianto di patate deve essere effettuata

almeno una coltivazione di colture seminatrici o sovescio di miscugli contenenti essenze ad effetto insetticida e nematocida

Si consiglia di alternare le arature con adeguate lavorazioni con ripper per impedire la formazione della suola di lavorazione e sfavorire lo sviluppo degli elateridi

4. Piantamento

La semina deve avvenire tra i mesi di Marzo e Aprile. Le sementi possono essere tagliate in più parti (generalmente, una parte per germoglio, in base alla dimensione della patata) e interrate ad una profondità di 5 – 10 cm con una distanza di 25 – 30 cm l'una all'altra.

La densità d'impianto, utilizzando tuberi di calibro 28-35 e 35-45 mm è di 5,0-5,5 tuberi metro quadrato, con il piantamento di 20-25 quintali su ha di tuberi seme. La distanza tra i solchi consigliata è di 0,65 – 0,80 m.

È ammessa la pratica della pre-germogliazione.

5. Controllo delle erbe infestanti e difesa fitosanitaria.

A Maggio, se necessario, si prevede una zappatura per eliminare le erbe infestanti abbinata alla prima rincalzatura e alla prima concimazione di copertura.

La lotta ai parassiti vegetali ed animali viene attuata seguendo le indicazioni dei bollettini fitosanitari che recepiscono le Linee Tecniche di Difesa Integrata, predisposte dalla Regione Veneto ed approvate dal Gruppo di Difesa Integrata del Ministero della Sanità.

Pur non essendo vincolante ai fini della de.co. è incoraggiata la coltivazione della patata con metodi biologici.

6. Rincalzatura

Tra fine Maggio e i primi di Giugno, si prevede una rincalzatura per eliminare le erbe residue e ricomporre la porca per permettere un prolungata copertura dei tuberi ed evitare la loro esposizione alla luce con il conseguente inverdimento.

7. Irrigazione

La natura collinare e vulcanica del Monte Faldo non permette di garantire l'irrigazione delle patate nella stagione di coltivazione. Se possibile l'irrigazione è auspicabile, facendo attenzione a non esagerare per non favorire malattie crittogamiche. Se non possibile vanno applicate le tecniche di aridocultura: minore densità di coltivazione, lavorazioni profonde con rippatura, ripetute sarchiature per eliminare le malerbe e la suola di lavorazione, rincalzature, precedente sovescio o apporto di sostanza organica. È vietato l'utilizzo di acque luride, inquinate o di scolo stradale. Prima di utilizzare una fonte di approvvigionamento di acqua ad uso irriguo di cui non si conoscono le caratteristiche, è bene analizzarne l'acqua per scongiurare la presenza di patogeni e/o inquinanti.

8. Raccolta delle patate.

Tra Luglio e Settembre, in base alla precocità delle cultivar, è prevista la raccolta delle patate. I tuberi scavati e lasciati sul terreno ad asciugare all'aria non devono essere lasciati esposti alla luce per più di 6 ore per evitare l'inverdimento o scottature da colpi di calore. Sono da privilegiare quei periodi in cui il cespo è secco, il terreno ha un grado di umidità abbastanza basso da non sporcare eccessivamente il tubero, ma allo stesso tempo non troppo secco e riunito in zolle che possano danneggiare il tubero.

12) Sistema di conservazione e trasporto

La conservazione deve avvenire in cantine, anfratti dei portici o luoghi a temperatura costante medio-bassa (< 15 °C) e al buio. Questo tipo di conservazione permette di rallentare l'asciugatura (disidratazione) della patata e di posticipare il più possibile l'inizio della germogliazione. Porte e finestre devono essere protette con reti a maglie molto fitte per impedire le infestazioni di tignola. Allo stesso modo è da evitare che la temperatura ambientale scenda al di sotto i 4-5 °C in maniera da garantire la massima qualità del prodotto. Per il trasporto nelle piccole e medie distanze va garantita la copertura dai raggi solari. È assolutamente vietato l'uso di sistemi e trattamenti antigermoglianti di origine chimica. Buona pratica è quella di garantire una corretta ventilazione del cumulo, o sistemando all'interno del cumulo, ad intervalli regolari, delle fascine di legna poste in verticale a guisa di camino, o suddividendo le patate in cumuli ridotti

E' possibile la conservazione delle patate in celle frigo adatte

13) Sistema di commercializzazione

Per essere considerati "Patate Monte Faldo" i tuberi devono avere un larghezza minima superiore ai 40 mm (millimetri).

In caso di annate particolarmente siccitose, si possono ammettere in deroga tuberi di dimensioni minori ai 40 mm di diametro.

Non sono soggette a questi limiti dimensionali alcune varietà la cui caratteristica è proprio la ridotta dimensione e la forma allungata. Ne sono un esempio la varietà "Ratte", dette "uvi de galo", e la varietà Vitellotte

Non devono riportare tagli, ferite, abrasioni, funghi o macchie e devono essere il più possibile prive di corpi estranei.

A livello di vendita, le patate possono essere vendute o su sacchi da pezzatura minima di 2 kg e massima di 25 kg, o in cassetine.

Possono vendere sfuse le Patate Monte Faldo de.co. solamente i produttori, o presso le loro abitazioni o nel caso essi svolgano attività di vendita ambulante al pubblico (mercati, mercatini, manifestazioni)

E' altresì vietato l'uso del nome "Patata Monte Faldo" nel caso di Rivenditori o Grossisti che dovessero vendere le Patate Monte Faldo sfuse. I rivenditori ed i grossisti devono obbligatoriamente acquistare e rivendere le Patate Monte Faldo racchiuse nelle loro confezioni.

La confezione classica delle Patate Monte Faldo è il sacco retato che dovrà avere queste caratteristiche:

- Tessuto "raschel" di colore beige, idoneo al contatto con gli alimenti
- Bordo superiore ed inferiore azzurro

- Laccio di chiusura inserito nella trama per permettere la chiusura manuale
- Fascia centrale a tutto tondo a sfondo bianco larga 115 mm
- Logo “Patata Monte Faldo de.co” grande 160 mm x 110 mm, ripetuto in sequenza sulla fascia

Le confezioni di vendita dovranno obbligatoriamente presentare:

- A. Il logo della Patata Monte Faldo come illustrato nell’allegato C.
- B. La cultivar delle patate contenute nelle confezioni.
- C. Il codice alfanumerico individuante il produttore
- D. Altri simboli richiesti dalla legge (per esempio quelli degli enti di certificazione per l’agricoltura biologica)

A discrezione del produttore potranno essere indicati:

- A. I dati aziendali produttore (nome, indirizzo, recapito telefonico, altri contatti, partita IVA)
- B. Gli usi culinari della patata
- C. La modalità di conservazione
- D. La località di produzione

Tali informazioni dovranno essere ben visibili e quindi

- A. Applicate o con etichette adesive o a mezzo stampa al sacco
- B. Applicate con apposita etichetta esterna come da allegato. I produttori dovranno richiedere il file dell’etichetta alla commissione o al comune di riferimento ed utilizzarlo per stampare le proprie etichette da legare ai sacchi
- C. Applicate con pieghevole informativo esterno e legato al sacco

Tutto ciò che riguarda il packaging (sacco, etichette, cassetine), dovrà essere consegnato solamente ai Produttori iscritti de.co. Quest’ultimi possono cedere tale materiale (ancora da utilizzare) solamente ad altri Produttori iscritti de.co. , pena la cancellazione dall’albo.

Personalizzazione del packaging

Le aziende che lo ritenessero opportuno possono modificare l’originalità del sacchetto previsto per la commercializzazione delle Patate Monte Faldo de.co. a patto che rispettino le seguenti disposizioni:

- Divieto di variazione del colore e del materiale del sacco rispetto a quanto previsto nel disciplinare
- Divieto di variazione delle dimensioni della fascia, del suo colore e delle dimensioni del logo “Patata Monte Faldo de.co.” rispetto a quanto previsto nel disciplinare
- Divieto di espressioni come “super”, “la più buona”, “la migliore”, “la vera” o altre che facciano presupporre una qualità maggiore dell’azienda in oggetto rispetto agli altri produttori de.co.
- Si potranno applicare fino a due riquadri adesivi, uno sul fronte ed uno sul retro del sacco, non necessariamente uguali tra loro, della larghezza di 9 cm, a sfondo bianco.
- Nel caso l’azienda desiderare personalizzare la stampa della fascia, potrà inserire degli spazi personalizzabili della larghezza massima di 9 centimetri, alternati al logo “Patata Monte Faldo de.co.), a sfondo bianco, con un massimo di due tipologie di riquadro (esempio, un riquadro con il nome della ditta ed uno con i dati, sempre e comunque alternati al logo Patata Monte Faldo de.co.)
- Le personalizzazioni dovranno essere presentate alla commissione.

Volantini, Social Network ed altri mezzi di marketing

I produttori, attraverso il loro comitato o attraverso spontanea proposta, possono proporre e decidere azioni di marketing comuni. Nello specifico potranno decidere la produzione di volantini comuni sulla Patata Monte Faldo de.co., riportanti in ogni caso il logo in bella evidenza, la produzione di bandiere, striscioni, gazebo, la presenza in manifestazioni.

Mentre ogni azienda ha il diritto di avere siti internet e spazi propri sui social network, è assolutamente vietata l'apertura di più di un sito e più di uno spazio per ogni social network che riguardino esclusivamente patate appartenenti alla Patata Monte Faldo de.co. Pagina Facebook, sito internet ed altri spazi virtuali presenti e futuri prescelti dovranno essere approvati dalla commissione

Le spese necessarie a sostenere queste azioni di marketing, dovranno essere precedentemente concordate e suddivise tra i produttori che ne usufruiscono.

La commissione deve avere costantemente la possibilità di vigilare su contenuti e divulgazione di ogni mezzo di marketing. La produzione di questi mezzi potrà essere effettuata solo dopo analisi ed approvazione della commissione.

Almeno un membro designato dalla commissione deve aver la possibilità di agire sui mezzi social e sul sito dedicato alla Patata Monte Faldo de.co., in modo da garantire l'azione e la salvaguardia delle decisioni della commissione. Pena la diffida e la chiusura del sito e degli altri spazi sui social network.

14) iscrizione all'albo dei produttori e rapporti tra produttori, commissione e altri soggetti

1. Potranno accedere all'iscrizione all'albo Patata Monte Faldo de.co. i seguenti soggetti:

- Produttori regolarmente registrati con Partita Iva
- Rivenditori locali
- Rivenditori all'ingrosso
- Artigiani trasformatori
- Ristoratori

2. Si ricorda che la Denominazione Comunale è un riconoscimento che il comune dà ad un soggetto in quanto attivo nella produzione e nella diffusione di un prodotto tipico del territorio. Pertanto nessun produttore o commerciante o cooperativa o associazione o qualsiasi altro soggetto economico potrà mai vantare un'esclusiva sulla denominazione comunale. La Denominazione comunale viene rilasciata dal Comune ai soggetti che ritiene conformi al disciplinare. La mancanza di esclusività si estende anche alla denominazione "Patate Monte Faldo de.co." ed ad ogni altra denominazione somigliante per assonanza o che presenti l'indicazione di un comune o di una località all'interno della de.co. (es. Patate del Faldo, Patate di Selva, Patate di Alvese, Patate di Valdagno) e al simbolo ufficiale della Patate Monte Faldo de.co.

3. nel caso di cooperative o associazioni, queste devono garantire ai propri soci iscritti alla de.co. di poter destinare parte della produzione alla vendita diretta a privati, o nei mercatini agricoli ed altre manifestazioni come sagre, fiere ed eventi culturali, o a negozi interessati a vendere Patate Monte Faldo de.co. Ovviamente, le cooperative o le associazioni che si impegnano nella produzione di materiale

informativo e di packaging, possono vantare un'esclusiva sul materiale da loro prodotto. I soggetti iscritti alla de.co. cioè non possono utilizzare materiale di promozione o di imballaggio riguardanti la Patata Monte Faldo de.co. senza prima aver avuto il permesso da parte di chi ha prodotto tale materiale

4. gli iscritti devono garantire una rapporto di collaborazione tra di loro. Non è tollerato il danneggiamento materiale o d'immagine attraverso malelingue o diffusione di sospetti da parte di altri iscritti. Pena la cancellazione dall'albo. Se qualche iscritto ha qualche rimostranza verso un altro iscritto, deve farlo presente tramite colloquio diretto o lettera alla commissione de.co. che prenderà i provvedimenti del caso

5. gli iscritti si impegnano a collaborare attivamente con le amministrazioni e le proloco dei propri comuni per sviluppare la divulgazione della de.co. Ciò si traduce in una partecipazione alle spese di marketing (pubblicità, siti internet ecc.), nella fornitura di patate ad un prezzo agevolato alle proloco in caso di manifestazioni, nella presenza attiva di produttori durante le manifestazioni volte a diffondere la conoscenza della de.co. Ogni decisione di collaborazione, di fornitura ad enti o di spesa però dovrà essere approvata dall'assemblea degli iscritti convocata dalla commissione, fatto salvo per accettazione di singoli produttori direttamente coinvolti.

6. gli iscritti si impegnano ad eleggere un "comitato dei produttori", composto da 1 rappresentante dei produttori per ogni comune. Il comitato dovrà gestire la promozione, la conoscenza ed i progetti che riguardino la Patata Monte Faldo de.co.

7. L'iscrizione deve essere effettuata tramite richiesta scritta al proprio comune, seguita da regolare marca da bollo. Nel caso di rivenditori o ristoratori esterni ai comuni componenti la de.co. sovracomunale, l'iscrizione dovrà essere effettuata presso il comune capofila, Trissino, con le stesse modalità di qui sopra.

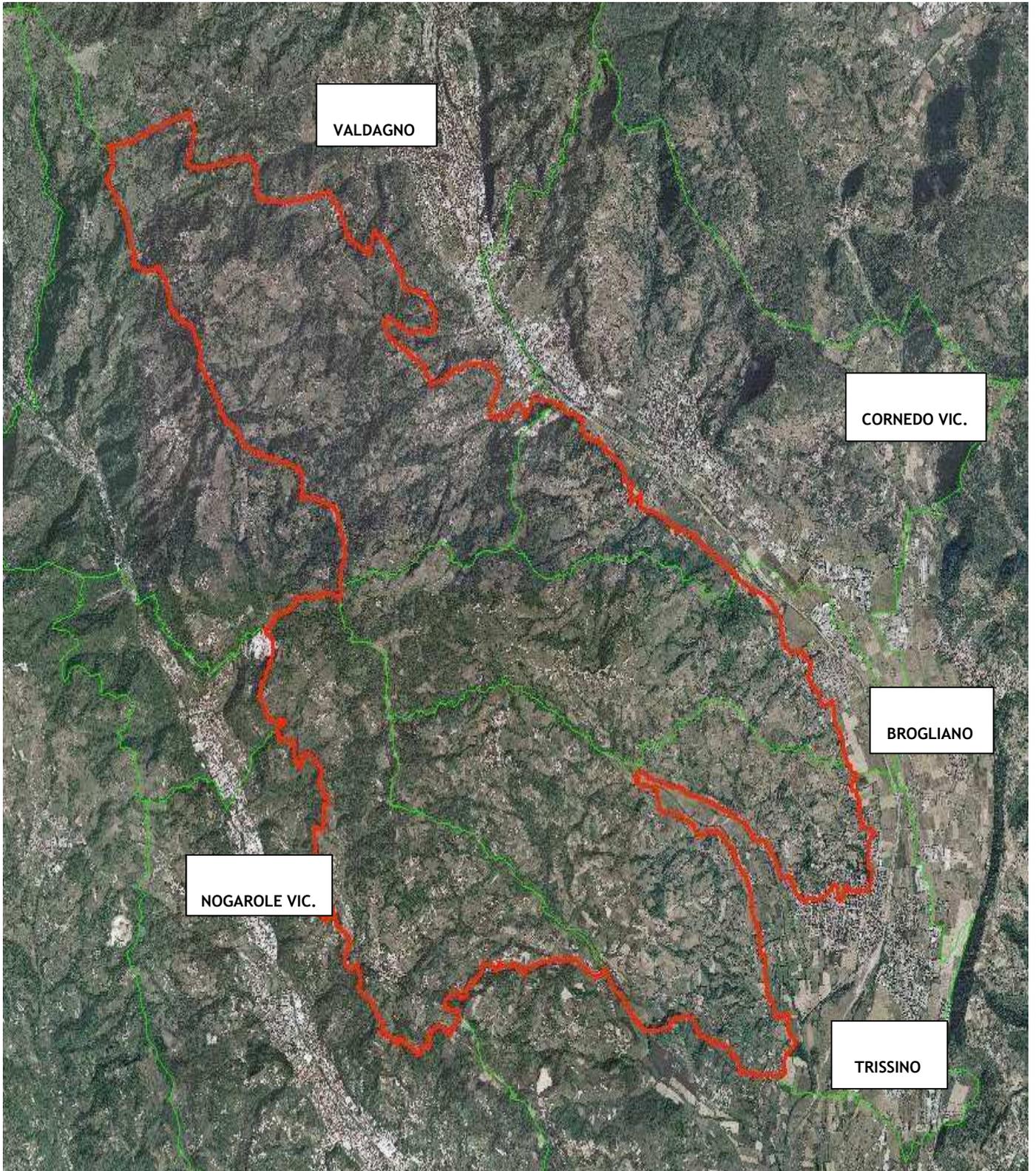
L'iscrizione sarà ritenuta valida da subito se precedente al periodo di piantumazione delle patate, a partire dalla stagione successiva nel caso l'iscrizione venga effettuata dopo il periodo di piantumazione delle patate. La commissione potrà verificare le condizioni del terreno adibito a patate dei nuovi iscritti, per valutarne l'idoneità rispetto al disciplinare.



ALLEGATO B

Territorio di produzione delle Patata Monte Faldo Deco Sovracomunale.

In rosso, perimetro del territorio di produzione della Patata Monte Faldo DECO, in verde, i confini comunali.



Perimetro del territorio di produzione della Patata Monte Faldo DECO in cartografia stilizzata.





PATATA MONTE FALDO DE.CO.

Varietà.....Cod. Produttore.....
Azienda.....Telefono.....
via.....Località di Produzione.....
Indicazioni sull'utilizzo in cucina.....