



COPIA

Verbale di Deliberazione del Consiglio Comunale n. 3
Adunanza D'urgenza - Prima convocazione - Seduta Pubblica

Oggetto: ISTITUZIONE DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE. APPROVAZIONE REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - "PATATA AMERICANA DI ANGUILLARA VENETA".

L'anno duemilaquattordici addì ventuno del mese di marzo alle ore 21:00 nella sala delle adunanze, per determinazione del Sindaco con inviti diramati in data utile, **SI E' RIUNITO IL CONSIGLIO COMUNALE**.
Eseguito l'appello nominale, risultano:

(P: presente A: assente)

POLO LUIGI	P	BALLOTTA LUIGI	P
BUSON CLAUDIO	P	MAGON SILVIO	P
DICATI TULLIO ALBERTO	P	MASIERO FRANCESCA	A
SPADA ANTONIO	P	FARINELLI ANDREA	A
BERTIPAGLIA DAVIDE	P	SCARPARO RINO	A
ZAMBELLI ALESSANDRO	P	BRIGO DOMENICO	P
LAZZARIN DAVIDE	P	BOARETTI IVANO	P
TOMIATO FILIPPO	P	BARETTA PIER ALDO	P
CHIOETTO SANDRO	A		

Assiste alla seduta il Sig. CARRARELLO GUIDO Segretario Comunale. Il Sig. POLO LUIGI nella sua veste di SINDACO assume la Presidenza e constatato legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta. Designa quindi Scrutatori i consiglieri:
DICATI TULLIO ALBERTO
BALLOTTA LUIGI
BOARETTI IVANO
ed invita il Consiglio a discutere e deliberare sull'argomento in oggetto.

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente
F.to POLO LUIGI

Il Consigliere Anziano
F.to BUSON CLAUDIO

Il Segretario Comunale
F.to CARRARELLO GUIDO

REFERTO DI PUBBLICAZIONE Reg. Pubbl. N. 250. Certifico, su conforme dichiarazione del messo, che in data odierna, copia di questa delibera è affissa all'Albo Pretorio per la pubblicazione di 15 giorni consecutivi dal 17-04-2014 al 02-05-2014

Il Funzionario Incaricato
F.to Quarantin Geremia

La presente copia è conforme all'originale

Li, 17-04-2014

Il Funzionario Incaricato
Quarantin Geremia

IL CONSIGLIO COMUNALE

PREMESSO che l'Amministrazione comunale intende rafforzare sempre più il proprio impegno nell'azione di promozione dello sviluppo economico-sociale;

CHE in tale ottica, pur in mancanza di qualsiasi obbligo di legge, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare concrete iniziative di tutela nel settore delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio, che costituiscono una sicura risorsa di valore economico, culturale e turistico;

RICHIAMATO l'art. 3 del D.Lgs. 267/2000, comma 2, il quale dispone che *"il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo"*, mentre il successivo art. 13, primo comma, aggiunge che *"spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze"*;

DATO ATTO che secondo quanto postulato dai citati articoli, che si ispirano con ogni evidenza al principio di sussidiarietà, il Comune è sicuramente legittimato ad assumere autonome iniziative, anche di tipo regolamentare, a sostegno delle produzioni tipiche locali dell'agricoltura e dell'artigianato, purché non invadano la sfera di competenza di altri Enti;

DATO ATTO che l'ANCI, nell'ambito di un progetto di promozione delle eccellenze locali ha proposto ai Comuni l'istituzione della DE.CO. (Denominazione Comunale) quale marchio di qualità e di provenienza geografica, da attribuire alle rispettive produzioni tipiche;

CONSIDERATO che sulla scorta di tali considerazioni e tali presupposti, l'Amministrazione comunale ha deciso, quindi, di istituire ad Anguillara Veneta, così come già attuato da altri Comuni, la Denominazione Comunale "DE.CO." per il prodotto tipico e tradizionale del territorio la "PATATA AMERICANA DI ANGUILLARA VENETA", trattandosi di un innovativo strumento finalizzato a censire e valorizzare quei prodotti agro-alimentari che sono legati alla storia, alle tradizioni e alla cultura del territorio comunale;

DATO ATTO che attraverso la DE.CO. si mira, quindi, a valorizzare le risorse del territorio e a salvaguardare le peculiarità produttive locali, rappresentando un efficace strumento di promozione dell'immagine del Comune da cui possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull'intera comunità;

VALUTATO che l'istituzione della DE.CO. si configura, oltre che come strumento di promozione turistico - commerciale del territorio, anche come forma di garanzia per il consumatore, sia esso turista che cittadino, in quanto strutturata in modo da attestare l'origine, la genuinità, la composizione e le modalità di preparazione dei prodotti, attraverso l'approvazione di specifici disciplinari di produzione nel rigoroso rispetto degli usi, delle consuetudini e delle tradizioni locali;

VISTO l'allegato Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali – Istituzione della DE.CO., composto da n. 12 articoli;

SENTITI GLI INTERVENTI:

L'Assessore Lazzarin illustrando il punto a) b.d.g. descrive le attività svolte dall'Amministrazione comunale durante il proprio mandato, in particolare sostiene che dal 2010 il Comune si è attivato per riconoscere il prodotto "Patata Americana" e nel 2011 il Consiglio Comunale ha aderito alla Associazione Produttori Patata Americana Anguillares (APPAA) e si è attivato per arrivare ad un idoneo e

opportuno strumento di riconoscimento del prodotto locale. Per arrivare a formulare la presente proposta di "Denominazione Comunale", ci siamo avvalsi di un Centro specializzato che si occupa di certificazione. Il marchio De. Co. è importante per i produttori che intendono sia produrre che commercializzare il prodotto tipico di Anguillara Veneta. Chi fosse interessato ad avvalersi di questo marchio dovrà osservare tutte le regole previste nel codice disciplinare e al termine del percorso potrà ottenere la certificazione dell'Ente certificatore specializzato nella classificazione del prodotto tipico locale. Continuando a dire che anche in internet viene ormai pubblicizzata da nostra "Patata Americana" che viene così conosciuta non solo nel Veneto e in Italia ma anche tra la gente che vive, interessandosi dei prodotti tipici italiani, in altri Stati.

Lascia quindi la parola al dott. Piva quale esperto in materia di DE.CO. che illustra il documento allegato A) che si propone con questa delibera.

Il Sindaco ricorda come l'amministrazione comunale di Anguillara V. sia da molti anni impegnata con iniziative e interventi propri o in collaborazione con altri Enti e Associazioni finalizzati alla promozione del prodotto tipico locale, nell'ottica di una più generale valorizzazione del territorio e della cultura locale. Ne sono esempio non solo iniziative quali la Festa della Patata, la serata enogastronomica, convegni, ecc. ma anche alcuni atti di Giunta e di Consiglio che si possono considerare propedeutici a questo. Con l'istituzione della DeCo si vuole, in coerenza con alcune importanti prerogative proprie dell'Ente locale, più volte ribadite e riconosciute nelambito degli interessi generali e dello sviluppo della Comunità e del Territorio fornire uno strumento atto a tutelare un prodotto tipico e tradizionale frutto della storia e della tradizione di questo paese oltre che risorsa economica in ambito agricolo e commerciale. Ribadisce che siamo arrivati ora ad uno strumento di valorizzazione dopo che in passato si era pensato all'I.G.P., ma questa soluzione, oltre che oggettivamente difficoltosa, sarebbe risultata troppo onerosa in rapporto alla limitata e circoscritta rilevanza economica.

Con la DE.CO. si è comunque voluto concludere un cammino avviato

già dagli anni 90 per portare vantaggi ai nostri coltivatori e far apprezzare attraverso il prodotto tipico uno degli aspetti della cultura e della tradizione locale;

Il Consigliere Boaretti chiede alcune specifiche del disciplinare, in particolare riguardo alla possibilità di coltivazione fuori del territorio comunale;

Il Dott. Piva risponde in merito alla richiesta del consigliere Boaretti e sostiene che i produttori devono aver tuttavia una ragione sociale e una sede legale in Comune di

Anguillara Veneta;

Il Sindaco, rilevando come la necessità della rotazione nell'uso dei terreni porti talvolta i nostri produttori ad avvalersi di appezzamenti situati oltre il confine del territorio comunale, mette in evidenza che è importante il modo di coltivare oltre che le caratteristiche chimico-pedologiche del terreno produttivo che può anche essere collocato in zone limitrofe al nostro Comune;

Il Consigliere Boaretti chiede quale costo ci sarà per registrarsi al registro dei produttori;

L'Assessore Lazzarin risponde che ancora non si è definito l'entità della spesa;

Il Consigliere Boaretti chiede ancora quante coltivazioni ci siano in Comune di Anguillara Veneta. Chiede quale impatto potrà avere e giovare questo DE.CO., chiede quale impatto potrà avere lo stesso per i sei/sette operatori di Anguillara Veneta;

Il Sindaco sostiene che ottenere un marchio significa avere un riconoscimento non solo del prodotto ma anche un riscontro nel ricavo che deriva dalla vendita. Secondo il Sindaco il consigliere cercava nel suo discorso di sminuire l'operazione in oggetto;

L'assessore Lazzarini dice di aver fatto un'indagine di costi di Marchio certificato e ritiene che per ogni produttore si potrà spendere circa 150 euro in occasione dell'ottenimento di una DE.CO.

Ritiene tuttavia che per un numero congruo di aziende si potrebbe arrivare a spendere una cifra di circa 40-50 euro per Azienda;

Il Consigliere Bertipaglia chiede cosa succede quando si attivi un meccanismo di controllo ed un'attenzione particolare sulle caratteristiche di coltivazione e commercializzazione del prodotto;

Il dott. Piva risponde sostenendo che ci deve essere un controllo su almeno il 30% delle Aziende, senza alcun preavviso. Ci sono poi dei costi che dovranno essere riportati per tutti gli interessati. Quando si trovano delle alterazioni il controllore avverte il Ministero o anche il Sindaco della situazione creatasi e quindi ritiene che si potrebbero anche configurare delle situazioni che potrebbero rimettere in discussione il Marchio DE.CO. in favore dei produttori disonesti anche per dei periodi considerevolmente importanti;

Il Sindaco ritiene che il Marchio DE.CO. possa essere allargato anche ad altri prodotti tipici coltivati in Anguillara;

Il Consigliere Dicati sostiene che si era iniziato negli anni 90 ad occuparsi della "Patata Americana". Ritiene infatti che quello della "Patata Americana" sia un fatto culturale oltre che sociale ed agronomico. In ultima analisi quindi evidenzia come l'operazione di questa sera sia un fatto positivo che viene molto da lontano. Chiede in merito alla zona di

produzione di Valliera (frazione di Adria) cosa succederebbe nel caso in cui ci fossero due tipi di patata americana ugualmente riconosciuti. No, però, aggiunge infine, abbiamo un valore aggiunto;

Il dott. Piva ritiene che in fondo sia solo una questione di marketing;

Il Consigliere Boaretti chiede che venga fatto tolto dalla scheda caratteristica del prodotto "Patata Americana" di Anguillara Veneta il terreno della fascia lungo il fiume Gorzone nel Comune di Vescovana. Dichiarando di essere d'accordo con l'iniziativa intrapresa dall'Amministrazione Comunale, chiede però che venga data la possibilità di ottenere per i produttori interessati, almeno i primi anni una certificazione collettiva al momento in cui si iscrivono al registro comunale;

Viene chiarito dal dott. Piva che il comune di Vescovana non ha a che fare con la questione della De.Co. del comune di Anguillara che la certificazione collettiva comporta la necessità che ciascun coltivatore conferisca al soggetto allo scopo individuato il proprio prodotto creando altre problematiche.

Quindi si passa alla votazione della proposta del Consigliere Boaretti che ottiene voti favorevoli 3, contrari 10 (Polo, Buson, Dicati, Spada, Bertipaglia, Zambelli, Lazzarin, Tomiato, Ballotta, Magon), astenuti nessuno, espressi per alzata di mano dai n. 13 consiglieri presenti e votanti, con l'assistenza degli scrutatori retro indicati;

Dopo di che

VISTO l'esito negativo della precedente votazione, si passa alla proposta di attivare l'istituzione della DE.CO. concernente la "Patata Americana" di Anguillara Veneta;

VISTO il parere favorevole espresso ai sensi dell'art. 49, comma primo, del T.U.E.L.n. 267/2000 in ordine alla sola regolarità tecnica;

CON VOTI favorevoli 12, contrari nessuno, astenuti 1 (Boaretti) espressi per alzata di mano dai n. 13 consiglieri presenti e votanti, con l'assistenza degli scrutatori retro indicati;

DELIBERA

1. di istituire la Denominazione Comunale (DE.CO.) "PATATA AMERICANA DI ANGUILLARA VENETA", al fine di censire e valorizzare le attività e i prodotti agro-alimentari del territorio, anche come strumento di promozione dell'immagine del Comune di Anguillara Veneta;
2. di approvare l'allegato Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali – Istituzione della DE.CO., composto da n. 12 articoli;
3. di incaricare il Responsabile dell'Area delle Attività Produttive a dare esecuzione a tutti i provvedimenti inerenti e conseguenti all'approvazione della presente deliberazione, compresa la massima pubblicità del presente regolamento.

COMUNE DI ANGUILLARA VENETA Provincia di Padova



**REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE
ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI.
ISTITUZIONE DELLA DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE)**

“PATATA AMERICANA DI ANGUILLARA VENETA”

INDICE

- Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione*
Art. 2 - Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni
Art. 3 - Istituzione del Registro DE.CO.
Art. 4 - Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro
Art. 5 - La struttura organizzativa
Art. 6 - Le iniziative comunali
Art. 7 - Le tutele e le garanzie
Art. 8 - Le attività di coordinamento
Art. 9 - Promozione di domande di registrazione ufficiale
Art. 10 - Istituzione di una speciale Sezione della Biblio-mediateca comunale
Art. 11 - Riferimento alle normative statali e regionali
Art. 12 - Norme finali

Art. 1

Finalità e ambito di applicazione

1. Il Comune individua, ai sensi dell'art.3 del T.U. delle leggi sugli Enti Locali approvato con D.Lgs.18/08/2000 n.267 ed ai sensi dell'art. 3 dello Statuto, tra i propri fini istituzionali anche, in particolare, l'assunzione di adeguate iniziative dirette a sostenere ogni forma d'intervento culturale a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione.
2. Il Comune, a questo riguardo, assume attività che, nel rispetto della legge, comportano l'affermazione sostanziale del principio di cui al precedente comma e la loro attuazione.
3. In particolare l'azione del Comune si manifesta in direzione:
 - a) dell'indagine conoscitiva diretta ad individuare l'esistenza di originali e caratteristiche produzioni agro-alimentari e loro tradizionali lavorazioni e confezioni che, a motivo della loro rilevanza, siano meritevoli di evidenza pubblica, e di promuoverne la protezione nelle forme previste dalla legge al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità attraverso l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agro-alimentare e di un registro DE.CO. (Denominazione Comunale);
 - b) dell'assunzione, nella fattispecie di prodotti agro-alimentari, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale siano meritevoli di riconoscimento protettivo da parte degli organi ufficiali preposti, di iniziative di valorizzazione per le quali il Comune si avvale della struttura organizzativa di cui all'art. 4 del presente regolamento per gli adempimenti amministrativi previsti dalla legge;
 - c) d'intervenire, mediante forme dirette e/o di coordinamento, in attività di ricerca storica finalizzata alla individuazione di ogni fonte che, per il conseguimento delle finalità di cui al presente articolo sia meritevole di attenzione;
 - d) di promuovere o sostenere iniziative esterne favorendo anche attraverso interventi finanziari, diretti nei limiti delle ricorrenti compatibilità di bilancio, ricercando forme di sponsorizzazione da parte di Enti, soggetti singoli ed associati, singoli e privati a favore delle associazioni che abbiano nei loro programmi istituzionali la salvaguardia dei beni culturali e tradizionali nell'ambito delle attività agro-alimentari e che non abbiano alcun fine di lucro.
 - e) di rilasciare un marchio DE.CO. (Denominazione Comunale) al fine di attestare l'origine del prodotto oltre alla sua composizione.

Art. 2

Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni

1. Viene istituito presso la competente struttura comunale di cui all'art. 4, un apposito albo in cui vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agro-alimentari che, a motivo delle loro caratteristiche e dell'interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica.
2. E' previsto che l'iscrizione sia concessa alle manifestazioni che abbiano avuto luogo nel territorio

comunale per almeno 3 anni consecutivi.

Art.3 **Istituzione del Registro DE.CO.**

1. Viene istituito presso la competente struttura comunale un apposito registro per tutti i prodotti tipici agro-alimentare segnalati e denominati.

Art.4 **Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro**

1. Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel registro DE.CO. (Denominazione Comunale) per tutti i prodotti segnalati e denominati possono essere fatte da chiunque ritenga di promuoverle.

2. Le istanze per l'attribuzione della DE.CO. devono essere corredate da una adeguata documentazione in carta libera, diretta ad evidenziare le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo.

3. Sulla ammissibilità della iscrizione nel registro della DE.CO. si pronuncia una Commissione nominata dal Sindaco. Nella commissione sono di norma rappresentati gli esperti del settore agro-alimentare e gli operatori in forma singola o associata. La commissione approverà i disciplinari di produzione i quali saranno vincolanti per la concessione della DE.CO.

4. Le iniziative, manifestazioni, attività e connesse produzioni iscritte nell'albo possono fregiarsi della scritta DE.CO. (Denominazione Comunale) per tutti i prodotti segnalati e denominati completata dal numero di iscrizione.

Funge da Segretario il responsabile del procedimento.

Art.5 **La struttura organizzativa**

1. La struttura organizzativa a cui viene attribuita la competenza in ragione degli adempimenti previsti dal presente regolamento è definita nell'ambito dell'organizzazione dei servizi vigenti.

2. Il dipendente responsabile della struttura di cui al comma precedente è anche responsabile di tutti i procedimenti previsti dal presente regolamento.

Art. 6 **Le iniziative comunali**

1. Il Comune assicura mediante gli strumenti di cui ha la disponibilità la massima divulgazione delle disposizioni previste dal presente regolamento.

2. Il Comune individua, nel quadro dei propri programmi editoriali, forme di comunicazione pubblica a cui affidare ogni utile informazione riferita alla materia trattata dal regolamento.

3. Il Comune, altresì, ricerca, ai fini DE.CO. (Denominazione Comunale di Origine) forme di collaborazione con enti e associazioni particolarmente interessati alla cultura delle attività agro-alimentari attraverso tutte le forme associative previste dalla vigente legge sull'ordinamento degli enti locali.

Art. 7 **Le tutele e le garanzie**

1. Il Comune, nei modi e nelle forme consentiti dalla legge, valorizza i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agro-alimentari, in quanto rappresentanti di un rilevante patrimonio culturale pubblico, strettamente connesso agli interessi che il Comune è tenuto a tutelare e a garantire ai sensi degli artt. 3 e 13 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al Dlgs 18 agosto 2000 n. 267 .

Art. 8 **Le attività di coordinamento**

1. Il Comune, nell'ambito delle iniziative previste dal presente regolamento, attua mediante i propri organi di governo - Giunta comunale e Sindaco - forme di coordinamento rispetto a tutte le organizzazioni culturali che hanno tra i propri fini la cultura delle attività agro-alimentari, riferita alle corrispondenti espressioni locali.

Art. 9

Promozione di domande di registrazione ufficiale

1. Il Comune, per propria iniziativa e su proposta di organizzazioni di produttori interessati o degli organismi di cui ai precedenti articoli, sussistendo le condizioni previste dalla legge, promuove la presentazione da parte dei soggetti previsti dalla vigente normativa comunitaria, al Ministero delle politiche agricole ed alla Regione della domanda di registrazione ai fini della protezione della denominazione di origine protetta o della indicazione geografica protetta o della attestazione di specificità, dei prodotti agricoli ed alimentari e delle zone di produzione degli stessi.
2. Il Comune sostiene la presentazione della domanda provvedendo per conto ed a nome dei soggetti interessati alle procedure amministrative ed alle documentazioni occorrenti ed a seguire il procedimento durante le fasi previste dalla legge.
3. Ai fini delle procedure per il riconoscimento DOP; DOC; IGP; il Comune interverrà per agevolare l'iter in favore delle aziende che producono i prodotti con il riconoscimento DE.CO. (Denominazione Comunale di Origine) da più di 3 anni.

Art. 10

Istituzione di una speciale Sezione della Biblio-mediateca comunale

1. Nell'ambito della Biblio-mediateca comunale viene istituito uno spazio documentale, aperto alla ordinaria prevista consultazione pubblica, dove vengono raccolte e catalogate tutte le pubblicazioni, anche di espressione giornalistica, afferenti alla cultura agro-alimentare locale.

Art. 11

Riferimento alle normative statali e regionali

1. Le normative di cui al presente regolamento s'ispirano ai principi di cui alle normative statali e regionali vigenti, conseguentemente queste costituiscono un limite, rispetto alle discipline dalle stesse previste, all'applicazione del regolamento in tutte le eventualità di ordine attuativo.

Art. 12

Norme finali

1. Il presente regolamento entra in vigore al momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge.
2. Non sono previste riserve di alcun tipo all'immediata efficacia delle norme di cui al presente regolamento.
3. Il presente regolamento va interpretato, rispetto alla lettera delle espressioni normative, nel senso che queste espressioni non costituiscono un limite, se non riferito alla legge, alla realizzazione di ulteriori iniziative, sempre nell'ambito dell'art. 1, ancorché non espressamente previste.

Allegato al verbale della Commissione De.Co. comunale del

Firmato dal segretario

DECO COMUNALE

***“PATATA AMERICANA
di Anguillara Veneta”***

SCHEDA CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

Identificazione, Disciplinare di Produzione e Commercializzazione

IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

1) Nome del Prodotto

Patata Americana di Anguillara Veneta

2) Territorio di Produzione

Il territorio in cui la "Patata americana Anguillarese" è tradizionalmente coltivata, è caratterizzato da terreni formati su alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che in buona parte dell'area hanno ricoperto lo strato di torbe dall'originaria palude un tempo qui esistente. E' prodotta nei terreni della fascia lungo il fiume Gorzone nel comune di Anguillara Veneta e, solo per le aziende la cui sede aziendale legale ricade in questo Comune, anche nei terreni localizzati nei Comuni confinanti con quello di Anguillara Veneta. Nell'allegato C è riportata la cartografia inerente il Comune di Anguillara Veneta e i comuni confinanti.

3) Descrizione sintetica del prodotto

La *batata* conosciuta come "patata dolce" o "patata americana" (*Ipomoea batatas* L.) è una specie appartenente alla famiglia delle Convolvulaceae, ed è una pianta annuale originaria dell'America che produce radici di riserva ingrossate e carnose (dette radici tuberizzate), ricche di amido e zuccheri.

4) Cenni Storici

Fu Colombo con la scoperta dell'America a far conoscere in Europa la convolvulacea nota oggi come patata dolce o americana. Presentata insieme ad altri prodotti scoperti del Nuovo mondo alla regina Isabella di Castiglia, divenne nota al resto del Continente come convolvolo indiano o patata di Spagna.

In Italia sembra che la sua introduzione sia avvenuta la prima volta ad opera del granduca di Toscana Ferdinando II il quale la volle coltivata nel Giardino di Boboli a Firenze, attorno al 1630. Rimasta per molto tempo niente più che una curiosità confinata negli orti botanici, fu nei primi decenni dell'Ottocento proposta e raccomandata da più parti come coltivazione utile all'alimentazione umana e animale.

Nel basso Veneto risulta introdotta attorno al 1812 da Giuseppe Antonio Bonato, medico e botanico padovano, riscontrando condizioni favorevoli particolarmente nelle province di Padova, Rovigo e Venezia. Sono accertati tentativi pionieristici di coltivazione in Polesine prima della metà dell'Ottocento, mentre dai documenti d'archivio della Società d'Incoraggiamento per l'Agricoltura e l'Industria di Padova si apprende che l'anno 1853 don Isidoro Piovan, parroco di Anguillara coltiva a patate 3430 mq poco distante dalla riva sx dell'Adige, ricavando 5500 libbre di prodotto per un valore di 333,75 lire. Tuttavia, stando ad autorevoli fonti bibliografiche, fu verso il 1880 che la convolvulacea venne introdotta alla grande coltura per iniziativa del conte Antonio Donà dalle Rose, nella tenuta che la nobile famiglia rodigina possedeva a ridosso dell'Adige in località Trona nel comune di San Martino di Venezze (A.A.V.V., Enciclopedia Agraria Italiana, ed. REDA, 1952). Da qui la coltura si sarebbe estesa in territorio padovano, sull'opposta sponda dell'Adige, affermandosi particolarmente nella zona di Anguillara - dove risulta sicuramente coltivata già agli inizi del Novecento -, e successivamente - dopo la metà del secolo -, nella zona di Stroppare, frazione di Pozzonovo.

Secondo quanto riferiscono i vecchi contadini di Anguillara la patata cosiddetta "americana" arriva, invece, direttamente dall'America (regione di San Paolo - Brasile), introdotta al fine di coltivarla per uso alimentare, dalle persone tornate al paese dopo aver provato l'avventura oltreoceano. La patata americana entrò rapidamente nel consumo popolare, affermandosi grazie alla completa utilizzabilità della pianta. Le radici migliori venivano infatti utilizzate per il consumo umano, mentre quelle di scarto e la parte aerea, sfalciata prima della raccolta, venivano utilizzate per l'alimentazione del bestiame (L.Polo, "La patata americana, prodotto tipico anguillarese", Veneto ieri oggi domani, n.7, 1995). Nell'area, la pubblicazione Aspetti economici della provincia di Padova del 1934 ne rileva una produzione di 800 q.li già dal 1914, divenuti 23.000 nel 1928.

Le varietà coltivate nella zona sono tipiche di questo areale e in esso sono state selezionate nel corso del tempo dai singoli coltivatori, che di norma ancor oggi procedono autonomamente alla

moltiplicazione del materiale da trapianto. Tutta la coltivazione della zona è comunque riconducibile alle varietà a buccia bianca o bianco-crema (difficile ne è l'avvicinamento a varietà botaniche ufficialmente classificate, sia per la carenza di dati su questa specie vegetale, sia per la sua estrema variabilità genetica).

Ad eccezione della necessaria meccanizzazione subita da talune operazioni, le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo ("Istruzione popolare per la coltura e conservazione della Batata", Estratto del giornale agrario toscano n. 63; L. Cogese, "La soia, il colza, il sorgo saccarino, la batata, il topinambur" E. Baffiato ed., Catania, 1918).

Nello scorrere degli anni la cucina locale si è arricchita di numerose ricette tipiche a base di Patate Americane, e sono nate tradizionali sagre e feste popolari che, nella stagione autunnale, festeggiano la raccolta di questo prodotto (es. la "Festa della Patata Americana Anguillarese" nel 2^a e 3^a week-end del mese di settembre).

Testimonianze orali sull'introduzione della patata americana ad Anguillara (anno 2000)

Testimonianza resa da Silvestro F. (a. 71, notizie apprese dal padre)

Le patate "americane" sono arrivate ad Anguillara portate in nave da quelli che tornarono dall'America¹. Sono arrivate in mazzi di piantine (talee) tenute in ammollo durante tutto il viaggio perché non appassissero. I primi a piantarle sono stati i Brigo, i "Pianta" (soprannome per una famiglia dei Cazzadore) e i Marangotto.

Testimonianza di Maria M. (a.84)

In casa si diceva che le patate americane sono state portate da quelli che tornarono dall'America. Erano tanti quelli che le piantavano ad Anguillara. I più poveri, quelli che non avevano un appezzamento proprio le piantavano "alla parte"² sulla terra dei "paroni". Andavano anche fuori paese.

A piantare per prime le patate americane a Stroppare furono la Olga "Piereta" e sua zia Iseta "Seli" che abitavano ad Anguillara in via Canareggio. Avevano ottenuto un piccolo pezzo di terra dato "alla parte" dal conte Duse. Io ero appena andata ad abitare in Valcorba (località di Stroppare lungo la strada Anguillara - Stanghella) e le vedevo passare con la carriola. Erano i primi anni Cinquanta.

Testimonianza di Mario P. (classe 1914, †)

Quando fu bonificato l'agro Pontino davano la terra ai contadini. Della gente di Anguillara è andata; qualcuno c'è andato in bicicletta ...

Hanno cominciato a piantare anche in quelle terre le patate americane. Vengono più grosse ma non sono dolci come le nostre, pare zucca...

5) Stagionalità: Periodo di Coltivazione

Da metà aprile fino ad ottobre

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

6) Stagionalità: Periodo prevalente di disponibilità e consumo

Da 10 agosto fino a dicembre

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

¹ Per tutti gli anguillaresi emigrati in America (un migliaio circa tra il 1884 e il 1900) la destinazione era il Brasile e principalmente la regione di S.Paolo. Tra le persone ritornate ad Anguillara diversi erano nati in Brasile.

² Si dice così quando il ricavato del raccolto viene diviso tra chi ha fornito l'appezzamento di terra e chi ha provveduto a seminare coltivare.

7) Caratteristiche strutturali di Produzione (Tipologie Aziendali)

Le aziende presenti nel territorio sono quasi tutte a conduzione familiare, quindi di piccola dimensione. A fianco a queste, ci sono numerosi "hobbisti" che al di fuori dell'orario del lavoro principale coltivano la terra e quindi anche la patata.

8) Usi Alimentari e culinari

Le patate americane prodotte in questo territorio si prestano ad essere consumate bollite o cotte al forno nel periodo autunnale in corrispondenza delle principali ricorrenze di questo periodo.

9) Caratteristiche organolettiche

La "Patata Americana Anguillarese" dopo cottura si presenta dolce ed estremamente tenera e carnosa, rimane di ottima consistenza e non risulta eccessivamente farinosa. Essa è molto apprezzata per il suo aroma e profumo particolari dovuti agli olii volatili presenti nel prodotto fresco o che si sviluppano dopo cottura l'assenza di fibrosità ne è infine un'altra caratteristica peculiare. Tali pregevoli caratteristiche sono riconducibili sia alla varietà selezionata in zona sia alla particolare natura del terreno, infatti le medesime varietà coltivate in areali differenti, non raggiungono gli stessi livelli qualitativi.

10) Caratteristiche del suolo di coltivazione

La batata denominata "Patata Americana di Anguillara" è coltivata in terreni formati da alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che hanno ricoperto con uno strato di torbe l'originaria palude preesistente. Viene coltivata su suoli poco evoluti, con presenza di carbonati lungo tutto il profilo e l'alternanza di orizzonti a diversa tessitura. I suoli sono generalmente profondi, di colore bruno o bruno-rossastro scuro in superficie, tessitura da franco a franco limosa nell'orizzonte superficiale da franco limosa a franco argillosa negli orizzonti più profondi, a reazione subalcalina, calcarei lungo tutto il profilo e con buon drenaggio.

Pur trattandosi di una pianta tipica dei climi tropicale e subtropicale e originaria dell'America centrale, introdotta in Europa a seguito della scoperta dell'America, può essere coltivata nelle nostre aree su terreni dotati di sostanza organica, tendenti allo sciolto, franco limoso, ben drenati ma con una falda freatica abbastanza superficiale in grado di rifornire d'acqua gli organi di riserva nei periodi più siccitosi.

11) Caratteristiche fisiche

È un prodotto vegetale con radici di riserva ingrossate e carnose (radici "tuberizzate"), di forma allungata e regolare, con buccia di colore bianco o bianco-crema e polpa bianco-crema, carnosa e con accentuata assenza di fibrosità; la pezzatura varia mediamente dai 5 ai 10cm di diametro.

La pianta della Patata Americana Anguillarese ha uno stelo a portamento ridotto e foglie generalmente lobate od ovate, sebbene sia presente una certa variabilità morfologica; loro colore è verde brillante. La fioritura non è generalmente osservabile durante il periodo di coltura.

L'apparato radicale è estremamente sviluppato e ramificato. Il prodotto della pianta è costituito da radici "di riserva" ingrossate e carnose (tuberizzate).

I caratteri che distinguono il prodotto di Anguillara rispetto a patate altrove coltivate e che ne determinano la particolare migliore qualità sono:

- la forma regolare da tondeggianti ad allungate e la lunghezza non superiore ai 15 cm;
- la buccia sottile di colore bianco-crema perlacea che ne permette una immediata distinzione rispetto a stesse *cultivar* allevate in altre zone;
- la polpa bianco-crema, carnosa e con accentuata assenza di fibrosità.

12) Caratteristiche chimiche

È composta da Acqua, variabile fra il 67 e il 70 %, con residuo secco intorno al 31,8% di cui all'incirca 83,9% di zuccheri, 5% di proteine, 6% di fibra grezza, 1,3% di grassi e 3,8% di ceneri.

13) Legame Geografico

I fattori che determinano le caratteristiche del prodotto considerato sono riconducibili:

- a) alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche dell'area considerata;
- b) alla selezione, avvenuta in quest'area, di una varietà dalla particolare qualità.

Particolare importanza assume l'aspetto pedologico in considerazione del fatto che il prodotto di tale coltura è una radice, e quindi le condizioni del suolo contribuiscono in modo determinante a definirne l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche e quindi, in definitiva, la qualità e le rese.

Il territorio in cui la "Patata americana Anguillarese" è infatti tradizionalmente coltivata, è caratterizzato da terreni formati su alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che in buona parte dell'area hanno ricoperto lo strato di torbe dall'originaria palude un tempo qui esistente. La patata americana viene qui coltivata su suoli poco evoluti, con presenza di carbonati lungo tutto il profilo e l'alternanza di orizzonti a diversa tessitura. I suoli sono generalmente profondi, di colore bruno-rossastro scuro in superficie, tessitura da franca a franco limosa nell'orizzonte superficiale, da franco limosa a franco argillosa negli orizzonti più profondi; ha reazione subalcalina e sono calcarei lungo tutto il profilo; hanno drenaggio generalmente buono.

Ciò può spiegare come, dalle aree limitrofe in cui originariamente era stata introdotta, la patata americana abbia trovato particolare diffusione in questa zona dalle specifiche caratteristiche pedologiche. Non a caso proprio qui la sua coltivazione è proseguita in modo intenso anche quando essa veniva altrove abbandonata.

Nell'area individuata della DeCo tale coltivazione ha assunto nel corso di più di un secolo di coltivazione, connotazioni sempre più forti sia per quanto riguarda gli aspetti agronomici e varietali (tradizionalità delle tecniche colturali; selezione di una varietà particolare molto diversa dalle altre coltivate in Italia), anche per ciò che concerne gli aspetti culturali (tradizioni popolari e arte culinaria).

Tradizione e pregevoli caratteristiche organolettiche, hanno fatto sì che la "Patata Americana Anguillarese", prodotta nei terreni della fascia lungo il fiume Gorzone nei comuni di Anguillara Veneta, Boara Pisani, Pozzonovo (Stroppare), Stanghella e Vescovana, acquisisse anche sul mercato orticolo una propria precisa connotazione e notorietà, tanto da farla apprezzare in modo particolare rispetto al prodotto di altre località.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

10) Sistema di Coltivazione Tradizionale

Preparazione del terreno

Le operazioni di preparazione del terreno comprendono l'aratura per interrare la sostanza organica, i concimi minerali e preparare una buona struttura del suolo: Successivamente si prosegue con l'estirpatura (si consigliano un paio di estirpature di cui la prima profonda prima dell'inverno e una seconda leggera intorno a gennaio) e con l'erpatura per un ulteriore affinamento del terreno. Si procede con l'assolatura con la realizzazione di porche, sul colmo delle quali verranno trapiantate le talee; operazione questa che dovrebbe avvenire un paio di mesi prima del trapianto onde favorire l'emergenza delle infestanti (falsa semina).

Ottenimento del materiale da trapianto

Le talee utilizzate per il trapianto vengono ottenute mettendo a germogliare in appositi cassoni o serre (nel dialetto locale dette "conserve") delle radici tuberizzate di medie dimensioni. Il letto di semina è costituito da uno strato di letame di cm 20 circa posto sul fondo;

- uno strato di terreno di cm 10-15 al di sopra del quale vengono poste le radici che devono germogliare;

- un ulteriore strato di terreno di cm 5-10 a copertura delle radici.

L'elevata temperatura all'interno del cassone (dovuta all'irraggiamento e alla fermentazione del letame) e la notevole umidità relativa (ottenuta anche con irrigazioni del materiale vegetale), permette lo sviluppo dei germogli necessari al trapianto, dalle radici messe a dimora. La permanenza nel cassone dura un mese circa, in relazione al raggiungimento di idonee dimensioni delle talee.

La messa a dimora delle radici nei cassoni viene effettuata di norma nella seconda metà del mese di marzo (tradizionalmente a san Giuseppe, il 19 marzo).

Trapianto

Il materiale per il trapianto è costituito da talee aventi un'altezza di 20-25 cm e 4-6 foglie, ottenute da radici tuberizzate di medie dimensioni.

Le radici da utilizzarsi per la propagazione devono essere conservate in locali ad umidità controllata e semibui a temperature comprese tra i 10 e i 20 gradi centigradi.

Epoche e modalità di semina o trapianto

Il trapianto viene effettuato da fine aprile fino alla prima decade di giugno, e ciò in relazione alle esigenze termiche particolarmente elevate della coltura. Le talee vengono trapiantate su porche realizzate sul terreno in primavera. L'interfila può variare intorno ai 70-75 cm mentre la distanza delle piante sulla fila è di 26-35 cm. La profondità d'impianto è di circa 7-8 cm, in modo da interrare almeno 4 – 5 nodi.

Concimazione

Poiché la coltura è in grado di sfruttare la fertilità residua del terreno dovuta alle concimazioni effettuate per le colture in processione, viene valutata l'effettiva necessità di concimazioni in relazione a questo aspetto e ad eventuali specifiche carenze del terreno.

Operazioni colturali

Viene effettuata generalmente una rincalzatura successiva al trapianto. Tale pratica ha anche la funzione di eliminare eventuali malerbe presenti in fase precoce della coltura. Inoltre, si procede con alcune sarchiature fino al momento in cui la pianta "copre" il terreno.

Irrigazione

Viene effettuata subito dopo il trapianto e prima dell'ingrossamento della radice, se le condizioni climatiche lo richiedono, in più soluzioni evitando di irrigare in prossimità dell'ingrossamento delle radici e della loro raccolta. Si ricorda, inoltre, che elevati quantitativi di acqua possono compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto, in particolare il profumo.

Difesa integrata e controllo delle infestanti

La protezione della coltura è attuata utilizzando i prodotti fitosanitari autorizzati nel rispetto dei principi della difesa integrata.

Quando sono tecnicamente ed economicamente attuabili, vanno privilegiate le pratiche agronomiche e biologiche.

Raccolta e condizionamento post-raccolta

La raccolta ha inizio dalla seconda decade di agosto e prosegue normalmente fino a fine ottobre in relazione alle date di impianto, alle condizioni climatiche e allo stato di ingrossamento delle radici.

La falciatura della parte aerea della pianta precede la fase di estirpo e raccolta delle radici. Le radici vengono quindi staccate le une dalle altre, pulite da eventuali residui terrosi, suddivise in classi di pezzatura e confezionate in cassette di legno, cartone o plastica.

La resa media si colloca intorno ai 70 – 100 q.li/ha, avendo come riferimento le tipologie di patata americana coltivate da tempo nel territorio di Anguillara Veneta, ovvero quelle tipologie caratterizzate da una polpa bianco-crema ed una buccia variabile fra il bianco e il grigiastro.

11) Sistema di conservazione e trasporto

La conservazione può avvenire in cantine, anfratti dei portici o magazzini a temperatura costante medio-bassa (intorno ai 10-15°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. Per il trasporto nelle piccole e medie distanze è consigliabile la copertura dai raggi solari. È assolutamente vietato l'uso di sistemi e trattamenti antigerminanti di origine chimica.

DISCIPLINARE DI COMMERCIALIZZAZIONE

12) Sistema di commercializzazione ed etichettatura

Il prodotto "Patata Americana di Anguillara Veneta" può essere commercializzato con le seguenti tipologie di imballaggio:

- Bins (solo per i produttori e i commercianti all'ingrosso;
- Casse in legno e plastica fino a un massimo di 20 Kg;
- Casse in cartone fino a un massimo di 10 Kg;
- Vertbag, quickbag, girsac e busta fino a un massimo di 5 Kg;
- Rete fino a un massimo di 2,5 Kg;
- Vaschette fino a un massimo di 1,5 Kg.

Il prodotto deve essere pulito, intero, sano, esente da marciumi e da odori e/o sapori estranei. Il prodotto deve essere pulito da terra, radici e corpi estranei.

Tutte le confezioni, ad eccezione dei bins, cassa o cartone, devono essere sigillate in modo tale che i tuberi non possano essere estratti senza la rottura della confezione stessa.

Etichetta

L'etichetta da apporre sulle confezioni, oltre alle indicazioni minime previste dalla specifica normativa, riporta le seguenti ulteriori informazioni:

- "Patata Americana di Anguillara Veneta" seguita dalla De.Co.;
- Il logo della De.Co. così come riportato in Allegato D;
- Nome o ragione sociale del produttore e/o del confezionatore
- Peso netto all'origine

13) Attività di Controllo

La responsabilità del controllo e delle procedure DECO è affidata al Sindaco del Comune di Anguillara che delega, per le attività di controllo, un Organismo di Controllo e certificazione accreditato in base alla Norma ISO 17065.

14) Utilizzo della De.Co. "Patata Americana di Anguillara Veneta" (o del marchio)

I produttori che intendono avvalersi della De.Co devono:

- Presentare in Comune la richiesta di iscrizione all'Albo (allegato A, per il primo anno);
- Presentare in Comune la Dichiarazione di produzione De.Co. (allegato B) entro il 30 giugno di ogni anno successivo al primo;
- Rispettare il Disciplinare De.Co.;
- Compilare il registro di produzione De.Co.

15) Provvedimenti disciplinari

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione e nei documenti in esso citati, sarà compito dell'organismo di controllo e certificazione individuare le non conformità e gli operatori sono tenuti a conformarsi a queste approntando e presentando apposite azioni correttive. In caso di non conformità gravi che comportino la sospensione o la revoca della denominazione in oggetto, l'organismo di controllo e certificazione rileverà le specifiche non conformità ed informerà il Sindaco del Comune di Anguillara Veneta che, sentita la Commissione all'uopo nominata se istituita, prenderà gli specifici provvedimenti disciplinari.

**Oggetto: ISTITUZIONE DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE. APPROVAZIONE
REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'
AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - "PATATA AMERICANA DI
ANGUILLARA VENETA".**

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Il sottoscritto **PAGGIARO GABRIELE**, responsabile del servizio interessato, ai sensi dell'art. 49, comma primo del T.U.E.L. n. 267/2000, per quanto concerne la **regolarità tecnica** esprime parere **Favorevole**.

li, 18-03-2014

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to **PAGGIARO GABRIELE**

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Si certifica che la suesesa deliberazione é stata pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi, senza riportare nei primi dieci giorni denunce di vizi di legittimità o competenza, per cui la stessa **e' divenuta esecutiva** ai sensi dell'art. 134, comma terzo del T.U.E.L. n. 267/2000.

li,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to