

PATATA ETICA LOCALE 2014

*Da una buona conduzione
agricola a garanzia
partecipata*

Varietà:

AGRIA

Asciutta e molto corposa, buona per i gnocchi, al forno e frita.

DESIREE

buccia rossa e pasta gialla e soda; resistente alla cottura e ottima per patate fritte.

KENNEBEC

buccia chiara e pasta bianca; piuttosto farinosa, adatta per il purè.

MONALISA

buccia e pasta gialla; si presta a qualsiasi tipo di cottura.

ALMERA

pasta giallo chiara, adatta sia bollita che al forno

CICERO

pasta gialla, di forma regolare: ottima lessa, buona al forno, ma anche frita

SPUNTA

buccia gialla, pasta giallo paglierino, adatta per gnocchi, in umido, al forno.

Azienda:



*Conforme a sperimentazione
patata etica locale*

ETIChetta

Prodotto: patata

Luogo di provenienza: Varesotto, Lombardia

Zona di raccolta: territorio 250/600 m slm

Superficie impiegata: 18.000 mq

Quantità seminata: 2.700 kg

Forze impiegate: 10 aziende agricole,
10 orti organici

Origine del seme: biologico, derivazione bio

Metodo di semina: manuale

Semina: fine marzo/aprile

Concimazione: ove eseguita con letame,
stallatico

Controllo erbe spontanee: estirpazione
manuale, ove eseguita

Irrigazione: acqua piovana

Trattamenti: assenti, ove effettuati utilizzo di
prodotti ammessi da metodo biologico

Contrasto insetti dannosi: a mano, se
rilevanti con piretro naturale

Periodo di raccolta: agosto/settembre 2014

Raccolta: a mano, in parte con assolcatore

Conservazione: luogo fresco, buio, asciutto

Confezione: sacchetti 3/5 kg

promosso da
Distretto di Economia Solidale -Varese
www.des.varese.it



Slow Food®
Provincia di Varese



TERRE di LAGO GrAPPOLO LEGAMBIENTE