

Notizie dal CONSORZIO

Bollettino mensile di informazione e cultura rurale, indirizzato ai Consorziati e ai Sostenitori del
Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese e della patate tradizionali della Montagna genovese

N° 2 - febbraio 2001

In questo numero:

- **C**omunicato ai Consorziati
- **P**rotagonisti del Consorzio
- **C**ronache dal Consorzio
- **A**nnunci
- **a**ppendice A: *Verbale dell'Assemblea ordinaria del 17 febbraio*
- **a**ppendice B: *Integrazioni al Disciplinare di produzione*
- **a**ppendice C: *Patti paraconsortili: versione approvata dall'Assemblea.*

REDAZIONALE

Il primo numero del Bollettino è stato accolto favorevolmente. Vale la pena di continuare.

Questo mese è stato segnato da importanti appuntamenti, primo fra tutti l'Assemblea del Consorzio. Troverete un resoconto di ciò che è stato discusso e deciso.

Chi desidera proporre domande e condividere informazioni o riflessioni: può scrivere al mio indirizzo postale (via Alessandria, 33 - 15060 Voltaggio) o attraverso la posta elettronica (consorzio.quarantina@libero.it).

Buona lettura e buon lavoro.

Voltaggio, 20 febbraio 2001 - il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO AI CONSORZIATI

2001.02.01 **! Distribuzione tuberi da propagazione.** Sabato 3 marzo, dalle ore 10, presso l'azienda di Ettore Molini, a Casalino di Montoggio, saranno distribuiti ai produttori consorziati i tuberi da propagazione per la semina 2001. È necessario che i consorziati interessati prendano al più presto contatto con il Direttore (0339.2332936) per concordare la loro quota di tuberi e che si accordino con i produttori più vicini affinché, invece di venire ciascuno per conto proprio, ne venga uno solo per ogni zona a nome di tutti.

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2001.02.02 **Un benvenuto! ai nuovi Consorziati**

produttori:

- Giuliana BELLOTTI (Arenzano, loc. Val Lerone): titolare dell'agriturismo *Argentea*: agricoltura biologica, nel parco del Beigua a "due passi" dal mare (tel. 010.9135367);
- Claudio CARPANESE (Santo Stefano d'Aveto, loc. Pareto): prossimo coltivatore di *Prugnone* da consumo;
- Gabriella FAVARO (Neirone, loc. Roccatagliata): le daranno un aiuto alcuni membri del *Comitato per i festeggiamenti di Roccatagliata* (finalmente!);
- Gaia FERRANDO (Mele, loc. Giutte), giovanissima, miss Liguria 1994, e ora titolare dell'agriturismo *Grilla*, dove alleva animali da cortile senza mangimi di sintesi e coltiva ortaggi senza prodotti chimici.
- Vittorio PIGA (Ne, loc. Pòntori): è il titolare dell'agriturismo *Il Castello*, posto dove - racconta la leggenda - nell'anno 673 si era rifugiato Garibaldi, figlio del re Grimoaldo, mitico capostipite della famiglia Garibaldi (tel. 0185.337596);
- Sergio ROSSI (Montoggio, loc. Castello): appassionato ri-animatore dell'alta Valle Scrivia e coordinatore del Gruppo ricerca contadini Valle Scrivia *Semi di casa*;
- Mirella SBARBARO (Mezzanego), con terreni in loc. Caregli, Borzonasca;
- VALLENOSTRA (Mongiardino Ligure, loc. Valle): piccola cooperativa rappresentata da Roberto Grattone, già impegnata nella produzione delle fagiolane, del vino *Timorasso* e dell'ottimo formaggio *Montebore*.

affiliati:

- Ristorante FERRANDO (Serra Riccò, loc. San Cipriano): celebre per i piatti a base di funghi e prossimamente - speriamo - anche per quelli a base di *Quarantina* - è gradita prenotazione: tel. 010.751925;
- Ristorante IL FIORILE (Borghetto Borbera, loc. Castel Ratti): interpretazioni di cucina classica e naturale con degustazioni di formaggi e salumi piemontesi e d'oltralpe - è gradita prenotazione: tel. 0143.697303;

2001.02.03 **I nostri Sostenitori**

Senza un aiuto finanziario (prima al Co.Re.Pa., ora al Consorzio) avremmo fatto poca strada. Il nostro principale sostenitore, sappiamo bene, è stata la Provincia di Genova; ma, fino a oggi, chi sono gli altri?

- *Comuni*: BEDONIA (1.000.000), BORZONASCA (1.000.000), CAMPOMORONE (1.000.000), CASELLA (1.000.000), MEZZANEGO (1.000.000), MONTOGGIO (1.000.000), NE (1.000.000), NEIRONE (1.000.000), ROSSIGLIONE (1.000.000), SAVIGNONE (1.000.000), TIGLIETO (200.000)
- *Comunità Montane*: AVETO-GRAVEGLIA-STURLA (3.000.000), FONTANABUONA (3.000.000), SCRIVIA (3.000.000), STURA-ORBA (1.500.000)
- *Parchi*: ANTOLA (3.000.000), AVETO (3.000.000)
- *altri*: G.A.L. ANTOLA E PENNA LEADER (5.000.000, per pubblicazione libro)

CRONACHE DAL CONSORZIO

2001.02.04 **Degustazione nell'Oltregiogo.** Il 26 gennaio 2001 a Gavi, presso il ristorante *Il Cavallino bianco* di Roberto Pochettini, si è tenuta una degustazione di *Quarantina bianca Genovese e Cannellina nera del Tigullio* chiamate a interpretare alcune ricette della cucina gaviese e dell'Oltregiogo alessandrino, in compagnia del formaggio *Montebore* e del vino *Timorasso* della coop. Valle Nostra di Mongiardino Ligure.

Alla serata, condotta da M. Angelini, hanno partecipato 20 invitati, fra i quali gli inviati dei giornali locali e del *Piccolo* di Alessandria. Da sottolineare i delicatissimi e gustosi gnocchi di *Quarantina* magistralmente preparati con il locale "pesto di maggiorana".

2001.02.05 **Degustazione a Campo di Ne.** Il 26 gennaio 2001 a Campo di Ne, presso il ristorante *La Brinca* della Famiglia Circella, si è tenuta una degustazione di *Quarantina bianca Genovese*, organizzata dalla condotta genovese di Slow Food.

Di fronte a 75 partecipanti e, in rappresentanza del Consorzio, del nostro Ettore Molini, sono stati proposti assaggi di *Focaccia di Genova* e di piatti preparati con le varietà della Montagna genovese (*Stoccafisso con le Cannelline, Stufato di capra e Prugnona, Torta soffice di mele e Quarantine*) in compagnia di vini valdostani.

2001.02.06 **Preassemblee locali.** Fra il 2 e il 10 febbraio si sono svolte 4 preassemblee locali, organizzate per discutere con M. Angelini, prima dell'Assemblea generale, i problemi e le prospettive del Consorzio. Vediamo in breve come è andata.

- **Venerdì 2 febbraio, ore 21, Cantalupo Ligure** (sede della Comunità Montana) -
Presenti 13 partecipanti, fra i quali i consorziati: G. Aragone, R. Grattone (coop. Vallenostra), E. Lovotti, P. Romana; tutte le proposte sono state unanimemente accolte; è stata discussa la possibilità di costruire anche per la *Fagiolana Quarantina (!) della Valborbera* un percorso di valorizzazione e tutela.
- **Sabato 3 febbraio, ore 15.30, Busalla** (sede del Parco dell'Antola)
Presenti 8 partecipanti, fra i quali i consorziati: A. Bini, G. Cartasso, B. Coscia (az. Pisani), G.B. Fasce, E. Molini, M. Righetti (az. Sciacaluga), S. Ugolotti; M. Righetti ha sollevato obiezioni sul disciplinare in merito all'allargamento del territorio tutelato e ai vincoli sulla concimazione; sono stati discussi i criteri proposti per il conferimento del prodotto.
- **Venerdì 9 febbraio, ore 20.30, Ne** (sede della Pro Loco Ne-Valgraveglia)
Presenti 13 partecipanti, fra i quali i consorziati: L. Dalpian, F. Damico, P. Gandi, C. Garibaldi, I. Garibaldi, E. Molini, V. Piga, S. Podestà; non è emersa alcuna obiezione sulle proposte legate al disciplinare; in merito al conferimento, L. Dalpian ha proposto di escludere qualunque forma di pagamento del prodotto alla consegna.
- **Sabato 10 febbraio, ore 21.00, S. Stefano d'Aveto** (bar La Baita)
Presenti 10 partecipanti, fra i quali i consorziati: A. Calzi, M. Monteverde, G. Pietrantoni, M. Sbarboro, S. Tosi; non è emersa alcuna obiezione sulle proposte legate al disciplinare e in merito all'ipotesi di conferimento del prodotto.

UN SINCERO **GRAZIE** per l'ospitalità! Alla *Comunità Montana Valli Borbera e Spinti*, al *Parco dell'Antola*, alla *Pro Loco di Ne*, al *bar La Baita* di S. Stefano d'Aveto.

2001.02.07 **Degustazione ufficiale.** Lunedì 12 febbraio, a Savignone, nell'elegante cornice di Palazzo Fieschi, si è svolta la degustazione ufficiale delle patate tradizionali della Montagna genovese. Alla serata, condotta da Virgilio Pronzati, hanno partecipato 40 invitati - in prevalenza ristoratori di Recco e delle valli Borbera, Graveglia e Scrivia -

fra i quali era presente anche il direttore della rivista *A Tavola*, Germano Pellizzoni. Durante la degustazione sono stati proposti assaggi di *Quarantina bianca Genovese*, *Cannellina nera del Tigullio*, *Prugnona* e *Cabannese* cucinate in cinque maniere - al vapore, al forno, fritte, in purè e gnocchi - e servite con professionalità. Ecco i risultati delle valutazioni date dai partecipanti.

- *al vapore*: Quarantina (19 preferenze), Prugnona (8), Cannellina (6), Cabannese (3);
- *al forno*: Prugnona (13 preferenze), Quarantina (11), Cabannese (7), Cannellina (4);
- *gnocchi*: Quarantina e Prugnona (106 punti), Cannellina (88), Cabannese (non classificata);
- *purè*: Quarantina (103 punti), Cabannese (95), Prugnona (90), Cannellina (62)
- *fritte*: Quarantina e Prugnona (104 punti), Cabannese (66), Cannellina (54);

Il test mette in rilievo come la *Quarantina* sia davvero adatta per ogni piatto; anche la *Prugnona* ha avuto una valutazione eccellente, meno che per il purè (come era da attendersi per una varietà di pasta soda), dove invece si è messa in buona evidenza la *Cabannese*. La *Cannellina* è stata penalizzata dall'assenza di piatti che richiedono lunga cottura (stufata o in umido con lo stoccafisso, per esempio) dove, per le proprie caratteristiche di gusto spiccato ed eccezionale tenuta della cottura, avrebbe certamente surclassato le altre tre varietà. Infine bisogna notare che gli gnocchi sono stati preparati con il 30% di farina, percentuale ideale per la *Prugnona*, ma eccessiva per la *Quarantina*, per la quale basterebbe il 20%: probabilmente con questa proporzione la *Quarantina* avrebbe agevolmente superato, per gusto e delicatezza, l'ottima *Prugnona*.

2001.02.08 **! Assemblea del Consorzio.** Sabato 17 febbraio, a Torriglia, presso la sede del Consorzio, si è svolta l'Assemblea ordinaria, con la partecipazione di 17 consorziati sui 39 iscritti.

Nel corso dell'Assemblea sono stati trattati i seguenti punti:

1. Integrazioni all'ambito territoriale del Consorzio;
2. Bilancio consuntivo gestione 2000;
3. Approvazione disciplinare del Consorzio;
4. Fissazione quota di adesione per l'anno 2001;
5. Fissazione prezzi per l'anno 2001;
6. Conferimento dei tuberi da propagazione e da consumo;
7. Approvazione patti consortili.

In *Appendice A* è riportato il completo verbale dell'Assemblea; in *Appendice B* è riportata la versione definitiva delle integrazioni, interne al Consorzio, al *Disciplinare DOP*; in *Appendice C* è riportata la versione definitiva dei *Patti paraconsortili*.

Al termine dell'assemblea, si è svolta una presentazione di concimi e ammendanti biologici da parte della ditta Fomet.

2001.02.09 **Adesioni al disciplinare.** Giungono le prime adesioni al disciplinare per la *Quarantina bianca Genovese DOP*.

- 26.05.2000 CIA, federazione provinciale di Genova: *il vicepresidente, dr G. Malavolti*;
- 15.01.2001 CIA, sede zonale Valtaro - Valceno: *il funzionario, sr R. Antonelli*;
- 16.01.2001 COLDIRETTI, federazione provinciale di Parma;
- 17.01.2001 UNIONE AGRICOLTORI, federazione provinciale di Parma: *il direttore, sr A. Coelli*;
- 18.01.2001 COLDIRETTI, federazione provinciale di Alessandria: *il presidente, sr M. Concaro*;
- 23.01.2001 COLDIRETTI, fed. provinciale di Genova: *il pres., dr F. Bruzzo; il dir., dr F. Renzoni*
- 31.02.2001 PARCO AVETO: *il presidente, dr F. Clemente*;
- 05.02.2001 COM.MONTANA AVETO-GRAVEGLIA-STURLA: *la presidente, sra M.A. Cella*;
- 05.02.2001 LEGA COOPERATIVE, Liguria: *il coordinatore s. agricolo, dr M. Maimone*;
- 08.02.2001 COMUNE di NE: *il sindaco, sr M. Bertani*

ANNUNCI

2001.02.10 **Vendesi!**

Massimo Pisacco, di Garbagna, tel. 0338.4392377, vende:

- cella frigorifera da montare (m. 3,20 x 2,20 x alt. interna 2,80)
- carrello rimorchio (m. 2,80 x 1,90 x alt. interna 1,90)

Appendice A

VERBALE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEL CONSORZIO

L'anno 2001, il mese di febbraio, il giorno diciassette, in Torriglia (GE), presso la sede del Consorzio, su convocazione comunicata nei rituali termini previsti dallo Statuto [art. 12], si sono riuniti in Assemblea ordinaria i seguenti iscritti al «Consorzio di tutela della *Quarantina bianca Genovese* e delle patate tradizionali della Montagna genovese» [Consorzio]:

Giorgio ARAGONE, Antonio BINI, Claudio CARPANESE, Giancarlo CARTASSO, Luca DALPIAN (vicepresidente), Giovanni FASCE, Gabriella FAVARO, Enrico LOVOTTI, Ettore MOLINI (presidente), Franco MOLINI, Massimo MONTEVERDE (consigliere), Sandro PINASCO (dalle ore 15.15), Simone POGGI (dalle ore 15.30), Marco RIGHETTI (delegato da Elisabetta Sciaccaluga), Paola ROMANA, Andrea SAVIO, Simona UGOLOTTI

Al Consiglio è presente il direttore del Consorzio, Massimo ANGELINI.

Verificato il numero legale previsto dallo Statuto [art. 13], alle ore quattordici e trenta inizia l'Assemblea.

I consorziati con diritto di voto [Statuto, art. 14: Bini, Cartasso, Dalpian, Fasce, E. Molini, F. Molini, Monteverde, Righetti, Savio, Ugolotti] votano all'unanimità l'estensione di tale diritto a tutti i produttori iscritti.

Assume la formale presidenza il consorziato E. Molini [Statuto, art.11].

Nel corso dell'Assemblea, dopo una breve relazione introduttiva del direttore Angelini, è stato discusso il seguente ordine del giorno:

1. Integrazioni all'ambito territoriale del Consorzio [Statuto, art. 3];
2. Bilancio consuntivo gestione 2000;
3. Approvazione disciplinare del Consorzio;
4. Fissazione quota di adesione per l'anno 2001;
5. Fissazione prezzi per l'anno 2001;
6. Conferimento dei tuberi da propagazione e da consumo;
7. Approvazione patti paraconsortili;
8. Varie ed eventuali.

In merito al punto:

1. Sentito il Direttore, la proposta di integrazione dell'ambito territoriale [del. C.d.A. 1 agosto 2001] è approvata all'unanimità.
2. Sulla base del prospetto sintetico preparato dal Direttore, l'assemblea approva all'unanimità l'ipotesi di bilancio consuntivo per l'anno 2000, e dà mandato al Consiglio di Amministrazione per la verifica del documento definitivo preparato dalla Commercialista del Consorzio.
3. Il consorziato Righetti propone di inserire nelle *Integrazioni al Disciplinare di produzione - Denominazione di Origine Protetta "Quarantina bianca Genovese DOP" riservate al Consorzio* [del. C.d.A. 8 ottobre 2002] una modifica all'art. 6, punto 1 dello stesso *Disciplinare*, sostituendo alla frase "è incoraggiato l'uso dei prodotti previsti nell'elenco", la frase "è previsto l'uso dei prodotti compresi nell'elenco". La proposta è approvata con 14 voti a favore e 1 contrario.

Il consorziato F. Molini propone di inserire nelle medesime *Integrazioni* una modifica all'art. 6, punto 3, lettera C dello stesso *Disciplinare*, sostituendo alla frase "con rotazione triennale", la frase "con rotazione biennale". La proposta è respinta con 12 voti contrari e 3 a favore.

Il resto del *Disciplinare* è approvato con la maggioranza di 13 voti a favore e 2 contrari.

Il consorziato E. Molini invita il Direttore a verificare le ragioni storiche dell'estensibilità dell'area di tutela della varietà da conservazione *Morella* all'Alta Valle Scrivia.

Il consorziato Bini propone di studiare un progetto dimostrativo adatto a testare la differente permanenza di residui dei prodotti a base di rame fra la convenzionale rotazione biennale e quella triennale prevista dal *disciplinare* per la produzione di patate da consumo.

Il consorziato F. Molini esprime perplessità sull'ultimo capoverso dell'art. 6, punto 1, del *Disciplinare*, ritenendo che il rapporto in peso definito per riconoscere la produzione di tuberi da propagazione potrebbe risultare inadeguato e penalizzante.

4. La quota di adesione dei produttori per l'anno 2001 è fissata in 20.000 lire + iva; la quota di adesione dei ristoratori e degli esercizi affiliati è confermata in 50.000 lire, comprensive di iva.

5. Su proposta del Direttore, sono fissati i seguenti prezzi: 2.000 lire/kg ai produttori, per le patate da consumo [p.d.c.] conferite al Consorzio, 2.200 lire/kg dai ristoratori, per le p.d.c. in cassetta ritirate presso il Consorzio, 2.400 lire/kg dagli esercenti commerciali, per le p.d.c. in confezioni etichettate ritirate presso il Consorzio; 3.500 lire/kg per la vendita al minuto al consumatore.

Il consorziato Bini suggerisce una riflessione sull'opportunità che il prezzo al consumatore sia, anche in azienda e sul mercato locale, lo stesso praticato negli esercizi commerciali, osservando che può esserci contrapposizione tra gli obiettivi commerciali del Consorzio e quelli legati alla valorizzazione territoriale. Dopo un confronto non risolutivo delle differenti posizioni, l'Assemblea si esprime a favore dell'unicità del prezzo finale al consumo, con 16 voti a favore e 1 contrario.

Viene, infine, unanimemente concordato che le confezioni etichettate deve prepararle il Consorzio e non i commercianti affiliati.

6. L'assemblea concorda all'unanimità sulla necessità di conferire obbligatoriamente al Consorzio i tuberi da propagazione e sull'opportunità di conferire preferibilmente al Consorzio i tuberi da consumo. Il Direttore illustra una proposta relativa al parziale conferimento del prodotto da consumo. Il consorziato E. Molini si propone per curare una parte del conferimento previsto secondo le modalità illustrate dal Direttore.

7. I patti paraconsortili sono approvati all'unanimità con l'invito al Direttore a ridefinire l'art. 5, sostituendo la vendita a peso fisso con quella a peso netto misurato [proposta del consorziato Dalpian], e l'art. 6, semplificando le modalità di saldo del prezzo del prodotto conferito con il pagamento completo a sei mesi [proposta del Direttore].

8. Non sono state trattate questioni "varie ed eventuali".

Avendo esaurito l'*Ordine del giorno*, l'Assemblea si conclude alle ore diciassette e trenta.

Il Presidente
ETTORE MOLINI

Torriglia, diciassette febbraio duemilauno.

Appendice B

INTEGRAZIONI al Disciplinare di produzione - *Denominazione di Origine Protetta [D.O.P.] "QUARANTINA BIANCA GENOVESE"*, valide solo per chi fa parte del Consorzio.

Premessa

Per tutto ciò che non è previsto in queste integrazioni vale, anche per le altre varietà tutelate dal Consorzio, il Disciplinare di produzione *Denominazione di origine protetta QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.*

Integrazione all'art. 2

Oltre alla **Quarantina bianca**, il Consorzio tutela anche le seguenti varietà locali e tradizionali di patata:

1. **Cannellina nera**, notoriamente conosciuta nell'entroterra di Chiavari e del Tigullio anche attraverso i sinonimi locali*: *Cannellina (Cannellinn-a), Nera (Nègra)*. La selezione della stessa varietà curata dal Consorzio è chiamata *Cannellina nera del Tigullio*;
2. **Giana rionda**, notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Francese (Franseize), Gialla (Giana), Gialla di Berga (Giana de Berga), Tonda di Masone (Rionda de Mason), Patata di Chignero (Patatta de Chigneu)*.
3. **Prugnona**, notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Prugnata (Brugneua), Quarantina viola (Quäntinn-a viola), Stellata (Stellà)*.
4. **Cabannese**, notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Cabannina (Cabanninn-a), Patata di Cabanne*.
5. **Morella**, notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Mora (Mòa, Moella), Morellina (Moellinn-a), Violetta*.

Integrazione all'art. 4

Sono, inoltre, riconosciute con le seguenti principali caratteristiche medie:

1. **Cannellina nera**: forma del tubero da lunga a molto lunga; con occhi molto profondi, buccia mediamente rugosa e gialla (bruna, con macchie più scure), base degli occhi di colore giallo; germoglio medio-piccolo, conico, con colorazione antocianica della base molto forte; pianta di altezza media, con stelo da medio a grosso e habitus inizialmente eretto; media frequenza di fiori nella pianta, con dimensione della corolla da media a larga e colore rosso violetto della parte interna; maturazione tardiva; qualità culinaria di tipo A [a polpa soda], con buona o elevata consistenza della polpa, di aspetto poco farinoso, poco umida, granulazione abbastanza fine, gusto tipico di patata pronunciato, intenso gusto secondario di castagna, senza retrogusti o aromi spiacevoli, di sapore molto caratteristico. Sostanza secca media: 22,14%.
2. **Giana rionda**: forma del tubero rotonda, con profilo irregolare; tuberi di buccia liscia, con colore di tonalità gialla; pasta di colore giallo paglierino, di granulazione fine, media consistenza e aspetto umido, non farinoso; gemme chiare o appena rosate e molto profonde, talvolta "affossate"; germoglio chiaro; fiori di colore bianco nella parte interna.
3. **Prugnona**: forma del tubero tonda, tondo-ovale, con profilo appena irregolare; tuberi di buccia liscia, di colore rosso-viola con macchie irregolari di colore giallo; pasta di colore bianco, di granulazione fine e buona consistenza della polpa; gemme mediamente profonde con evidenti sfumature; germoglio con colorazione antocianica della base blu-violetto intensa; fiori con colore della parte interna rosso-violetto.
4. **Cabannese**: forma del tubero tonda, tondo-ovale; tuberi di buccia scabrosa e reticolata, di colore giallo; pasta di colore giallo vivo, di granulazione medio-grossa e scarsa consistenza della polpa; gemme superficiali; fiori con colore della parte interna rosso-violetto.
5. **Morella**: forma del tubero allungata, di buccia liscia, di colore violetto uniforme; pasta di colore bianca, di granulazione fine e buona consistenza della polpa; gemme appena profonde; fiori con colore della parte interna rosso-violetto.

Modifica all'art. 6, punto 1

Alla frase "è incoraggiato l'uso dei prodotti ...", è sostituita la frase "è previsto l'uso dei prodotti ..."

Integrazione all'art. 6, punto 3

- a. nelle sole località comprese tra lo spartiacque appenninico e il mare per la varietà *Cannellina nera*.
- f. sul Ponente genovese e nelle valli Borbera, Lemme, Orba, Scrivia, Stura - senza limiti di quota - per la varietà *Giana rionda*;
- g. senza limiti di territorio - a quota superiore di 600 metri s.l.m. - per la varietà *Prugnona*.
- h. nelle valli Aveto, Ceno e Taro - a quota superiore di 600 metri s.l.m. - per la varietà *Cabannese*;
- i. sul Levante genovese e nelle valli Bisagno, Fontanabuona, alta Scrivia (comuni di Montoggio Valbrenna), Sturla, Trebbia - senza limiti di quota - per la varietà *Morella*.

Appendice C

PATTI PARACONSORTILI

Art. 1 - **ISCRIZIONE** (*Statuto*, art. 6)

1. Per entrare nel Consorzio occorre rivolgere domanda scritta al Presidente del Consorzio, completa di nome, cognome, luogo e data di nascita, indirizzo completo, codice fiscale, partita Iva, il Comune dove sono situati i propri terreni (per i *consorziati ordinari*) o l'esercizio pubblico o commerciale del quale hanno la titolarità o la rappresentanza nei confronti del Consorzio (per i *soci affiliati*).
2. Entro sei mesi dal ricevimento della domanda di ingresso nel Consorzio, il Presidente del Consorzio, verificate le condizioni previste nello *Statuto*, accoglie la domanda, sotto condizione del pagamento della quota unica di iscrizione (per i soli *consorziati ordinari*) e della quota annua di adesione.

Art. 2 - **ESCLUSIONE, RECESSO, SOSPENSIONE** (*Statuto*, art. 9)

1. Il consorziato fondatore, ordinario o affiliato che ha esercitato la facoltà di recedere può essere riammesso nel Consorzio seguendo l'iter di ammissione previsto per i nuovi aderenti, ripetendo, nel caso dei produttori agricoli, il pagamento della quota unica di iscrizione.
2. Il consorziato fondatore, ordinario o affiliato escluso su delibera del Consiglio di Amministrazione può essere riammesso nel Consorzio solo con parere favorevole del Collegio dei Probiviri e del Presidente, e, comunque, deve seguire l'iter di ammissione previsto per i nuovi aderenti, ripetendo, nel caso dei produttori agricoli, il pagamento della quota unica di iscrizione.
3. Il consorziato fondatore, ordinario o affiliato escluso per protratta morosità può essere riammesso nel Consorzio solo dopo avere versato al Consorzio la somma non versata, per la quale è scattato il provvedimento di morosità, e, comunque, deve seguire l'iter di ammissione previsto per i nuovi aderenti, ripetendo, nel caso dei produttori agricoli, il pagamento della quota unica di iscrizione.
4. È riconosciuta al consorziato fondatore od ordinario, in regola con i pagamenti dovuti al Consorzio, la facoltà di sospendere la propria adesione per un periodo non superiore a 5 anni.

La richiesta di sospensione dev'essere indirizzata al Presidente del Consorzio con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

La riammissione del consorziato che si è avvalso della facoltà di sospendere la propria adesione avviene su richiesta indirizzata al Presidente del Consorzio, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, ed è subordinata al solo pagamento delle quote annuali non pagate durante il periodo di sospensione.

Art. 3 - **FONDO CONSORTILE** (*Statuto*, art. 10)

1. Il fondo consortile è costituito da:
 - a. i contributi versati dai consorziati fondatori all'atto della costituzione del Consorzio;
 - b. le quote di iscrizione dei consorziati ordinari;
 - c. le quote di iscrizione, per il primo anno di adesione, dei consorziati affiliati;
 - d. le quote versate dai produttori consorziati sull'acquisto dei tuberi da propagazione o, per il solo anno 2000, sui tuberi da consumo prodotti e venduti;
 - e. i contributi erogati a qualunque titolo da soggetti pubblici e privati;
 - f. le penalità versate dai consorziati inadempienti.
2. Il fondo di gestione ordinaria è costituito dalle quote annue di adesione versate dai consorziati fondatori e ordinari e dalle quote di adesione versate dai consorziati affiliati con l'eccezione di quella del primo anno.

Art. 4 - **QUOTE SUL PRODOTTO**

1. L'unica quota sul prodotto assoggettabile a favore del Consorzio è a carico dei produttori di tuberi da consumo ed è calcolata sull'acquisto dei tuberi da propagazione, secondo quanto di anno in anno viene deciso dal Consiglio di Amministrazione.

Art. 5 - **CONFEZIONI**

1. I produttori vendono il prodotto conforme al disciplinare di produzione direttamente o, per conferimento, al Consorzio (vedi successivo art. 6):
 - a. al peso netto e in sacchetti singolarmente etichettati, di capienza media pari a circa 2 kg di prodotto;
 - al pubblico per vendita fatta nella propria azienda, su fiere o mercati;
 - ai negozi affiliati, per la vendita al minuto;
 - b. in casse, con peso netto uguale o superiore a 10 kg, con unica etichetta sulla cassa, destinate ai ristoratori, con precedenza per quelli affiliati al Consorzio, e ai titolari di agriturismo.

2. Il prodotto non conforme al disciplinare di produzione, purché non sia gravemente deformato o non rechi segni di malattia, marcescenza o grave danneggiamento, può essere venduto solo ai ristoratori in casse, con peso netto uguale o superiore a 10 kg,
3. L'eventuale vendita al minuto di tuberi da consumo nei ristoratori e negli agriturismi deve essere fatta al peso netto, in sacchetti di capienza media pari a circa 2 kg di prodotto; preparati dagli stessi titolari e singolarmente etichettati.

Art. 6 - **CONFERIMENTO DEL PRODOTTO**

I tuberi da propagazione:

- devono essere obbligatoriamente conferiti dal produttore al Consorzio, comunque non prima di trenta giorni dalla raccolta e dopo un'attenta selezione, a cura dello stesso produttore, della loro piena conformità alle norme stabilite nel Disciplinare di produzione; i tuberi conferiti sono acquistati dal Consorzio al prezzo stabilito e pagati entro sei mesi.

I tuberi da consumo:

- possono essere conferiti dal produttore al Consorzio, comunque non prima di sette giorni dalla raccolta e dopo un'attenta selezione, a cura dello stesso produttore, della loro piena conformità alle norme stabilite nel Disciplinare di produzione; i tuberi conferiti sono acquistati dal Consorzio al prezzo stabilito e pagati entro sei mesi.

Art. 7 **ETICHETTE** (*Statuto*, art. 8)

1. I tuberi venduti devono sempre essere accompagnati da un'etichetta del Consorzio numerata e timbrata dal Consorzio
2. L'etichetta deve contenere il timbro del produttore, il peso netto minimo della confezione, la data di scadenza del prodotto, l'indicazione della varietà, la dichiarazione di conformità o non conformità con il disciplinare di produzione. L'etichetta corrispondente al prodotto non conforme al disciplinare di produzione deve recare sul logo del Consorzio, in modo ben visibile, la scritta "seconda [o "2^a"] scelta"
3. La corretta compilazione dell'etichetta è fatta a carico e su responsabilità del produttore.
4. Il Consorzio fornisce gratuitamente ai produttori di tuberi da consumo, purché non siano titolari di agriturismi, un'etichetta ogni 2 kg di tuberi da propagazione acquistati. Ogni ulteriore etichetta e quelle eventualmente necessarie a titolari di agriturismi e ristoranti possono essere richieste al Consorzio rimborsandone il prezzo di costo.
5. Le etichette fornite gratuitamente dal Consorzio e non utilizzate devono essere restituite al Consorzio entro il 30 aprile dell'anno successivo.

Art. 8. **USO DEL LOGO**

1. Il diritto all'uso del logo del Consorzio è concesso, previa comunicazione scritta al Consorzio, a tutti i consorziati in regola con le quote annue e con quelle dovute, e può essere usato solo per supporti pubblicitari (biglietti di visita, pieghevoli, presentazioni, ecc.).
2. Accanto al logo, i produttori possono scrivere, a seconda della propria qualifica, "Produttore consorziato" o "Agriturismo consorziato" o solo "consorziato", oppure "Ristorante affiliato" o "Negozio affiliato" o solo "affiliato".
3. Il logo non può essere apposto su confezioni di prodotti che non siano tutelati dal Consorzio.
4. Il diritto cessa per esclusione, morosità, recesso o sospensione del consorziato.

Art. 9. **PRODOTTI DIVERSI** (*Statuto*, art. 2)

Come è implicitamente consentito dall'art. 2, comma 1, dello *Statuto*, il Consorzio può, direttamente o indirettamente, curare la promozione, il conferimento e la distribuzione dei prodotti delle aziende consorziati, purché relativi al (oppure, derivanti dal) patrimonio varietale locale e tradizionale. Per il conferimento valgono le stesse norme previste nel precedente articolo 6.