

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° 3 - marzo 2001

In questo numero:

- **C**omunicato ai Consorziati
- **P**rotagonisti del Consorzio
- **C**ronache dal Consorzio
- **L**e nostre ricette
- **R**iflessioni
- **M**odulo per la denuncia di semina - 2001
- **B**ilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2000

REDAZIONALE

Si avvicina il tempo della semina, ma la terra è zuppa d'acqua e ancora non può essere lavorata. Infatti - come ricorda un proverbio - *dice la terra bagnata: "non mi toccar ch  son malata!"*. Comunque c'  tempo e anche se la stagione   iniziata sotto il segno della pioggia, noi speriamo bene.

Intanto il Consorzio cresce: di mese in mese si aggiungono nuovi produttori e bravi ristoratori; e con il Consorzio cresce questo Notiziario che (se mi aiutate con le vostre riflessioni, suggerimenti, lettere e con tutto ci  che vorrete inviare*) pu  diventare sempre pi  utile e importante.

Buona lettura e buon lavoro.

Voltaggio, 20 marzo 2001 - il direttore, Massimo Angelini

* Ricordo il mio indirizzo:

via Alessandria, 33 - 15060 Voltaggio (posta elettronica: consorzio.quarantina@libero.it).

COMUNICATO AI CONSORZIATI

- 2001.03.01 **Prima della semina.** Per fare produzione sia da propagazione sia da consumo   importante fare pregerminare i tuberi. Stendeteli subito, anche se mancano 30/40 giorni dalla semina, su plat  o su pianali, in ambienti arieggiati e con luce diffusa (non al buio e neppure a diretto contatto con la luce del sole). Dopo che saranno germinati, eliminate i tuberi che presentano segni di malattie e quelli che fanno germogli filamentososi o che non ne fanno del tutto
- 2001.03.02 **Durante la semina.** Per la semina, i tuberi pregerminati non devono essere tagliati (n  bisogna tagliarci l parte inferiore), ma devono essere seminati interi. Per fare produzione da consumo   importante che i tuberi siano seminati abbastanza radi (almeno 30 cm sulla fila, ma meglio 40): questo permettera di ottenere tuberi pi  grandi e quindi pi  adatti al consumo; invece per fare produzione da propagazione   meglio che i tuberi siano seminati abbastanza stretti (non pi  di 20 cm sulla fila, ma meglio 15): questo permettera di ottenere tuberi pi  piccoli e quindi pi  adatti alla propagazione.
- 2001.03.03 **! Dopo la semina.** Alleghiamo a questo numero del Notiziario la denuncia di semina per l'annata 2001. Tutti i Consorziati hanno l'obbligo di compilare la denuncia e di inviarla, per posta ordinaria, al Consorzio subito dopo la semina: la produzione di chi non invier  la denuncia non potr  essere controllata e, quindi, non sar  riconosciuta dal Consorzio.
In caso di dubbio sulla compilazione del modulo di denuncia, chiamate senza esitazione il Direttore del Consorzio (tel. 0339.2332936).
- 2001.03.04 **! Vendita del prodotto: ricordo per i commercianti.** Ricordiamo che la vendita al pubblico   disciplinata da regole concordate dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio e ratificate dall'Assemblea. Il prodotto all'ingrosso (a ristoratori, commercianti, gruppi di acquisto) pu  essere venduto solo dal Consorzio. La vendita al minuto - tanto da parte dei produttori come degli stessi commercianti - deve essere fatta nelle confezioni comuni, corredate con l'etichetta numerata, al prezzo fisso di 3.500 lire/kg.   stato segnalato che negli scorsi mesi le confezioni sono state vendute anche a 4.000/4.500 lire/kg; in un caso un cliente ha protestato con il Consorzio affermando che le *Quarantine* gli sono state vendute con la seguente argomentazione: «Costano 5.000 lire/kg, ma poich  siamo in promozione glie le vendo a 4.000». Non ci   possibile contestare e censurare questo comportamento perch  il cliente, bench  invitato, non ha voluto stendere la protesta per iscritto; piace sperare che non sia andata veramente cos , tuttavia approfittiamo dell'occasione per ricordare che la vendita del prodotto confezionato pu  essere fatta solo al prezzo fisso concordato di 3.500 lire/kg. Non ci sono eccezioni.

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2001.03.05 **Un benvenuto! ai nuovi Consorziati**

produttori:

- Francesco BASSI (Santo Stefano d'Aveto, loc. Costapelata): conserva la *Prugnona* per tradizione familiare, ne produrrà "da propagazione" a quasi 1200 m. slm.
- Coop. BUCANEVE (Torriglia, loc. Costazza): piccola cooperativa agricola, costituita da 3 soci.
- Fulvia MEINERO (Cantalupo Ligure, loc. Prato): produttrice di *Quarantine* da consumo.
- Giacomo MORANDO (Genova): produttore di *Quarantine* da consumo a Donnetta, in comune di Torriglia.
- Gabriele PAOLINO (Genova): produttore di *Quarantine* da consumo a Piampaludo, in comune di Urbe.

affiliati:

- CORNALE, coop. agricola (Magliano Alfieri): punto vendita (con annesso agriturismo) dove si trovano solo i prodotti locali dei quali è tracciabile l'intero ciclo produttivo; tel. 0173.66669
- Ristorante CAPPUN MAGRO (Riomaggiore, loc. Groppo): è gradita la prenotazione: tel. 0187.920563;
- Ristorante IL CAVALLINO BIANCO (Gavi): di Roberto Pochettini, autore di memorabili gnocchi di *Quarantina* al "pesto di maggiorana"; è gradita la prenotazione: tel. 0143.643756;
- Ristorante STEVANO (Cantalupo L.re, loc. Pallavicino): di Renzo Stevano, animatore e coordinatore dei ristoratori associati della Val Borbera; è gradita la prenotazione: tel. 0143.93136;
- Ristorante VITTURIN (Recco): di Giambattista Squarzati, uno tra i più noti ristoranti della nostra Riviera; è gradita la prenotazione: tel. 0185.720225;
- Trattoria BRUXIABOSCHI (Genova, loc. San Desiderio): dal 1862, storica trattoria dell'immediato entroterra genovese; è gradita la prenotazione: tel. 010.3450302;

2001.03.06 **I nostri Sostenitori**

All'elenco dei nostri sostenitori (vedi *Notiziario n° 2*), si è aggiunto il **Comune di Santo Stefano d'Aveto** (1.000.000): ringraziamo il sindaco Maria Antonietta Cella.

CRONACHE DAL CONSORZIO

2001.03.07 **Distribuzione tuberi da propagazione.** Sabato 3 e domenica 11 marzo 2001, presso l'azienda di Ettore Molini, a Casalino di Montoggio, si è svolta la consegna dei tuberi per la semina.

Ecco come sono stati distribuiti:

<i>consorziato</i>	<i>Comune e località di semina</i>		<i>Qualità</i>	<i>Kg</i>	<i>destinazione</i>
Giorgio ARAGONE	Cabella L.re	loc. Còsola	<i>Quarantina</i>	50	propagazione
Francesco BASSI	S. Stefano d'Aveto	loc. Costapelata	<i>Prugnona</i>	50	propagazione
Giuliana BELLOTTI	Arenzano	loc. Val Lerone	<i>Cannellina</i>	30	consumo
Antonio BINI	Savignone	loc. Castellorosso	<i>Quarantina</i>	50	consumo
Giovanna BOTTERO	Rondanina	loc. Giardino	<i>Quarantina</i>	30	propagazione
p. coop. BUCANEVE	Torriglia	loc. Costazza	<i>Quarantina</i>	30	consumo
Alberto CALZI	Bedonia	loc. Spora	<i>Cabannese</i>	50	consumo
Claudio CARPANESE	S. Stefano d'Aveto	loc. Pareto	<i>Prugnona</i>	40	consumo
Giancarlo CARTASSO	Crocefieschi	loc.	<i>Quarantina</i>	30	consumo
Piero CUNEO	Rezzoaglio	loc. Alpepiana	<i>Quarantina</i>	100	propagazione
Luca DALPIAN	Tiglieto	loc. Acquabuona	<i>Quarantina</i>	100	consumo
Franca DAMICO	Ne	loc. Zerli	<i>Quarantina Cannellina</i>	30 25	consumo
Roberto DEL TUFO	S. Colombano	loc. Celesia	<i>Cannellina</i>	50	consumo
Giovanni FASCE	Torriglia Montoggio	loc. Buoni di Pèn. loc. Maglioni	<i>Quarantina</i>	200 200	propagazione consumo
Gabriella FAVARO	Neirone	loc. Roccatagliata	<i>Quarantina</i>	50	consumo
Gaia FERRANDO	Mele	loc. Giutte	<i>Quarantina Cannellina</i>	30 30	consumo
Patrizia GANDI	Ne	loc. Casesoprane	<i>Quarantina</i>	80	consumo

Giuseppe	GARIBALDI	Ne	loc. Zerli	Quarantina Cannellina	50 25	consumo
Ines	GARIBALDI	Ne	loc. Sambuceto	Cannellina	30	consumo
Santina	GARIBALDI	Ne	loc. Pòntori	Quarantina Cannellina	80 25	consumo
Enrico	LOVOTTI	Albera L.re	loc. Astrata	Quarantina	80	consumo
Fulvia	MAINERO	Cantalupo L.re	loc. Prato	Quarantina	30	consumo
Ettore	MOLINI	Valbrevenna Montoggio	loc. Carsi loc. Casalino	Quarantina	300 200	Propagazione consumo
Franco	MOLINI	Montoggio	loc. Fregaiasse Casalino	Quarantina	60 210	propagazione consumo
Massimo	MONTEVERDE	S. Stefano d'Aveto	loc. Allegrezze	Quarantina	100	propagazione
Giacomo	MORANDO	Torriglia	loc. Donnetta	Quarantina	30	consumo
Gabriele	PAOLINO	Urbe	loc. Piampaludo	Quarantina	30	consumo
MariaSole	PIERGALLINI	Neirone	loc. Pian del Pero	Quarantina	50	consumo
Giuseppe	PIETRANTONI	Bedonia	loc. Sèlvola	Quarantina	100	propagazione
Vittorio	PIGA	Ne	loc. Pòntori	Quarantina	20	consumo
Sandro	PINASCO	Ne Cogorno	loc. Pichetti loc. S. Salvatore	Quarantina Cannellina	80 40	consumo
Roberto	PISANI	Fraconalto	loc. Sereta	Quarantina	50	consumo
Simone	POGGI	Uscio	loc. Crai	Quarantina Cannellina	50 50	consumo
Paola	ROMANA	Cabella L.re	loc. Còsola	Quarantina	50	propagazione
Sergio	ROSSI	Montoggio	loc. Castello	Quarantina	10	consumo
Andrea	SAVIO	Montoggio	loc. Carsegli	Quarantina	100	propagazione
Mirella	SBARBORO	Borzonasca	loc. Caregli	Quarantina	30	consumo
Rinaldo	SCERESINI	Genova	loc. S. Ilario	Cannellina	50	consumo
Elisabetta	SCIACCALUGA	Torriglia	loc. Cavorsi	Quarantina Cannellina	50 90	propagazione
Simone	TOSI	S. Stefano d'Aveto	loc. Gavadi	Quarantina Cannellina Cabannese	100 20 40	propagazione
Simona	UGOLOTTI	Valbrevenna	loc. Frassineto	Quarantina	50	propagazione
p. coop.	VALLENOSTRA	Cabella L.re Mongiardino L.re	loc. Dova loc. Valle	Quarantina	50 50	propagazione consumo

Ecco gli stessi dati, in sintesi:

varietà	destinazione	kg	varietà	destinazione	kg
QUARANTINA	propagazione	1340	CANNELLINA	propagazione	140
	consumo	1635		consumo	360
PRUGNONA	propagazione	50	CABANNESE	propagazione	40
	consumo	40		consumo	50

2001.03.08 **Bilancio 2000.** È stato predisposto il bilancio del Consorzio al 31 dicembre 2001. Lo pubblichiamo in forma sintetica in appendice al Notiziario.

2001.03.09 **La Quarantina e il Consorzio su internet.** Segnaliamo un primo elenco di indirizzi su internet dove si trovano articoli e notizie dedicati alla *Quarantina bianca Genovese* e al Consorzio. Innanzitutto:

www.tigulliovino.it/rubriche/montagna_genovese.htm

Notizie dal Consorzio e *Notiziario* in linea (ringraziamo l'amico Filippo Ronco).

www.valtaronetwork.com/patata/quarantina.htm *La patata Quarantina*

www.provincia.genova.it/prono/articolo.asp?T1=2000&T2=733 *Quarantine: le patate della Montagna genovese attirano anche Veronelli*

www.regione.piemonte.it/parchi/rivista/2000/96apr00/patata.htm *L'amica americana: la patata*

www.potatonews.com/publications/angelini.htm *Recovery strategies for potato heritage varieties on the Genovese mountain (Northwest Italy)*

www.slowfood.it/mangiare/verdura/patate.html *Slow, 11, ottobre - dicembre 1998, Quarantina*

www.regione.liguria.it/econom/5_agri/cibi/orto.htm Prodotti tipici della reg. Liguria
www.regione.piemonte.it/agri/ita/news/public/quaderni/num22/tab02-24.htm Prodotti tipici della
Regione Piemonte

2001.03.10 **Adesioni al disciplinare.**

All'elenco delle prime adesioni al nostro disciplinare per la "Quarantina bianca Genovese DOP" (vedi *Notiziario n° 2*) si sono aggiunti:

- 26.02.2001 UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI, Alessandria: *il presidente, sr B. Bianchi;*
- 01.03.2001 COM.MONTANA FONTANABUONA: *la presidente prof. M.T. Demartini;*
- 01.03.2001 COM.MONTANA ARGENTEA: *il vicepresidente sr C. Gaggero;*

LE NOSTRE RICETTE

2001.03.11 **Tortino di Quarantina bianca Genovese e funghi locali**

Ricetta per 6 persone: 500 g di *Quarantina bianca Genovese*, 1 cipolla Rossa di Zerli, 1 spicchio di aglio, funghi selvatici misti (porcini, colombine, galletti, trombette di morto, mazze di tamburo, ...), prezzemolo, olio extravergine di oliva Riviera Ligure, 200 g di farina 00, acqua e sale.

Preparare in un tegame una sfoglia sottile. Tagliare le patate a fette tipo losanghe. Mettere le patate in un recipiente mescolando con il sale la cipolla leggermente imbiondita e la farina diluita con acqua. Il composto viene messo a strati sopra la sfoglia, intervallando con strati di funghi fatti precedentemente a funghetto, in un tegame con olio, aglio e prezzemolo. L'ultimo strato di patate viene ricoperto con la sfoglia rivoltata dai bordi del tegame. Cottura a 180° per circa 30 min.

Servire caldo tagliato a losanga abbinato a una Bianchetta Genovese Golfo del Tigullio d.o.c. Vigna dei Parma - F.lli Parma di Ne.

Ricetta presentata dalla Trattoria LA BRINCA, della Fam. Circella (Ne, loc. Campo di Ne) 0185.337480

(Invito ai ristoratori affiliati: inviateci le vostre ricette dei piatti realizzati con le patate del Consorzio! Le pubblicheremo)

RIFLESSIONI

2001.03.12 **Il buon senso di un'oca**

Il prossimo autunno, quando vedrete le oche selvatiche puntare verso sud per l'inverno in formazione a V, potrete riflettere su ciò che la scienza ha scoperto riguardo al motivo per cui volano in quel modo.

Quando ciascun uccello sbatte le ali, crea un spinta dal basso verso l'alto per l'uccello subito dietro. Volando in formazione a V, l'intero stormo aumenta l'autonomia di volo di almeno il 71% rispetto a un uccello che vola da solo.

Coloro che condividono una direzione comune e un senso di comunità arrivano dove vogliono andare più rapidamente e facilmente, perché viaggiano sulla spinta l'uno dell'altro.

Quando un'oca si stacca dalla formazione, avverte improvvisamente la resistenza aerea nel cercare di volare da sola, e rapidamente si rimette in formazione per sfruttare la potenza dell'oca davanti.

Se avremo altrettanto buon senso di un'oca, rimarremo in formazione con coloro che procedono nella nostra stessa direzione.

Quando un'oca si stanca, si sposta lentamente e un'altra oca prende il suo posto alla guida.

È sensato fare a turno nei lavori esigenti, che si tratti di persone o di oche in volo verso sud.

Le oche gridano da dietro per incoraggiare quelle davanti a mantenere la velocità.

Quali messaggi mandiamo quando gridiamo da dietro?.

Infine (e questo è importante) quando un'oca si ammala o viene ferita da un colpo di fucile ed esce dalla formazione, altre due oche se ne escono insieme a lei e la seguono per prestarle protezione.

Rimangono con l'oca caduta finché non è in grado di volare oppure finché muore; e soltanto allora si lanciano in volo per conto loro, oppure con un'altra formazione, per raggiungere di nuovo il loro gruppo..

Se avremo il buon senso di un'oca, ci sosterremo a vicenda in questo modo

(da *Agribio News*, febbraio 2001)

al Presidente
 del **CONSORZIO DI TUTELA della Quarantina bianca Genovese**
e delle patate tradizionali della Montagna genovese
La Torriglietta - via N. S. della Provvidenza, 3
 16029 TORRIGLIA (GE)

Denuncia di semina - 2001

Io (nome cognome),

impegnandomi nel rispetto del Disciplinare di produzione,

intendo porre sotto la tutela del **Consorzio** i seguenti quantitativi di tuberi di patate da propagazione:

kg	Varietà Quarantina, Cannellina, Prugnona ecc.	acquistate dal	seminate in comune di	foglio n°	particella n°	quota sul livello del mare	la stessa particella lo scorso anno (2000) è stata destinata a: incolto / fieno / oppure coltivazione di(<i>dire cosa</i>)	la stessa particella due anni fa (1999) è stata destinata a: incolto / fieno / oppure coltivazione di(<i>dire cosa</i>)
		consorzio						

I terreni sono stati concimati conacquistato/proveniente da

(firma leggibile)

..... (data),/...../2001

Bilancio dell'esercizio chiuso al 31/12/2000 (preparato dalla rag. Alessandra Scala)

STATO PATRIMONIALE

Forma abbreviata

ATTIVO		Valori in Lire		Valori in Euro
			Totali	
<i>B</i>	<i>IMMOBILIZZAZIONI</i>			
B.I	IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI			
B.I.90	Immobilizzazioni immateriali lorde		2.720.000	1.405
B.I.92	Fondi svalutazione immobilizzazioni immateriali		72.000-	37-
Totale	IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		2.648.000	1.368
T			2.648.000	1.368
C	ATTIVO CIRCOLANTE			
C.II	CREDITI CHE NON COSTITUISCONO IMMOBILIZZAZIONI esigibili entro l'esercizio successivo	621.461	621.461	321
C.IV	DISPONIBILITA' LIQUIDE		4.503.400	2.326
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE			5.124.861	2.647
TOTALE ATTIVO			7.772.861	4.014
PASSIVO				
			Valori in Lire	Valori in Euro
			Totali	
A	PATRIMONIO NETTO			
A.I	Capitale		15.600.000	8.057
A.IX	Utile (perdita) dell'esercizio		8.887.139-	4.590-
T			6.712.861	3.467
E	RATEI E RISCONTI PASSIVI			
E.II	Altri ratei e risconti passivi		1.060.000	547
TOTALE RATEI E RISCONTI PASSIVI			1.060.000	547
TOTALE PASSIVO			7.772.861	4.014

CONTO ECONOMICO

CONTO ECONOMICO		Valori in Lire		Valori in Euro
		Parziali	Totali	
A	VALORE DELLA PRODUZIONE			
A.1	Ricavi delle vendite e delle prestazioni		120.428	62
T			120.428	62
B	COSTI DELLA PRODUZIONE			
B.6	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci		1.395.167	721
B.7	Costi per servizi		1.031.000	532
B.10	Ammortamenti e svalutazioni		572.000	295
B.10.a	Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	572.000		295
B.14	Oneri diversi di gestione		5.966.000	3.081
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE			8.964.167	4.630
Differenza tra valore e costi della produzione			8.843.739-	4.567-
C	PROVENTI E ONERI FINANZIARI			
C.16	Altri proventi finanziari		38.800-	20-
C.16.d	Proventi diversi dai precedenti	38.800-		20-
C.16.d.4	Proventi diversi dai precedenti da altre imprese	38.800-		20-
C.17	Interessi ed altri oneri finanziari		4.600-	2-
C.17.d	Interessi e altri oneri finanziari verso altri	4.600-		2-
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI			43.400-	22-
Risultato prima delle imposte			8.887.139-	4.590-
26	Utile (perdita) dell'esercizio		8.887.139-	4.590-