



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

anno II - n° 3
marzo 2002

In questo numero:

- **C**omunicato ai Consorziati
- **P**rotagonisti del Consorzio
- **V**arie
- **C**ronache dal Consorzio
- **N**ote tecniche

*chiuso il 28 marzo 2002 – inviato a 163 destinatari
97 per posta ordinaria e 66 per posta elettronica*

REDAZIONALE

Una sola raccomandazione per i produttori: siate tempestivi e precisi con le denunce di semina. Se vogliamo che cresca la qualità del Consorzio, dobbiamo imparare a essere rigorosi e puntuali in ogni nostra azione.

Buona lettura e buon lavoro

Ronco Scrivia, 28 marzo 2002 - il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO AI CONSORZIATI

2002.03.01 Denuncia di semina

Subito dopo la semina, i PRODUTTORI devono comunicare a **Luca Dalpian** (per telefono **010.929298** o per posta elettronica lucadalpian@libero.it) i seguenti dati:

- data di semina;
- località di semina (comune, foglio e mappale del terreno);
- quantità e provenienza dei tuberi seminati,
- come è stato concimato il terreno;
- cosa è stato coltivato sullo stesso terreno nell'anno precedente.

2002.03.02 Scadenza per i produttori

Ricordiamo che entro il 31 marzo 2002 i produttori consorziati devono versare la quota 2002 di €12.

2002.03.03 Scadenza per i punti di vendita e i ristoranti affiliati

Ricordiamo che entro il 30 aprile 2002 i i titolari di punti di vendita e ristoranti possono versare la quota di affiliazione di €24 per il 2002. Poiché per la stessa data del 30 aprile prepareremo i depliant per il 2002, chi dovesse versare la quota di affiliazione successivamente potrebbe non figurare nella pubblicità del Consorzio. Non faremo solleciti.

2002.03.04 Assistenza agronomica

Sulla base dell'accordo concluso per l'attività di consulenza al Consorzio, si informa che l'agronoma dsa Silvia Dellepiane è a disposizione di tutti i consorziati per ogni questione legata ai problemi del terreno e delle colture, e ai trattamenti [*vedi sotto*, Cronache dal Consorzio **21 marzo**].

Silvia Dellepiane può essere consultata per telefono (**348.3810352**) o tramite posta elettronica (info@coopsancolombano.it). La consulenza per telefono o tramite posta elettronica, per i produttori consorziati, è gratuita. Invece, per una eventuale visita in campo, il compenso dell'agronoma dovrà - secondo la distanza - essere concordato direttamente con lei.

2002.03.05 Analisi sui residui e altri controlli

Sulla produzione da consumo, il Consorzio quest'anno eseguirà tre tipi di controlli:

- **sui residui**: fra fine aprile e metà maggio, in quattro aziende (due estratte a sorte fra quelle dove si seminano più di 2 quintali; due estratte a sorte fra le restanti aziende) saranno eseguiti prelievi nel terreno per verificare la presenza di residui di eventuali diserbanti. Se le analisi daranno risultato positivo l'intero prodotto sarà escluso dal Consorzio e non potrà essere venduto con il nome della varietà e il marchio consortile;
- **sui terreni**: fra gli inizi di giugno e la metà di luglio incaricati dal Consorzio visiteranno tutti i terreni per verificare la correttezza della denuncia di semina;
- **sul prodotto selezionato**: subito dopo la raccolta e la selezione (eseguita dal produttore sulla base del disciplinare) incaricati dal Consorzio controlleranno a campione il prodotto, autorizzando o negando l'uso del marchio consortile.

L'esito di ogni controllo sarà messo a verbale e segnato su un apposito registro; il registro sarà lasciato a disposizione di consumatori, commercianti, ristoratori e di chiunque voglia consultarlo.

2002.03.06 **Riflessione sul nome e sullo statuto**

Diversi consorziati hanno segnalato l'opportunità che, nel tempo, il Consorzio possa estendere la propria attività di tutela e promozione, oltre alle patate, alle varietà e alle razze tradizionali della Montagna genovese e ai prodotti derivati.

Il limite è chiaro: potremmo occuparci dello *zucchino genovese* mantenuto da almeno 50 anni in valle Scrivia (*Zucchin de Casaen*) e prodotto da una delle nostre aziende, non di altre varietà commerciali anche se prodotte dalla stessa azienda; potremmo occuparci di formaggio fatto con latte di sola vacca Cabannina prodotto da una delle nostre aziende, non di formaggio fatto con latte di Frisona o Piemontese, anche se prodotto dalla stessa azienda; potremmo occuparci di vino fatto di uva *Mustain-na* o di *Nebbieu da-o rappo rosso* prodotto da una delle nostre aziende, non di altro vino fatto con vitigni non locali anche se prodotto dalla stessa azienda. E così via. Questo limite sarebbe importante per non invadere il campo di altri e non fare, come ha osservato Massimo Monteverde, i tuttologi. Un'eventuale estensione richiederebbe una modifica dello Statuto - da approvare in sede di assemblea - e forse anche un lieve modifica del nome del Consorzio che potrebbe non chiamarsi più Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese e delle patate tradizionali della Montagna genovese, ma Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese e dei prodotti tradizionali della Montagna genovese.

Cosa ne dite? Per favore, condividete il vostro parere.

2002.03.07 **Ralstonia solanacearum**

Il dr Moreno Guelfi, funzionario dell'*Osservatorio per le malattie delle piante (Regione Liguria)*, informa che «I risultati delle analisi effettuate sui campioni di patate quarantine per la ricerca di *Ralstonia solanacearum* sono negativi.

La *Ralstonia s.* è un pericoloso batterio da quarantena; per rilevarne l'eventuale presenza, sono state eseguite le analisi previste per legge; quando i risultati delle analisi risultano "positivi" si deve distruggere l'intera partita di patate, si incorre nel divieto di coltivare altre patate sullo stesso terreno per 4 anni e, in caso di diffusione ad altri coltivatori, si rischia una denuncia penale.

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2002.03.08 **Chiedono di entrare nel Consorzio, i produttori:**

- Giorgio CIPRO (Carrega Ligure, AL): *Quarantina bianca Genovese* da consumo.
- Claudio PARODI (loc. Lencisa, Cerànesi, GE): *Quarantina bianca Genovese* da consumo.

2002.03.09 **Chiedono di affiliarsi al Consorzio**

- Ristorante ANTICO GENOVESE, corso Colombo, 70 - 17019 Varazze SV tel. 019.96482 - sito internet: www.anticogenovese.it
- Ristorante LA CASA RUSTICALE DEI CAVALIERI TEMPLARI, viale Bologna, 275 - 47100 Forlì - tel. 0523.701888.
- Gruppo di acquisto on-line ESPERYA, zona industriale S.M. in Potenza - 62017 Porto Recanati (MC) - sito internet: www.esperya.com

2002.03.10 **Sono in Rete (visitiamoli!)**

ristoranti

- Albergo ristorante STEVANO (Pallavicino, Cantalupo Ligure): www.albergostevano.it
- Hotel parco ristorante FIESCHI (Savignone): www.palazzofieschi.it
- Ristorante DA O VITTORIO (Recco): www.daovittorio.it
- Ristorante FERRANDO (San Cipriano, Serra Riccò): www.ristorante.ferrando.com
- Ristorante IL FIORILE (Borghetto Borbera): www.ilfiorile.com
- Ristorante MOSTO (Ne, Valgraveglia): <http://www.tigulliovino.it/trattoriamoto.htm>
- Ristorante VITTURIN (Recco): www.vitturin.it
- Trattoria LA BRINCA (Ne, Valgraveglia): www.tigulliovino.it/labrinca.htm

punti di vendita

- BOTTEGA DEI SESTIERI (Rapallo): www.tigulliovino.it/bottegasestieri.htm
- CASCINA DEL CORNALE (Magliano Alfieri, CN): www.cornale.it

2002.03.11 **Consorzio e Internet**

Invitiamo i produttori e gli affiliati che hanno attivato un nuovo indirizzo di posta elettronica a comunicarlo al Consorzio, scrivendo a consorzio.quarantina@libero.it

Ricordiamo il sito internet ufficiale del Consorzio: www.quarantina.it.

I produttori e gli affiliati (punti di vendita e ristoranti) che hanno un proprio sito possono comunicarcelo e, senza costi di alcun tipo, li collegheremo a noi.

VARIE

2002.03.12 **Un manifesto per i consorziati**

Al termine del secondo anno del progetto dimostrativo "Il metodo biologico applicato alla coltivazione di varietà tradizionali di patata della Montagna genovese: validità tecnica ed economica" - coordinato per conto di Coldiretti dal tecnico Carlo Guastalli, con la consulenza agronomica di Silvia Dellepiane - è stato realizzato su supporto cartaceo o plastificato un manifesto di grande dimensione (70 x 100 cm) dedicato a: 1. Tecniche di coltivazione; 2. Difesa dai parassiti; 3. Ciclo colturale della patata; 4. Quando si combattono le malattie.

I produttori possono richiedere gratuitamente il manifesto, nel supporto cartaceo o in quello plastificato, scrivendo al Consorzio, o direttamente a Federazione Prov. Coltivatori diretti di Genova, via Frugoni 1/10 - 16121 Genova; e-mail: genova@coldiretti.it

2002.03.13 **Un "faccino radioso" per il Consorzio !**

La Guida critica e golosa di Paolo Massobrio, nell'edizione 2002 ha inserito (pagina 487) una presentazione del Consorzio, fregiando il nostro lavoro con un'altissima attestazione di gradimento: il *faccino radioso*.

È un bellissimo riconoscimento, del quale possiamo essere orgogliosi. Ricordiamo che la Guida critica e golosa 2002 è reperibile nelle principali librerie.

CRONACHE DAL CONSORZIO

- Marzo, 2 **Bedonia** (PR), ore 17.30/19.00, nella sala comunale si è svolto un incontro, coordinato da Alberto Chiappari, con alcuni produttori delle valli Ceno e Taro, per spiegare le modalità di adesione al Consorzio.
Hanno partecipato: Andrea FERRARI (loc. Calice, Bedonia), un rappresentante dell'azienda Lucia GENNARI (loc. Campi, Albareto), Sandro MOLINARI (loc. Nociveglia, Bedonia), il consorziato Giuseppe PIETRANTONI (loc. Selvola, Bedonia), Francesco QUERZOLA (Albareto), Alberto CHIAPPARI e M. ANGELINI.
- Romezzano** (Bedonia, PR), ore 19.30; con la stessa finalità, si è svolto un incontro con Anna e Maria Bassi, di Roncolongo, e ora residenti a Selvola e Romezzano.
- Marzo, 4 **Casalino** (Montoggio, GE), ore 9.30/11.30, visita del dr Moreno Guelfi, funzionario dell'*Osservatorio per le malattie delle piante (Regione Liguria)*, per valutare come rendere idonei alla conservazione delle patate da seme alcuni locali che Ettore Molini attrezzerebbe per tale scopo e metterebbe a disposizione del Consorzio.
- Marzo, 9 **Magliano Alfieri** (CN), ore 17.30, incontro il titolare della ditta Cartitalia snc di Cortemilia, per concordare un preventivo per la realizzazione del sacchetto del Consorzio.
Il sacchetto, con maniglie, è di carta idonea per usi alimentari, ha formato 22x28, sarebbe stampato sul fronte e sul retro in 4 colori con il logo del Consorzio da una parte e una ricca scheda sulle varietà di patata dall'altra parte. Realizzato in 30.000 esemplari, costa 0,17 € per ogni singolo pezzo. Sarebbe pronto per giugno 2002. Chi ne ha visto la bozza concorda nel giudicarlo molto bello e decisamente innovativo.

- Marzo, 12 **Basaluzzo** (AL), ore 17.00/19.30, incontro presso la BNGrafica di Basaluzzo (lavora per conto della Cartitalia di Cortemilia), per definire la prima bozza del sacchetto del Consorzio.
- Marzo, 13 **Genova**, ore 16.00/18.00, presso la sede AsCom, in via Cesarea, grazie all'interessamento dell'affiliato Roberto Panizza, si è svolto un incontro con i titolari di punti vendita e ristorazione che hanno chiesto di aderire al Consorzio.
Erano presenti: una rappresentante di Lorenzo CAMBIASO (Genova, ditta Ferrari, P.); Giampaolo Ottonello (Genova, La Tavola del Doge); Laura PARODI (socia del gruppo di acquisto Le Cose di Casa); Giancarlo PIZZO (Varazze, SV, ristorante Antico Genovese), Sara ROVATTI (Genova, banco di ortofrutta sul mercato Orientale), Monica ZENARI (Novi Ligure, AL, Ortofrutta), e gli affiliati Roberto PANIZZA (Genova, Rossi Palatiferi), Sandro PINASCO (Lavagna, Ortonadia), una rappresentante di Guido PORRATI (Rapallo, Bottega dei Sestieri); Bruno REGGIARDO (Savignone, Alimentari Rossi); Elena ROVERA e Raffaele TRAVERSA (Magliano Alfieri, CN, Cascina del Cornale); il socio Sergio ROSSI e M. ANGELINI.
Durante l'incontro, è stato presentato il nuovo sacchetto del Consorzio, e sono state esposte le modalità di adesione al Consorzio, la politica dei prezzi per il 2002, e il sistema di prenotazione a approvvigionamento del prodotto. Tutti i presenti hanno espresso perplessità sul fatto che i titolari dei punti di ristoro e di vendita prendano contatto diretto con i produttori, temendo che fra loro possa innescarsi una forma di competizione e rincorsa a procurarsi il prodotto prima degli altri. Sergio Rossi ha dichiarato, con soddisfazione di tutti, la propria disponibilità ad assumere il coordinamento delle prenotazioni e dei contatti fra affiliati e produttori.
- Loc. Olmi** (Savignone, GE), ore 20.00/22.30, presso l'azienda Autra di Alfredo Bagnasco, si è svolto un incontro sulla possibilità di realizzare una formaggetta con latte esclusivamente di vacca Cabannina.
Erano presenti: M. Angelini, suo figlio Tristano, Alfredo Bagnasco, Ettore Molini, Sergio Rossi, Elena Rovera, Raffaele Traversa, Simona Ugolotti. Nel corso dell'incontro è emersa l'esigenza che l'iniziativa possa essere coordinata dal Consorzio, cosa che, però, richiederebbe una modifica dello statuto per ampliare l'attività alla tutela e alla promozione di varietà e razze locali e dei prodotti derivati; [vedi sopra, notizia **2002.03.06**].
- Marzo, 18 **Genova**, è stato definito l'accordo fra il Consorzio e Roberto Panizza, titolare del Punto vendita consorziato "Rossi-Palatiferi", per la gestione del sito **www.quarantina.it**.
L'accordo prevede l'assunzione delle spese di gestione del sito – il cui aggiornamento è curato dalla soc. [VirtualEdge](#) - a carico di R. Panizza che in cambio beneficerebbe del diritto di usare il sito come veicolo diretto per la vendita on-line delle nostre patate.
- Marzo, 21 **Genova**, è stato definito l'accordo fra il Consorzio e l'agronoma Silvia Dellepiane, per le attività di consulenza tecnica al Consorzio.
L'accordo prevede:
1. l'assistenza alle tre aziende impegnate nella produzione di patate da miglioramento per il Consorzio: az. Giorgio Aragone (loc. Còsola, comune di Cabella Ligure, AL); az. Francesco Bassi (loc. Costapelata, comune di S. Stefano d'Aveto, GE); az. Massimo Monteverde (loc. Allegrezze, comune di S. Stefano d'Aveto, GE);
 2. la consulenza tecnica gratuita, riservata ai tutti i consorziati, attraverso telefono o posta elettronica [vedi sopra, notizia **2002.03.04**];
 3. la preparazione di quattro schede tecniche - relative a *semina, coltivazione, raccolta, conservazione* - da pubblicare sul questo Bollettino.
- Marzo, 23 **Cavorsi**, con la consorziata Elisabetta Sciacaluga è stato avviato il passaggio di consegne per la gestione della contabilità del Consorzio, finora curata dal Direttore.
Elisabetta gestirà la prima nota spese, la contabilità in entrata e in uscita e la gestione delle fatture. Grazie a nome di tutti.
- Marzo, 25 **Còsola**, la consorziata Paola Romana ha dichiarato la propria disponibilità a curare la spedizione del libro *La Quarantina bianca Genovese e le patate tradizionali della Montagna genovese* a chi ne farà richiesta.

Ricordiamo che il contributo minimo per ottenere il libro, comprensivo di spese postali, è di € 7,75. Per eventuali richieste, l'indirizzo telematico di Paola è paola.romana@libero.it

Marzo, 27

Zerli, la consorziata Franca Damico ha dichiarato la propria disponibilità a curare la spedizione postale di questo bollettino a chi, non essendo collegato con la posta elettronica, non può riceverlo per via telematica.

L'invio postale del bollettino sarà realizzato anche grazie alla collaborazione di Anna Garibaldi, presidente della **pro loco Ne-Valgraveglia**.

NOTE TECNICHE a cura di Silvia Dellepiane, agronoma del Consorzio

1. OSSERVAZIONI DA FARE PRIMA DELLA SEMINA

Scelta del tubero seme. Il tubero seme che viene scelto per la semina deve essere in buone condizioni sanitarie, è opportuno che non presenti visibili alterazioni, malformazioni o necrosi. Solitamente i tuberi per la semina devono avere un peso compreso tra 50 e 80 g.

Pre-germogliamento. Questa fase dura in media quattro settimane. I tuberi selezionati vengono messi in cassette, in locali luminosi, con una temperatura media di 10-15 gradi. Periodicamente si consiglia di andare a controllare i tuberi e di eliminare quelli alterati.

Taglio. Quando il tubero-seme ha grosse dimensioni, si consiglia di eseguire il taglio: questo deve essere sempre condotto in senso longitudinale, in modo da creare porzioni di tubero ciascuna provvista di un eguale numero di occhi. I tuberi tagliati vengono fatti cicatrizzare per un periodo di 7-10 giorni: in questo modo la ferita subisce una leggera suberificazione e si evita l'insorgenza di virus.

2. SEMINA

Quantità. La quantità di tubero seme è di 2 - 2,5 kg/mq.

Distanza. La distanza di semina sulla fila è di 25 - 35 cm, mentre tra le file è di 50 - 60 cm.

Profondità. La profondità di semina varia in funzione del terreno e solitamente è di 5 - 8 cm.

Le note tecniche sono tratte dal manifesto realizzato da Coldiretti, in collaborazione con il Consorzio di tutela, per il progetto dimostrativo "Il metodo biologico applicato alla coltivazione di varietà tradizionali di patata della Montagna genovese: validità tecnica ed economica" [vedi sopra, notizia **2002.03.12**].
