

Notizie dal Consorzio

Bollettino mensile di informazione e cultura rurale, indirizzato ai Consorziati e ai Sostenitori del

CONSORZIO DELLA QUARANTINA

per la Tutela dei Prodotti di Varietà e Razze Tradizionali della Montagna Genovese

anno II - n° 8
agosto 2002

In questo numero:

- Comunicato ai Consorziati
- Protagonisti del Consorzio
- Cronache dal Consorzio
- Appuntamenti

Appendice: *Resoconto delle visite svolte dall'agronoma Silvia Dellepiane alle aziende impegnate nella produzione di patate da miglioramento (sintesi)*

chiuso il 16 agosto 2002 - inviato a 208 destinatari
44 per posta ordinaria e 164 per posta elettronica

CONSORZIO DI TUTELA DELLA QUARANTINA BIANCA GENOVESE E DELLE PATATE TRADIZIONALI DELLA MONTAGNA GENOVESE
sede legale: **via N. S. della Provvidenza, 3** (sede scientifica Parco Antola) - **Torriglia (16029 GE)**
telefono: 347.9534511 - sito internet: www.quarantina.it - posta elettronica: consorzio.quarantina@libero.it
R.E.A. di Genova n° 386196, C.C.I.A.A. di Genova n° 3797/2000 - P.IVA n° 03873780104 - c/c postale 13313184

REDAZIONALE

Stiamo cambiando nome! La lenta, ma progressiva, estensione del Consorzio a prodotti diversi dalle patate, come le fagiolane della Val Borbera e il formaggio preparato con latte di vacca Cabannina, ci incoraggia a trovare un nome che restituisca un'immagine adeguata a ciò che stiamo per diventare: un *consorzio dedicato alla tutela di prodotti derivati da varietà e da razze locali e tradizionali*. Ci occupiamo di tutela (non di commercializzazione) e a questa aggiungiamo la «promozione»; e non ci occupiamo di tutti i prodotti cosiddetti «tipici», ma solo di quelli derivati da varietà e razze legate per storia e consuetudine alla nostra terra (il Genovesato e la montagna che lo circonda) e che non si trovano altrove; in altre parole potremmo dire: «i prodotti della nostra biodiversità», come la Quarantina Bianca Genovese o come potrebbe essere la cipolla Rossa di Zerli o (se mai se ne facesse una) la focaccia preparata con farina di frumento Tosella.

Quello che conta è muoversi con rigore e senza fretta. Un passo dopo l'altro.

Grazie ai suggerimenti inviati dai consorziati, a partire da Marzo, abbiamo provato a definire un rinnovamento dell'immagine che conservi i caratteri forti della nostra comunicazione (lo stile grafico, il logo, il nome «Quarantina»), e ora iniziamo a proporlo, in attesa dell'assemblea del 2003 quando con il nuovo nome saremo chiamati a «ritoccare» anche lo Statuto.

Stiamo crescendo: lentamente e in buona salute.

Ronco Scrivia, 24 agosto 2002 - il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO A PRODUTTORI E AFFILIATI

2002.08.01 La vendita e i sacchetti del Consorzio

I produttori possono vendere le patate **selezionate**:

- ai ristoratori affiliati [vedi elenco sul bollettino di luglio]
la vendita avviene in casse scelte dallo stesso produttore; il prezzo delle patate è € 1,20/kg
- ai negozi e punti di vendita affiliati [vedi elenco sul bollettino di luglio]
la vendita avviene nei **sacchetti** (da 2 kg) dati dal Consorzio; il prezzo delle patate, comprendente il sacchetto e il confezionamento, è di € 1,40/kg.
- direttamente al minuto, in azienda o in occasione di sagre e mercati
la vendita avviene nei **sacchetti** (da 2 kg) dati dal Consorzio; il prezzo delle patate, comprendente il sacchetto e il confezionamento, è di € 1,80/kg.
- I **sacchetti**, completi di marchio, autodichiarazione e sigillo numerato, costano € 0,20. Saranno pagati il prossimo anno, insieme con la quota 2003.
- La quantità dei **sacchetti** da ritirare la decide il produttore: il numero massimo dei sacchetti acquistabili non può essere superiore ai chilogrammi di prodotto selezionato diviso per due (ogni sacchetto contiene 2 kg di prodotto).
- La prima quantità di **sacchetti** richiesta dal produttore è consegnata presso l'azienda dal direttore del Consorzio in occasione della visita di controllo alle patate selezionate.
- Per ritirare i **sacchetti**, il produttore deve essere in regola con il pagamento della quota sul prodotto seminato.

2002.08.02 Una nota di Sergio Rossi

Durante la prima metà di luglio, ho provveduto a raggiungere telefonicamente gli affiliati al Consorzio, per capire quante patate, del raccolto 2002, avrebbero desiderato acquistare e spiegare quale lavoro mi sarei apprestato a portare avanti.

L'impressione generale è stata positiva, almeno per quanto riguarda lo sforzo organizzativo che il Consorzio cerca di concretizzare. Devo dire però che anche le critiche non sono mancate, seppur contenute spesso entro i limiti della costruttività. Il problema che è stato maggiormente evidenziato, ha riguardato la qualità delle patate, ritenuta da alcuni affiliati scarsa o comunque non in linea con le regole del disciplinare. Limitandomi a prendere atto delle critiche, ho cercato di spiegare come avviene il processo di controllo delle patate da consumo e come, dopo i controlli del Consorzio, ci si debba affidare anche all'onestà e alla buona fede dei produttori. Tutto ciò senza voler scaricare le responsabilità su nessuno, ma cercando di rendere il più possibile chiaro e comprensibile l'intero percorso del prodotto, al fine di evidenziare eventuali punti deboli del processo e apportare le dovute correzioni. Ho

anche sottolineato come quella del 2001, sia stata un'annata particolarmente avversa alle nostre colture di patata, sia a causa della eccezionale siccità che ha interessato la nostra Montagna, sia, in misura minore, per i danni provocati dai cinghiali. **Cercando di trarre da tutto ciò uno spunto per migliorare, mi permetto di dire che, se alcuni produttori, perchè certo non si tratta che di una minoranza, non prenderanno coscienza che il loro successo e quello dell'intero progetto del Consorzio dipende esclusivamente dalla comune credibilità, non esiste alcun tipo di garanzia che gli sforzi finora profusi portino a concreti e duraturi risultati per il futuro.**

Sergio Rossi (Montoggio, 29 luglio 2002)

2002.08.03 **Per prenotare le patate**

Si ricorda che Sergio Rossi (tel. 339.8242698) cura la mediazione fra gli affiliati e i produttori, affinché tutti possano più facilmente trovare il prodotto da cucinare o da vendere.

Pertanto i ristoratori e i commercianti sono invitati a prendere contatto con lui per comunicare la quantità che desiderano prenotare e acquistare.

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2002.08.04 **Entra nel Consorzio:**

- Andrea FERRARI (Bedonia, PR): patata *Quarantina Bianca Genovese*, in loc. Calice.

CRONACHE DAL CONSORZIO

2002.08.05 **Assaggio delle fagiolane**

25 luglio, Mongiardino Ligure. Alle 20.00, presso la coop. Vallenostra, si è tenuto un assaggio comparato ufficioso delle fagiolane della Val Borbera, fra i locali produttori di fagiolana e alcuni ospiti.

Oltre ai padroni di casa - Agata Marchesotti, Fabio Cogo e Roberto Grattone - erano presenti i produttori Giorgio Aragone con sua moglie, Giorgio Cipro, Davide Fontana, Gino Fontana, l'agronomo Mario Zefelippo, i professori Adriano Fortusini e Sergio Quaroni (impegnati durante il pomeriggio in una visita alle colture di Còsola, Figino e Rocchetta), i ristoratori Fabrizio Rebolini e Renzo Stevano, Camillo Fiori con suo figlio, Massimo Angelini, Massimo Carraro, Agostino Ferretti, Rossana Monti, Paola Romana e Sergio Rossi.

Le fagiolane, assaggiate «alla cieca» e cotte senza alcun condimento, erano di 6 provenienze: 1/2. la **Bianca di Figino** (un campione prodotto da Giannino Delbarba e uno da Gino Fontana); 3. la **Faxoella** quarantina di Còsola; 4. una fagiolana proveniente da Rosano; 5. i **Fasoi del Babi** del Cuneese; 6. un **Bianco di Spagna** acquistato in un supermercato.

Ciascun campione è rimasto in ammollo per 4 ore, cotto in uguale quantità (mezzo chilo) in 3 litri di acqua e con un cucchiaino di sale, per 1,5 ore di cottura.

Tenuto conto di un giudizio basato sulle proprie singolari aspettative di forma, colore, odore, consistenza della buccia e della polpa, e gusto, sono risultate più gradite la **Faxoella** (72/80), i **Fasoi del Babi** (72/80); a breve distanza la fagiolana prodotta a Rosano (65/80) e la **Bianca di Figino** (63/80) - decisamente penalizzata, secondo il parere dei ristoratori, da una cottura insufficiente; è stata unanime la bocciatura della varietà commerciale (34/80).

2002.08.06 **Sagra a Rocchetta**

31 luglio, Rocchetta Ligure. Si è svolto un incontro con il Sindaco e il Vicesindaco di Rocchetta Ligure - insieme con i rappresentanti della Comunità Montana della Val Borbera - il presidente Franco Franzante, l'assessore all'Agricoltura Roberto Grattone, e il funzionario Camillo Fiori (questi ultimi due sono nostri consorziati) - per concordare le modalità di partecipazione del Consorzio alla Sagra della Fagiolana, che quest'anno (domenica 8 settembre) raggiungerà la 31ma edizione.

L'incontro si è ripetuto il 12 agosto, questa volta hanno partecipato anche gli organizzatori della Sagra.

2002.08.07 **A scuola di pataticoltura**

3 agosto, S. Stefato d'Aveto. Luca Lovatti - uno tra i massimi esperti di pataticoltura e

consulente scientifico del Consorzio - ha trascorso una giornata con noi, sui monti della val d'Aveto.

La mattina con Francesco Bassi (Costapelata), Massimo Monteverde (Allegrezze) e Massimo Angelini, ha discusso le modalità per iniziare, a partire dal prossimo anno, la moltiplicazione di minituberi delle tre varietà risanate: la **Quarantina Bianca Genovese**, la **Cannellina Nera del Tigullio**, la **Prugnona**. Nel pomeriggio, dalle 14.30 alle 17.30 su un campo di Francesco Bassi a 1200 metri s.l.m., sopra la località Costapelata, ha incontrato i produttori del Consorzio, informandoli su errori e cattive consuetudini colturali che ha rilevato sulla nostra montagna, sul riconoscimento delle principali malattie delle patate e sulla strategia di moltiplicazione del seme risanato.

Oltre a Bassi, Monteverde e Angelini, hanno partecipato all'incontro pomeridiano: G. Carlo Cartasso (Crocefieschi), Agostino Ferretti (Casoni), Ettore Molini (Carsi), Rossana Monti, Lorenzo Parodi con suo figlio (Torbi), Sergio Rossi (Montoggio), Domenico Sbarboro (Borzonasca), l'agronomo Mario Zefelippo con suo cognato.

2002.08.08 **Incontro con l'assessore Dondero**

6 agosto, Campo di Ne. Ospiti di Sergio Circella, patron della Trattoria La Brinca, si è svolto un incontro informale con il nuovo assessore provinciale all'Agricoltura, Marina Dondero.

All'incontro, dedicato a uno scambio di impressioni sulle difficoltà di immettere nel circuito commerciale i prodotti agricoli locali, erano presenti Massimo Angelini, Giorgio Dalpian, Roberto Panizza, Guido Porrati, Sergio Rossi e Gian Carlo Stellini.

2002.08.09 **Incontro per le 4 sagre**

8 agosto, Genova, Palazzo della Provincia. Organizzata dalla Provincia di Genova, si è svolto un incontro fra i promotori delle 4 sagre della patata collegate al Consorzio.

All'incontro, fra gli altri, erano presenti l'assessore M. Dondero, i sindaci di Bedonia (Sergio Squeri) e Neirone (Stefano Sudermania), il vicesindaco di Montoggio (Valter Raineri) e gli amici dei comitati organizzatori delle feste di Còsola, Roccatagliata e Trefontane. Erano anche presenti alcuni inviati della stampa e delle emittenti locali. L'incontro si è concluso con un assaggio di prelibatezze preparate da Paola Romana e dai coniugi Aragone di Còsola, e da un dolce a base di quarantine proposto da Orietta Gardella di Roccatagliata.

2002.08.10 **Un pieghevole per la fagiolana della Val Borbera**

14 agosto. Dopo una verifica fatta con i produttori a Cantalupo (12 agosto) è stato chiuso in tipografia il pieghevole a due ante per la fagiolana della Val Borbera, insieme con l'etichetta per la confezione da 800 g.

APPUNTAMENTI

18 agosto 2002: Roccatagliata (Neirone)

20^ SAGRA DELLA PATATA. Giornata della Quarantina Bianca Genovese
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o Ezio Pensa (tel. 0185.936069).

25 agosto 2002: Tre Fontane (Montoggio)

26^ SAGRA DELLA PATATA. Giornata della Quarantina Bianca Genovese
Concorso a premi «La Quarantina Bianca più pesante» riservato ai coltivatori del Consorzio.
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o F. Segalerba (tel. uff. 010.2770607).

1° settembre 2002: Anzola (Bedonia)

3^ FESTA DELLA PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o Alberto Chiappari (tel. 0525.820031).

1° settembre 2002: Còsola (Cabella Ligure)

3^ FESTA DELLA PATATA QUARANTINA
Ore 10.30, incontro con i produttori e la popolazione: partecipano M. Angelini e l'agronomo M. Zefelippo.
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o Paola Romana (tel. 0340.2513258).

8 settembre 2002: Rocchetta Ligure

32^ SAGRA DELLA FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA
Ore 10.30, incontro con i produttori e la popolazione: partecipano M. Angelini e l'agronomo M. Zefelippo.

Ore 16.00, esposizione e assaggio delle varietà locali: **Bianca di Figino** (la classica fagiolana grande della Val Borbera); **Faxoella quarantina** (piccola varietà locale precoce).
Per adesione e informazioni: Comune di Rocchetta.

APPENDICE

Sintesi del resoconto delle visite svolte dall'agronoma Silvia Dellepiane alle aziende consorziate impegnate nella produzione di patate da miglioramento.

Nel corso del 2001, per la produzione di patate da miglioramento, sono state coinvolte 12 aziende localizzate a un'altitudine superiore a 800 m. Durante il periodo vegetativo è stata eseguita l'estirpazione delle piante che manifestavano sintomatologie riconducibili a virus; contemporaneamente è stata eseguita anche una valutazione delle principali malattie.

Tra novembre 2001 e febbraio 2002 i tuberi ottenuti sono stati selezionati e calibrati: in questa fase sono stati eliminati i tuberi non conformi, per calibro o per caratteristiche sanitarie, che presentavano le seguenti caratteristiche:

tuberi di piccole o grosse dimensioni; tuberi che presentavano sintomi di scabbia, danni da elateridi o da nottue, peronospora, rizoctonia, phoma, marciume secco e umido, tuberi lesionati meccanicamente.

Successivamente i tuberi così selezionati sono stati disposti in cassette (8-9 kg).

Per rendere più efficiente la selezione dei tuberi da miglioramento, nel 2002 le aziende sono state ridotte a tre, selezionate basandosi sulle seguenti caratteristiche: 1. disponibilità dell'agricoltore; 2. caratteristiche pedoclimatiche; 3. tecnica colturale adottata. Le tre aziende sono collocate a un'altitudine superiore a 800 m, con caratteristiche climatiche sfavorevoli alla diffusione degli afidi (inverni freddi, primavere fresche, escursione termica estiva).

AZIENDA GIORGIO ARAGONE (CÒSOLA)

Quantità seminata	2 q. di tuberi di piccole dimensioni
Scarto dei tuberi	10 kg
Semina	6 aprile
Campi seminati	2
Recinzione	si
Vicinanza ad altre coltivazioni	si, leguminosa
SAU	campo superiore: 300 mq campo inferiore: 750 mq
Avvicendamento	campo superiore: leguminose campo inferiore: prato stabile
Concimazione di fondo	letame (2 rimorchi)
Sesto di impianto	20 cm x 90 cm
Orientamento del campo	Sud-Ovest
Disponibilità di acqua	si

Analisi del terreno eseguita sull'appezzamento con misuratori portatili a tenuta stagna:

PH (6,5); Micro S (114); ppm (58)

2 maggio	
Relazione sulla visita	Al momento della visita le piante non erano ancora emerse questo è dovuto soprattutto all'eccessiva precocità di semina, abbassamento delle temperature e bassa disponibilità idrica. Durante la visita è stato eseguito un sopralluogo ai terreni e si è eseguito il campionamento del terreno per valutare alcune caratteristiche fisiche (ph, salinità, TDS)

21 giugno	
Stadio fenologico	Inizio periodo di massimo sviluppo dell'apparato aereo (pre-fioritura) in alcuni casi le piante accennavano a un inizio della fioritura (2-3%).
Lavorazioni secondarie	Due giorni prima della visita si sono eseguite le operazioni di rincalzo.
Problematiche sanitarie	Presenza di adulti e larve di dorifora.
Lotta eseguita	Di tipo manuale
Estirpazione piante	Sono state estirpate 2 piante che presentavano gravi sintomi di mosaico e 2 piante con sintomi riconducibili al virus y Tali piante sono state estirpate con la zappa, facendo attenzione a non danneggiare (ferire) le piante limitrofi ed allontanando tutti i residui vegetali.
Periodo per il taglio	Fine di luglio
Visite successive	Prevista prima del taglio (fine luglio)

Il taglio è stato eseguito nella settimana tra il 20 e il 25 luglio la visita era prevista il 28 (tale visita non poteva essere anticipata in quanto sono state operate urgentemente al ginocchio il 15 di luglio), quindi non si è realizzata la visita pre-taglio, in accordo con il coltivatore è stata prevista una visita alla raccolta che si verificherà al 5-8 agosto

AZIENDA FRANCESCO BASSI (COSTAPELATA)

Quantità seminata	1 q. di tuberi selezionati
Scarto dei tuberi	I tuberi destinati alla semina hanno sofferto di filosità (germogli filanti). Questo fenomeno non è da considerarsi una manifestazione patologica caratteristica di una ben distinta malattia parassitaria o di una determinata alterazione fisiologica dei tuberi di patata, ma è da ritenersi un segno di sofferenza del tubero. In questo caso le cause potrebbero essere ricondotte a problemi che si sono verificati nella fase terminale della conservazione. Tali tuberi sono stati scartati, in quanto si sarebbero ottenute piante con rigoglio vegetativo basso.
Semina	28 aprile
Campi seminati	1
Recinzione	si
Vicinanza ad altre coltivazioni	no
SAU	420 mq
Avvicendamento	prato stabile
Concimazione di fondo	letame
Sesto di impianto	15 cm x 30 cm
Orientamento del campo	Sud-Ovest
Disponibilità di acqua	no

Analisi del terreno eseguita sull'appezzamento con misuratori portatili a tenuta stagna:
PH (6,6); Micro S (169); ppm (86)

Analisi chimica fisica eseguita su un terreno limitrofo

Terreno franco sabbioso, reazione sub alcalina 7,4 - con C.S.C: alta (29,3 mq/100 g) e rapporto C/N basso 7,4; Potassio scambiabile ppm 286,5 abbondante; Magnesio scambiabile ppm 190,2 abbondante; Calcio scambiabile ppm 5371 abbondante; Fosforo assimilabile ppm 23,8 abbondante; Sostanza organica 5,6%; Azoto totale 4,4 per mille

21 maggio	
Stadio fenologico	Emergenza completata della pianta. Le piante presentavano una discreta uniformità nella vegetazione. Le quarantine, escludendo una zona centrale dove si sono rilevate alcune fallanze, presentavano una media uniformità di vegetazione
Lavorazioni secondarie	nessuna
Problemi sanitari	nessuno

2 luglio	
Stadio fenologico	Fase di pre-fioritura (fenomeno mediamente uniforme)
Lavorazioni secondarie	Rincalzo
Problematiche sanitarie	Nessuna, si sono evidenziate alcune fisiopatie dovute a microcarenze.
Soluzione adottata	Intervento con microelementi chelati
Estirpazione piante	Al momento della visita si sono controllate tutte le piante e quelle che presentavano sintomatologie gravi sono state eliminate mentre quelle che presentavano sintomatologie lievi sono state segnate. Piante estirpate con sospetti sintomi di mosaico: 12 Piante segnate con sintomi lievi: 30 Le piante sono state estirpate con la zappa, facendo attenzione a non danneggiare (ferire) le piante limitrofi ed allontanando tutti i residui vegetali.
Periodo per il taglio	Fine di luglio
Visite successive	Prevista prima del taglio (fine luglio)

31 luglio	
Stadio fenologico	Inizio degenerazione pianta (fenomeno mediamente uniforme)
Problematiche sanitarie	Attacco di peronospora. La situazione climatica verificatasi nel periodo di luglio e il sesto molto ravvicinato ha favorito l'attacco di questo fungo. La malattia ha colpito le foglie. Al momento della visita, fase di diffusione del fungo. Durante la visita non sono stati rilevati afidi, si è rilevato un adulto di dorifora.
Estirpazione piante	Al momento della visita si sono controllate tutte le piante Sono state eliminate 50 piante, delle quali 12 fortemente attaccate dalla peronospora. Le piante sono state estirpate con la zappa, facendo attenzione a non danneggiare (ferire) le piante limitrofi e allontanando tutti i residui vegetali.
Indicazioni	Si è consigliato di eseguire il taglio il giorno dopo la visita (1 agosto) e la raccolta dopo 10-15 giorni dal taglio e con terreno asciutto.

Azienda Massimo Monteverde (Allegrezze)

Quantità seminata	3 q.: 2 di tuberi selezionati, 25 kg provenienti da Simone Tosi
Scarto dei tuberi	Sono stati eliminati tutti i tuberi non conformi
Semina	26 aprile
Campi seminati	1
Recinzione	si
Vicinanza ad altre coltivazioni	Si, frumento
SAU	1500 (stimata)
Avvicendamento	prato stabile
Concimazione di fondo	letame
Sesto di impianto	25-30cm x 60 cm
Orientamento del campo	
Disponibilità di acqua	No

Analisi del terreno eseguita sull'appezzamento con misuratori portatili a tenuta stagna:
PH (6,4); Micro S (116); ppm (58)

Analisi chimica fisica eseguita su un terreno limitrofo
Terreno franco sabbioso, reazione sub acida 6,1 - conducibilità molto bassa, con C.S.C alta (22,5 mq/100 g) e rapporto C/N basso 7,4; Potassio scambiabile ppm 116,2 scarso; Magnesio scambiabile ppm 193,3 abbondante; Calcio scambiabile ppm 2939 buono; Fosforo assimilabile ppm 9 scarso; Sostanza organica 3,4%; Azoto totale 2,2 per mille

21 maggio	
Stadio fenologico	Emergenza delle piante. Dal primo sopralluogo eseguito le piante risultavano non molto omogenee. Sicuramente la disomogeneità si può ricondurre anche all'origine delle partite da seme che era diversa.
Lavorazioni secondarie	nessuna
Problemi sanitari	nessuno

4 giugno	
Stadio fenologico	Emergenza completata della pianta. Le piante hanno raggiunto tutte una discreta uniformità nella vegetazione. Non si sono evidenziate grosse zone di fallanze.

2 luglio	
Stadio fenologico	Le quarantina è in fase di pre-fioritura, non uniforme in tutte le piante
Lavorazioni secondarie	Rincalzo
Problematiche sanitarie	Alcuni individui di dorifora.
Soluzione adottata	Intervento solo se la presenza aumenta. Metodo di lotta adottato manuale
Estirpazione piante	Al momento della visita sono state controllate tutte le piante: quelle che presentavano sintomatologie gravi sono state eliminate mentre quelle che presentavano sintomatologie lievi sono state segnate. Pianta estirpate con sintomi virus xy: 11, delle quali 5 non erano quarantine ma probabilmente cabannesi. Pianta estirpate con sospetti sintomi di mosaico: 11 Pianta segnate con sintomi lievi: 21
Periodo di taglio consigliato	Fine di luglio
Visite successive	Prevista prima del taglio (fine luglio)

31 luglio	
Stadio fenologico	Al momento della visita le piante erano state tagliate, il taglio è stato eseguito in data 26-27-29 luglio.
Estirpazione piante	l'agricoltore aveva già provveduto a estirpare le piante segnate, meno 5 che non presentavano sintomi.
Indicazioni	Si è consigliato di eseguire la raccolta dopo 10-15 giorni dal taglio e con terreno asciutto