

# 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° 9

**settembre 2002**

*In questo numero:*

- Comunicato ai Produttori
- Protagonisti del Consorzio
- Cronache dal Consorzio
- Varie

**Appendice:** Convenzione con il Vivaio Servetto (az. agr. Giacumin) di Genova-Voltri

**Inserto tecnico** solo nella versione a stampa riservata ai produttori consorziati

chiuso il 16 settembre 2002 - inviato a 253 destinatari  
73 per posta ordinaria e 180 per posta elettronica

*l'invio del Bollettino ai produttori, completo dell'inserto tecnico, è curato dall'**associazione Sèmina**, di Magliano Alfieri (CN)*

---

CONSORZIO DELLA QUARANTINA per la Tutela dei Prodotti di Varietà e Razze 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](http://www.quarantina.it) - posta elettronica: [consorzio.quarantina@libero.it](mailto: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

Un agosto balordo così non me lo ricordo. Ha piovuto tutto il mese, e fino a metà settembre, in molte vallate, non ha mai smesso. Questo ha comportato le più sgradite conseguenze: una peronospora più virulenta che mai, l'insorgenza di tuberomania in forma diffusa, la parziale perdita di alcuni raccolti per la marcescenza del prodotto e un ritardo medio nella raccolta di almeno 20/25 giorni. Eppure, per quanto si è potuto finora vedere, non è andata malissimo: in diversi casi il raccolto è stato persino generoso e i tuberi sono spesso più belli dello scorso anno.

Malgrado il tempo, il Consorzio cresce e vuole crescere ancora di più. Ora però bisogna cominciare a ripensare la nostra organizzazione: serve passione e servono teste e braccia, per redistribuire un lavoro che ora fa perno soprattutto su una sola persona. Finora è andata bene così, ma continuare a lungo non sarebbe saggio e non potrebbe permettere neanche un po' dello sviluppo che possiamo permetterci. Il 17 settembre si svolgerà un Consiglio di Amministrazione: proveremo a sciogliere anche questo argomento.

Buon lavoro.

Ronco Scrivia, 15 settembre 2002 - il direttore, Massimo Angelini

## COMUNICATO A PRODUTTORI E AFFILIATI

### 2002.09.01 La vendita e i sacchetti del Consorzio

Circa le modalità e i prezzi di vendita del prodotto selezionato, si richiama l'attenzione su quanto già più volte è stato scritto, in particolare sul Bollettino di Agosto [nota [2002.08.01](#)].

**Ricordiamo ai produttori** che le patate:

- a. devono essere selezionate con cura, nel rispetto delle indicazioni fornite dal Consorzio e previste dal disciplinare (devono essere integre e sane, con la buccia deve essere pulita e non scabbiata; non devono avere una forma bizzarra, né presentare escrescenze o «patatini»; il diametro minimo è di 45 mm);
- b. possono essere vendute sciolte solo ai ristoratori (prezzo: 1,20 €/kg); ai commercianti devono essere vendute nei sacchetti del Consorzio (accuratamente compilati sul retro e provvisti di sigillo numerato) in confezioni da 2 kg (prezzo: 1,40 €/kg).

[Chi confeziona il sacchetto è interamente responsabile - nei confronti di chi acquista e dell'immagine del Consorzio - della qualità e della quantità del suo contenuto.](#)

**Invitiamo i ristoratori e i commercianti** a [controllare le patate e a respingere](#) quelle che non hanno i requisiti di qualità previsti dal disciplinare (vedi precedente lettera **a**), informando immediatamente il Consorzio ([consorzio.quarantina@libero.it](mailto:consorzio.quarantina@libero.it) - 347.9534511). Quindi: se il prodotto non è stato selezionato rigorosamente, rifiutatelo.

### 2002.09.02 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.

### 2002.09.03 Patate da semina per l'anno 2003

Si invitano i produttori a trattenere dal proprio raccolto la quantità di patate che vorranno riseminare nel 2003. Consigliamo di scegliere patate integre, sane, senza la minima traccia di scabbia, di calibro medio-piccolo.

### 2002.09.04 Tabelle per ristoranti, negozi e aziende

Sono state preparate le tabelle (per produttori e affiliati) che testimoniano l'adesione al Consorzio e la regolarità con la quota annuale.

Invitiamo a esporre la tabella in una posizione ben visibile al pubblico. Chi ancora non l'ha ricevuta, può richiederla al Consorzio (consorzio.quarantina@libero.it - 347.9534511).

### 2002.09.05 Per i produttori di **Fagiolana della Val Borbera e Faxoela quarantina**

Ricordiamo che, presso il Consorzio, sono disponibili i sacchetti color avana con finestra, le etichette e i sigilli numerati per la vendita delle varietà tutelate di fagiolana.

### 2002.09.06 Nota ufficiale su produzione e prezzi

Su richiesta del funzionario Silvio Borrelli (Provincia di Genova), il Consorzio ha emesso la seguente nota.

In relazione alla coltivazione di Quarantina Bianca Genovese:

1. il sesto di impianto medio è di 50.000 piante per ettaro, corrispondenti all'interfila di m. 0,65 e all'intervallo sulla fila di m. 0,30; calcolando l'uso di tuberi-seme o porzioni di tubero da 40 g., si ha una semina media di 20 q/ettaro;
2. le risultanze dello scorso anno e le prime prospezioni compiute sul raccolto di quest'anno, riferiscono di una produttività media (in condizioni ottimali di lavorazione del terreno, impianto e cure colturali e senza tenere conto del disomogeneo spettro di condizioni pedo-climatiche dell'entroterra genovese) pari a 1:7,5 - dato che, rapportato alla semina media riferita nel punto precedente, si esprime in 150 q/ettaro;
3. da questo valore medio occorre escludere un'aliquota del 20% non commerciabile per difformità di misura, forma e integrità con gli standard minimi previsti dal disciplinare di produzione del Consorzio: da ciò risulta che la produttività media commerciabile è di 120 q/ettaro nelle descritte condizioni di semina e coltura;
4. il prezzo del prodotto all'ingrosso, fissato dal Consorzio per il 2002, è di 1,20 euro/kg con il prodotto selezionato reso in casse da 20 kg, oppure di 1,40 euro/kg con il prodotto selezionato confezionato nelle borse consortili da 2 kg;
5. il prezzo al dettaglio (applicato direttamente dai produttori in azienda o in occasione di sagre e manifestazioni), fissato dal Consorzio per il 2002, è di 1,80 euro/kg con il prodotto selezionato e confezionato nelle borse consortili da 2 kg

### 2002.09.07 Varietà tradizionali di frumento

Presso il Consorzio, sono conservate alcune minime quantità di frumento da seminare. Sono varietà tradizionali da seminare e moltiplicare; qualche volta si tratta di una o poche spighe provenienti dal campo catalogo di **Oriana Porfiri** [CCOP]. Sono a disposizione di chiunque le prenoti e le ritiri presso l'abitazione di M. Angelini, dietro appuntamento (335.5699410). Non si inviano sementi né spighe per lettera. Fino al 30 settembre, la precedenza è assicurata per i produttori del Consorzio.

varietà	aristato o mutico *	provenienza	nel Genovesato almeno dal	quantità disponibile
<b>AUTONOMIA</b>	mutico	Urbisaglia (MC), CCOP		1 spiga
<b>COLOGNA VENETA, fam. 12</b>	aristato	Urbisaglia (MC), CCOP	1921	6 spighe
<b>FRASSINETO 405</b>	semiaristato	Urbisaglia (MC), CCOP	1931	3 spighe
<b>GAMBA DE FERRO</b>	mutico	Botasi (Ne)	1922	10 kg
<b>GENTIL ROSSO fam. 48</b>	semiaristato	Urbisaglia (MC), CCOP	1921	8 spighe
<b>INALLETTABILE fam. 95</b>	mutico	Urbisaglia (MC), CCOP		3 spighe
<b>INALLETTABILE fam. 96</b>	semiaristato	Urbisaglia (MC), CCOP	1921	3 spighe
<b>MARA</b>	mutico	Urbisaglia (MC), CCOP		3 spighe

<b>MARZOTTO</b>	<i>mutico</i>	<i>Urbisaglia (MC), CCOP</i>		<i>4 spighe</i>
<b>MENTANA</b>	<i>aristato</i>	<i>Urbisaglia (MC), CCOP</i>	<i>1931</i>	<i>8 spighe</i>
<b>RICELLA</b>	<i>mutico</i>	<i>Botasi (Ne)</i>	<i>1915</i>	<i>10 kg</i>
<b>RIETI famiglia 11</b>	<i>aristato</i>	<i>Urbisaglia (MC), CCOP</i>	<i>1931</i>	<i>5 spighe</i>
* "aristato" significa che la spiga ha le reste (i "baffi"); "mutico" (o "tosello") significa che ne è priva				

### 2002.09.08 **Accordo con il vivaio Servetto (Az. agr. Giacumin, Ge-Voltri)**

E' stato fissato un accordo fra il Consorzio e il vivaio Servetto che mantiene e moltiplica varietà tradizionali di ortaggi del Genovesato:

pomodoro **Porseminn-a**, melanzana **Tonda piccola genovese**; peperone **Quadrato piccolo genovese**; cavoli **Cou risso**, **Broccolata**, **Cou negro**, **Ravacou** (cavolo-rapa); cipolla **Rossa genovese**.

Vedi l'APPENDICE al Bollettino.

## PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

### 2002.09.09 **Punti di vendita affiliati - 2002**

<b>ALIMENTARI NADIA</b>	<i>(16040 GE) Cogorno, S. Salvatore, via D. Coduri, 61</i>	<i>0185.380004</i>
<b>BOTTEGA SAN GIORGIO,</b>	<i>(16126 GE) Genova, via di Cannerto il lungo, 29/r.</i>	<i>010.2461840</i>
<b>CASCINA DEL CORNALE</b>	<i>(12050 CN) Magliano Alfieri, cso Marconi, 64</i>	<i>0173.66669</i>
<b>FERRARI</b> <i>snc, di L. Cambiaso</i>	<i>(16142 GE) Genova, Mercati Gen.li, c. Sardegna, 67</i>	<i>010.515534</i>
<b>LA BOTTEGA DEI SESTIERI</b>	<i>(16035 GE) Rapallo, via Mazzini, 44</i>	<i>0185.230530</i>
<b>LA TAVOLA DEL DOGE</b>	<i>(16123 GE) Genova, p. Matteotti, 5</i>	<i>010.562880</i>
<b>ORTOFRUTTA ROVATTI</b>	<i>(16121 GE) Genova, mercato orientale, banco 206</i>	<i>339.1756419</i>
<b>ORTOFRUTTA BUSALLA</b>	<i>(16012 GE) Busalla, via Vittorio Veneto, 77</i>	<i>010.9643645</i>
<b>ORTOFRUTTA MONICA</b>	<i>(15067 AL) Novi Ligure, via Roma, 61</i>	<i>0143.2146</i>
<b>ROSSI ALIMENTARI</b>	<i>(16010 GE) Savignone, via N. Gallino, 4</i>	<i>010.9677420</i>
<b>ROSSI - PALATIFINI</b>	<i>(16121 GE) Genova, via Galata, 30/r</i>	<i>010.564955</i>

## CRONACHE DAL CONSORZIO

### 2002.09.10 **Breve resoconto delle feste**

#### 18 agosto, Roccatagliata

La solita pioggia persistente del primo pomeriggio faceva presagire male. Poi la giornata si è aperta e la festa ha funzionato. Il bosco di Corsiglia e l'ospitalità degli amici di Roccatagliata sono unici! **Lorenzo Parodi** da Torbi ha venduto tutte le Quarantine che aveva portato (nella prima ora di esposizione!) e **Massimo Monteverde** tutte le verdure dei produttori di S. Stefano d'Aveto.

#### 25 agosto, Tre Fontane

Il tempo inclemente non ha fermato la festa. **Lorenzo Parodi** e i suoi figli hanno ripetuto il successo di sette giorni prima; tutte vendute le quarantine di **Franco Molini** da Casalino, e ottimo risultato di vendita anche per il banchetto degli amici della Val d'Aveto, rappresentati da **Massimo Monteverde**. Il premio per la Quarantina più grossa è andato a **Giancarlo Cartasso** da Crocefieschi (oltre 8 etti!). Notevole la propaganda imbastita dal Comitato organizzatore, grazie alla quale la Sagra e la Quarantina hanno avuto un'intera pagina sulla

Repubblica e sul Mercantile e un ampio spazio sul Secolo XIX.

#### 1 settembre, Còsola

Anche oggi tempo penoso: un po' piove, un po' è brutto. Di gente ne è venuta tanta, purtroppo il prodotto era scarso ed è mancato troppo presto. Ancora una volta impariamo che la presenza dei produttori va organizzata meglio: cosa che senz'altro faremo il prossimo anno.

La mattina si è svolto un incontro pubblico, al quale hanno partecipato il nuovo Assessore all'Agricoltura della Provincia di Genova, **Marina Dondero**, il nostro agronomo in val Borbera, **Mario Zefelippo**, **Massimo Monteverde** e **Massimo Angelini**. Come sempre, l'organizzazione e l'accoglienza di **Paola Romana**, **Adriano Angiati** e degli altri amici di Còsola sono state impeccabili.

#### 8 settembre, Rocchetta Ligure

Una vera novità! La 31ma Sagra della Fagiolana è diventata «Sagra della Fagiolana della Val Borbera» e si è svolta anche sotto il segno del Consorzio. Dopo il convegno pubblico della mattina (saluti delle autorità e relazioni di **M. Angelini** e **M. Zefelippo**), il pomeriggio c'è stata la prima uscita della fagiolana **Bianca di Figino** coltivata dai nostri Produttori di Figino e Mongiardino e proposta nella (bella) confezione del Consorzio a un prezzo rispettoso di chi lavora la terra; risultato: tutti i sacchetti venduti! Buono l'afflusso del pubblico; ottima l'organizzazione e un plauso ai suoi protagonisti, fra tutti ricordiamo: il vice-sindaco **Giorgio Storace**, **Camillo Fiori** e **Patrizia Gatti**.

#### 14 settembre, Anzola

Bel tempo, ma giornata fallimentare. La piazzetta messa a disposizione degli espositori è rimasta praticamente vuota dalle 14.30 alle 18.30; alle 18 - unica forma di animazione della giornata - presso il bar del paese e nel disinteresse generale nei confronti della festa, è stato servito un assaggio di torta baciocca (peraltro fatta con patate esterne al Consorzio). Situazione imbarazzante, da non ripetere.

### **2002.09.11      Grazie**

Un particolare ringraziamento va rivolto all'amico **Gian Carlo Stellini** (funzionario dell'Ufficio Agricoltura della Provincia di Genova), che, insieme ad **Alessandra Di Turi** e a **Raffaella Burlando** (collaboratrici del Consorzio), ha curato - personalmente e in tutte le feste! - lo spazio espositivo del Consorzio.

## **VARIE**

### **2002.09.12      Un comitato per le pere Madernassa da pianta storica**

L'associazione **Semina**, fondata il 2 luglio 2002, presso la Cooperativa Cornale, di Magliano Alfieri (CN), ha dato vita al **Comitato Produttori di Pere Madernassa da Pianta Storica**, con i seguenti scopi:

1. recuperare le piante storiche (+ di 40 anni) di pera Madernassa;
2. qualificarne e promuoverne il prodotto;
3. piantare su portainnesto franco nuovi peri Madernassa, purché derivanti da pianta storica, e allevati secondo tecniche di impianto e coltivazione tradizionali;
4. promuovere la costituzione di un consorzio di tutela per le pere Madernassa da pianta storica e, più in generale, per i prodotti di varietà e razze locali della provincia di Cuneo.

Sulla base di una proposta di **Isabella Dalla Ragione**, è stato preparato un disciplinare di produzione e tutela, al quale hanno lavorato **Raffaele Traversa** e **Massimo Angelini**.

Domenica 16 settembre, sulla piazza di Magliano Alfieri, è iniziato il censimento dei Madernassa storici.

Domenica 23 settembre, presso l'agriturismo della Cascina del Cornale, si svolgerà una

degustazione di pere Madernassa da pianta storica, guidata dall'amico **Luigi Veronelli**. La degustazione è riservata a ristoratori, titolari di punti di vendita e giornalisti (per informazioni: Cascina del Cornale, 0173. 66669).

**Sèmina** è un'associazione senza fini di lucro, che ha lo scopo di avviare, curare e sostenere progetti, ricerche, iniziative e attività inerenti alla conoscenza, difesa, qualificazione e promozione: a) dell'agricoltura locale; b) della storia e della cultura rurale; c) dell'agrobiodiversità e del patrimonio varietale; d) dei valori comunitari e dei luoghi comuni. Per informazioni: **Simona Limentani** (coordinatrice), [associazionesemina@inwind.it](mailto:associazionesemina@inwind.it) - 0173.266836

### **2002.09.13          Sèmina invia il Bollettino ai produttori**

A partire da questo numero l'associazione Sèmina, sulla base di un accordo fissato con il Consorzio, cura l'invio ai produttori dell'edizione a stampa del Bollettino unito all'inserito tecnico che sarà preparato mese per mese.

E' stato scelto di inviare il Bollettino ai produttori per posta ordinaria (invece che per posta elettronica), confidando che questo fatto ne agevoli la lettura e la conservazione. Insieme con il Bollettino, ai produttori arriverà un inserto tecnico che potrà comprendere note specialistiche oppure una rassegna stampa sui temi e le colture di interesse del Consorzio.

# APPENDICE

Accordo con il Vivaio Servetto (az. agr. Giacumin) di Genova Voltri

<p><b>Azienda Agricola GIACUMIN</b> di Servetto Maddalena e Maria Teresa vivaio di produzione di piantine per orti</p> <p>via Costa d'Erca, 17 B/2 – 16158 Genova Voltri tel. 010.61349464 – 329.2176225 <a href="mailto:m.messetti@tin.it">m.messetti@tin.it</a></p>	<p><b>Consorzio della QUARANTINA</b> per la Tutela dei Prodotti di Varietà e Razze Tradizionali della Montagna Genovese</p> <p>Via N. S. Provvidenza, 3 - 16029 Torriglia GE tel. 347.9534511 <a href="mailto:consorzio.quarantina@libero.it">consorzio.quarantina@libero.it</a> - <a href="http://www.quarantina.it">www.quarantina.it</a></p>
---	---

circolare 2/2002 - **VARIETA' TRADIZIONALI di ORTAGGI**

aggiornamento del 9 settembre 2002

Il **Vivaio Giacumin** vende piantine di varietà ortive tramandate nel tempo dalle generazioni e conservate dalla famiglia Servetto e dalle circostanti aziende agricole della località Fabbriche di Voltri.

Aggiorniamo il primo elenco di varietà disponibili, con le condizioni di acquisto, i prezzi delle piantine al pubblico e quelli concordati con il **Consorzio della Quarantina** a favore dei consorziati.

- |                |   |
|----------------|---|
| 1. pomodoro    | <b>Porseminn-a</b> , costoluto genovese da insalata |
| 2. melanzana   | <b>Tonda piccola genovese</b>                       |
| 3. peperone    | <b>Quadrato piccolo genovese</b> da insalata        |
| <hr/>          |   |
| 4. cavolo      | <b>Còu risso</b>                                    |
| 5. cavolo      | <b>Broccolata</b> varietà precoce / varietà tardiva |
| 6. cavolo      | <b>Còu neigro</b>                                   |
| 7. cavolo-rapa | <b>Ravacòu</b>                                      |
| <hr/>          |   |
| 8. cipolla     | <b>Rossa genovese</b>                               |

		<i>disponibilità dal mese di</i>	<i>prezzo al pubblico</i>	<i>prezzo ai produttori del Consorzio della Quarantina</i>
<b>pomodoro melanzana peperone</b>	marzo	<i>per vasetto da Ø 9 cm</i>	<i>Euro 0,40</i>	<i>Euro 0,29</i>
		<i>per piantina</i>	<i>Euro 0,24</i>	<i>Euro 0,20</i>
<b>cavolo cavolo- rapa</b>	luglio	<i>per piantina</i>	<i>Euro 0,18</i>	<i>Euro 0,125</i>
<b>cipolla</b>	settembre	<i>per mazzo (da35/40)</i>	<i>Euro 2,00</i>	<i>Euro 1,40</i>

I prezzi indicati sono quelli praticati presso il vivaio.

Acquisto minimo: 1 platò da 18 vasetti oppure 1 contenitore da 32 piantine

Per ulteriori informazioni, per preannunciare la visita o per prenotare l'acquisto (oltre i 150 vasetti e le 300 piantine, può occorrere un mese di anticipo): potete prendere contatto con Mario Messetti (010.6139464 oppure 329.2176225 - [m.messetti@tin.it](mailto:m.messetti@tin.it))

## DESCRIZIONI SINTETICHE

delle popolazioni e delle varietà locali tradizionali coltivate e conservate dall'Azienda Agricola Giacumin [loc. Fabbriche, Genova-Voltri].

1. **Porsemminn-a** [anche **Tomata Porsemminn-a**, cioè **Prezzemolina**], pomodoro da mensa, costoluto con spicchi molto accentuati e profondi, di forma tondeggiate molto irregolare, lievemente schiacciato, con buccia sottile e di colore rosso intenso. Varietà «rustica» con buona resistenza alle malattie, coltivata da almeno 50 anni nel ponente genovese (soprattutto Arenzano e Voltri). Utilizzata anche per la conserva in considerazione del fatto che la sua polpa è densa e asciutta e i suoi semi sono piuttosto piccoli e, quindi, facilmente eliminabili.
2. **Tonda piccola genovese** [in Genovese: **Meizann-a piccinn-a**], melanzana a frutto tondo, lievemente irregolare, di colore molto scuro (tendente al nero), coltivata *da sempre* nel ponente genovese. Varietà molto produttiva, il cui frutto è raccolto appena raggiunge il diametro di circa 5-6 cm, ed è preparato soprattutto «riempito» e fritto in olio di oliva.
3. **Quadrato piccolo genovese** [in Genovese: **Peveòn verde**], peperone quadribolato dolce che raggiunge dimensioni molto più contenute del classico «Quadro d'Asti». Pianta molto produttiva il cui frutto presenta una colorazione che va dal verde al rosso (piena maturazione). Avendo la buccia piuttosto consistente, è poco adatto alla cottura. Viene raccolto nel momento di massimo vigore (quando il colore è ancora verde) ed è consumato crudo in insalata.
4. **Cou risso** [**Cavolo riccio** o **Cavolo broccolo**], cavolo a foglia ondulata, con bordo molto «frastagliato» di colore verde chiaro. Non produce alcuna infiorescenza, per cui vengono utilizzate le sole foglie. Coltivato *da sempre* nel Genovesato.
5. **Broccolata genovese**, cavolo a foglia liscia, leggermente ondulata con bordo lievemente dentellato. Il corimbo è di colore verde scuro, ben coperto dal fogliame (solitamente ben sviluppato) e può raggiungere dimensioni medio-grandi. Ne esistono due differenti varietà: **Tempuìa** [precoce] che si semina a Luglio/Agosto per essere raccolto a Novembre/Dicembre; **Tardia** [tardiva] che si semina ad Agosto/Settembre per essere raccolto a Febbraio/Marzo. Coltivato *da sempre* nel ponente genovese.
6. **Cou negro** [**Cavolo nero**], cavolo a foglia allungata, leggermente «bollosa», di colore verde molto scuro, con bordo liscio. Pianta dal portamento eretto che raggiunge altezze di circa 50-60 cm; non produce infiorescenza, per cui vengono utilizzate le sole foglie (solitamente con patate o polenta). Varietà molto resistente al freddo e, pertanto, seminata anche in epoca molto avanzata (tardo Settembre) con risultati apprezzabili. Coltivata *da sempre* nell'entroterra genovese. Nel resto d'Italia è conosciuto come **Cavolo Palmizio**.
7. **Ravacou** [**Cavolo rapa**], rapa medio-grande, di buccia e polpa gialla; presenta una buona resistenza alle malattie ed al freddo. Coltivata *da sempre* nel ponente genovese.
8. **Rossa genovese** [in Genovese: **Çioula Rossa**]: cipolla rossa, semipiatta e dolce, coltivata *da sempre* nel Genovesato. Buccia di colore rosso chiaro con sfumature violacee.

Schede preparate da Mario Messetti, riviste da Massimo Angelini.  
L'espressione *da sempre* significa: *da un tempo che precede l'orizzonte della memoria locale*.