

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° 11

novembre 2002

In questo numero:

- Comunicato ai Produttori
- Comunicato agli Affiliati
- Protagonisti del Consorzio
- Cronache dal Consorzio

Inserto tecnico solo nella versione a stampa riservata ai produttori consorziati

chiuso il 22 novembre 2002 - inviato a 256 destinatari
76 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 - 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

Da ora a gennaio ci attende un tempo di passaggio; un tempo per arrivare alla nuova forma che il Consorzio - ormai allargato ad altre varietà oltre a quelle tradizionali di patata - assumerà in occasione dell'assemblea generale.

Ci attende la rifinitura dello statuto, la costruzione di una struttura operativa che possa contare sugli apporti e le competenze di molte persone (in poche parole: crescendo il Consorzio, bisogna che il mio ruolo sia ridimensionato e che per certi aspetti io mi faccia un po' da parte), l'impostazione di un sistema di conferimento e distribuzione che aiuti a superare, per chi lo voglia, la consegna diretta fra produttori e affiliati che molte volte, abbiamo verificato, genera fraintendimenti e lascia gli uni e gli altri insoddisfatti. La preparazione del campo o dei campi per la riproduzione dei minituberi in vista della produzione (tra 2 o 3 anni) di seme certificato.

Questi sono mesi delicati, dai quali dipenderà il futuro della nostra iniziativa.

Buon lavoro.

Ronco Scrivia, 22 novembre 2002 - il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO AI PRODUTTORI

2002.09.01 **Analisi del terreno e visite degli agronomi**

Il 9 novembre ai consorziati che nel 2002 hanno fatto produzione e si preparano alla semina per il 2003, abbiamo spedito un invito ad aderire al programma di analisi completa dei terreni che sarà condotta dagli agronomi del consorzio Silvia Dellepiane e Mario Zefelippo, grazie a un contributo assicurato dalla Provincia di Genova / Assessorato all'Agricoltura.

I costi a carico dei consorziati ammontano a 10 € sul costo complessivo di 50 €.

Hanno chiesto di fruire del servizio i consorziati: Aragone, Cartasso, Cuneo, Damico, De Paoli, A. Delbarba, P. Delbarba, Fasce, D. Fontana, Gandi, I. Garibaldi, E. Molini, F. Molini, Morando, Paolino, Parodi, Pisacco, Podestà, Pisani, M. Rossi, Savio, Sciaccaluga, Vallenostra coop.

2002.09.02 **Semenza di Faxoela Quarantina**

Giorgio Aragone di Còsola ha selezionato circa 25 kg di Faxoela Quarantina. La semenza fatta da Giorgio con l'assistenza dell'agronomo Mario Zefelippo è quella dalla quale noi partiamo per la produzione di Faxoela Quarantina per il prossimo anno. Pertanto chi abita in montagna e vuole intraprenderne la produzione sotto la tutela del Consorzio ed è interessato a prenotarne un po' deve comunicarlo a Massimo Angelini (335.5699410 *oppure* consorzio.quarantina@libero.it). Questo vale anche per chi a voce ne ha già parlato con Angelini: faccia conto di non avergli detto né prenotato nulla, perché solo da adesso esiste un registro per le prenotazioni

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2002.09.03 **Nuove adesioni**

Az. AMADEI - TORTONESE **Consorziato** S. Olcese (GE) - Quarantina Bianca Genovese

VARIE

2002.09.04 Internet

Ricordiamo che il bollettino e le notizie sul Consorzio sono pubblicati anche su:

www.quarantina.it - sito ufficiale del Consorzio, e sul sito www.tigulliovino.it

2002.09.05 R.A.R.E.

Invitiamo tutti coloro che sono interessati alla salvaguardia di razze animali locali a prendere contatto con l'**Associazione Italiana Razze Autoctone a Rischio di Estinzione** (RARE).

Associazione R.A.R.E. - corso G. Agnelli, 32 - 10137 TORINO

coordinatore: Riccardo Fortina / tel. 011.670 85 80 - fax 011.437 39 44

e-mail: associazionerare@yahoo.it - www.save-foundation.net/RARE

2002.09.06 Un annuncio

Ci inviano un annuncio che volentieri pubblichiamo:

Cerchiamo un podere, con terreno in parte agricolo e boschivo, da 6/8 ettari circa o più, preferibilmente nell'entroterra ligure, possibilmente con risorse idriche proprie, con casale o fabbricati per ospitare da 3 a 5 famiglie, a scopo azienda agricola. Si considerano anche piccoli poderi purchè limitrofi. Chiamare Cristina 349-4485525 o inviare mail a angelo.grs@tiscali.it

2002.09.07 Assaggio di formaggio affumicato

Mercoledì 20 novembre, in località Olmi di Savignone, presso l'azienda agricola Autra di Alfredo Bagnasco, si è tenuta una prova di assaggio di formaggetta affumicata. Sergio Rossi ne ha steso il seguente verbale. Non si è trattata di un'iniziativa pubblica, ma di un esperimento tentato da Sergio con il coinvolgimento di alcuni amici suoi e di Alfredo abitanti in alta Valle Scrivia.

Erano presenti: Adriano Alvigini, Massimo Angelini, Alfredo Bagnasco, Pietro (suo collaboratore), Ettore Molini, Laura Parodi, Bruno Reggiardo e Sergio Rossi.

La formaggetta in questione era stata affumicata nell'essiccatoio per le castagne di Franca Damico, agricoltrice della Val Graveglia, la quale ogni anno secca le sue castagne al fuoco dell'essiccatoio di casa. Le quattro formaggette, identiche fra di loro, sono state poste sopra lo strato di castagne, appoggiate su una cassetta di legno e esposte al fumo in tempi diversi: 18 ore, 28 ore, 48 ore e 55 ore. L'esposizione al fumo è stata seguita da Franca Damico. Le formaggette erano state prodotte una settimana prima e, al momento dell'assaggio hanno 14 giorni. Dopo essere state rimosse dall'essiccatoio, sono state conservate in casa da Massimo Angelini. L'assaggio prevede la degustazione delle 4 formaggette più una quinta, identica e della stessa partita di produzione, ma conservata in cella presso l'azienda Autra da Alfredo Bagnasco.

Dopo l'assaggio delle diverse formaggette, è stato richiesto a tutti un parere di massima sul prodotto e una indicazione di preferenza.

1. Esposizione 18 ore [1]
2. Esposizione 28 ore [2]
3. Esposizione 48 ore [3]
4. Esposizione 55 ore [4]

	Prima preferenza	Seconda preferenza (subordine)
Adriano Alvigini	2	3
Massimo Angelini	2	3
Alfredo Bagnasco	3	--
Pietro (suo collaboratore)	3	2
Ettore Molini	3	2
Laura Parodi	3	2
Bruno Reggiardo	2	4
Sergio Rossi	2	3

Si è poi proceduto ad un accostamento delle quattro formaggette con olio extra vergine d'oliva nuovo di Franca Damico. In generale l'abbinamento è stato da tutti apprezzato anche per l'alto valore qualitativo dell'olio, Laura, Massimo, Adriano e Bruno, hanno espresso una preferenza per l'abbinamento olio - n° 4.

Alfredo Bagnasco ha poi proposto l'assaggio di una ricotta salata e asciugata vicino alla stufa di casa per circa 10 giorni. L'apprezzamento è stato unanime come la sensazione che un prodotto del genere potrebbe risultare economicamente interessante.

2002.09.08 Paolino di Figino

Riceviamo e volentieri pubblichiamo il ritratto di uno di noi:

Paolino, contadino da sempre, a Figino è uno dei pochi rimasti sulla terra; un uomo semplice, di quelli che amano passare inosservati. Ci sono volute la sua esperienza, i suoi ottant'anni, la sua paziente forza di volontà e l'aiuto di madre natura, per ottenere baccelli di fagiolane che racchiudono fino a sei semi.

Paolino è il contadino più anziano entrato a fare parte del Consorzio della Quarantina, nonostante la sua età e il suo fisico provato dalle fatiche accumulate in anni di duro lavoro nella sua azienda piccola e ordinata, da lui stesso costruita pietra su pietra, zolla su zolla, sfruttando al meglio ogni spazio disponibile, e oggi condotta con l'aiuto del figlio Gianni e del nipote Paolo.

Nel tempo ha accettato con entusiasmo e intelligenza l'attrezzatura meccanica, ma l'attrezzo più usato era ed è rimasta la zappa.

Oggi le sue fatiche sono ricompensate dalla soddisfazione delle cose ben riuscite e dal piacere di vedere realizzato un progetto atteso da molto tempo per valorizzare la fagiolana "Bianca di Figino".

C'è voluta molta fatica per mantenerne la coltura, ma la fatica si supera meglio quando c'è la passione, e Paolino ne ha messa e ne mette ancora tanta, non solo per le fagiolane, ma anche per curare i pochi filari superstiti di uva Timorassa sparsi nella campagna figinese. Uva che restituisce un vino bianco forse un po' aspro ma sincero, come la sua terra di piccoli grandi uomini che appartengono all'antica tradizione del mondo contadino.