

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 III - n° 1

gennaio 2003

In questo numero:

- Comunicato ai Consorziati
- Protagonisti del Consorzio
- Varie

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

chiuso il 24 gennaio 2003 - inviato a 267 destinatari
79 per posta ordinaria e 188 per posta elettronica

l'invio del Bollettino ai produttori, completo dell'inserto tecnico, è curato dall' [associazione Sèmima](#), 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

A dicembre il bollettino non è uscito: ho preso una pausa di riflessione, anche perché ora ci attendono grandi cambiamenti.

- Già dalla fine di questo mese sarà avviato uno staff organizzativo [2003.01.01].
- Stiamo lavorando alla nuova bozza di Statuto in vista dell'assemblea che si svolgerà alla fine di marzo. Nel bollettino del prossimo mese pubblicheremo la bozza e comunicheremo il giorno dell'assemblea.
- Anche questo bollettino sta cambiando: grazie all'aiuto di Laura Parodi, abbiamo adottato un formato più agile da scaricare e immune da virus informatici; la sua redazione, inoltre, diverrà sempre più il risultato di un lavoro collettivo.
- Cambierà il sito telematico per divenire, finalmente, un sito "vivo" in continuo aggiornamento.
- Intanto i nostri agronomi, Silvia Dellepiane e Mario Zefelippo, hanno iniziato i prelievi di terreno per i consorziati che l'hanno richiesto.

Ora non c'è che da organizzarsi, e prepararsi a produrre bene e con rigore.

Buon lavoro.

Ronco Scrivia, 19 gennaio 2003 - il direttore, **Massimo Angelini**

COMUNICATO AI CONSORZIATI

2003.01.01 STAFF

A fine mese si svolgerà la prima riunione dello staff che assumerà l'onere organizzativo del Consorzio. La finalità è doppia: dotarci di competenze e collaborazioni che permetta la gestione di una struttura sempre più complessa; alleggerire il mio impegno e contribuire a spersonalizzare il Consorzio.

STAFF ORGANIZZATIVO, nella sua prima configurazione risulta così proposto:

- **Massimo Angelini** [tel. 355.5699410 massimo-angelini@libero.it]
coordinamento, relazioni esterne, bollettino;
- **Orietta Arcangeli** [pizzpizz@libero.it]
segreteria, amministrazione, corrispondenza;
- **Laura Parodi** [ardoxsho@tiscalinet.it]
sito telematico, comunicazione, traduzioni;
- **Paola Romana** [paola.romana@libero.it]
invio pubblicazioni;
- **Sergio Rossi** [tel. 339.8242698 sergirossi@tiscalinet.it]

rapporti con consorziati e affiliati, sagre;

- **Elisabetta Sciaccaluga [sciaccaluga1@interfree.it]**

rapporti sede, bancoposta, prima nota.

P. Romana (Còsola), S. Rossi (Montoggio), E. Sciaccaluga (Cavorsi) sono ben conosciuti. Due parole per presentare le nuove collaboratrici che, per la fiducia che nutro nei loro confronti, ho personalmente proposto

O. Arcangeli è laureata in Economia e Commercio; segue le nostre iniziative dal 1998.

L. Parodi insegna Archeologia e Storia dell'Arte Musulmana all'Università di Genova; è impegnata nella divulgazione di tematiche legate all'agricoltura sostenibile e al consumo critico; segue le nostre attività dal 2001.

2003.01.02 IL CONSORZIO SI DÀ UNA STRUTTURA

Oltre allo staff, vediamo chi lavorerà nel (e intorno al) Consorzio:

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE:

Ettore Molini (presidente), Massimo Monteverde (vicepresidente), Luca Dalpian, Franca Damico, Roberto Del Tufo, Roberto Grattone, Sergio Rossi.

AGRONOMI:

- **Raffaella Alborghetti [tel. 0185.899502 r.alborghetti@libero.it]**

Val d'Aveto;

- **Silvia Dellepiane [tel. 348.3810352 m.Seghizzi@libero.it]**

Valli Graveglia e Scrivia;

- **Mario Zefelippo [tel. 335.5237500 m.zefe@libero.it]**

Val Borbera e adiacenze.

Sono così coperte le valli dove è maggiore il numero dei consorziati: gli altri potranno fare riferimento all'agronomo a loro più vicino.

Per l'assistenza nelle valli Scrivia e Borbera, le rispettive comunità montane hanno già assicurato un sostegno finanziario. L'abbiamo chiesto anche alla Comunità Montana Valli Aveto, Graveglia, Sturla, per le valli di loro competenza.

ALTRI TECNICI ED ESPERTI:

I nostri agronomi potranno contare sulla collaborazione di tecnici ed esperti che hanno assicurato disponibilità. Si tratta di:

- **Isabella Dalla Ragione (Perugia, agronoma: frutticoltura);**
- **Moreno Guelfi (Genova, agronomo: difesa fitosanitaria delle patate);**

- **Luca Lovatti (Imola, agronomo e genetista: risanamento e coltura delle patate);**
- **Oriana Porfiri (Macerata, agronoma e genetista: leguminose e cereali);**
- **Lucia Sepe (Potenza, agronoma: allevamento ovicaprino e tecnica casearia).**

M. Zefelippo curerà il coordinamento dei rapporti con gli esperti .

REFERENTI LOCALI:

In alcune zone, ci sono consorziati e amici che rappresentano un sicuro punto di riferimento per noi e i produttori locali. Sono:

- **Alberto Chiappari [serealbe@tiscali.it] valli Ceno e Taro**
- **Camillo Fiori [analan@interfree.com] val Borbera, fagiolane**
- **Anna Garibaldi [biblioteche@libero.it] val Graveglia**
- **Roberto Grattone [vallenostre@tiscali.it] val Borbera**
- **Massimo Monteverde [mooretti@hotmail.com] val d'Aveto**
- **M. Grazia Sbarboro [sbarmari@hotmail.com] valle Sturla**

COORDINATORE DEL COLLEGIO DEI PROBIVIRI:

- Marcello Maimone [tel. 010.354620 temme@libero.it]

ALTRE COLLABORAZIONI:

- Alessandra Scala [alessandrascala@studiosma.com] commercialista Consorzio;**
- **associazione Semina [associazionesemina@inwind.it] invio bollettini ai consorziati**

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2003.01.03 Nuove adesioni

Alfredo BAGNASCO Consorziato, Savignone (GE), formaggio di cabannina

Fabrizio BOTTARI Consorziato, Rezzoaglio (GE), Quarantina Bianca Genovese

Maria COSTA Consorziata, Propata (GE), Quarantina Bianca Genovese - Faxoela

Alfredo BAGNASCO Consorziato, Grondona (GE), Quarantina Bianca Genovese

VARIE

2003.01.04 Nota di Laura Parodi sul formato del Bollettino

Anzitutto, mi presento (anche se qualcuno di voi già mi conosce): sono la persona che il Consorzio - che ringrazio vivamente per questa opportunità - ha incaricato di gestire il sito Internet www.quarantina.it: sito che speriamo dia sempre maggiore visibilità al lavoro di tutti. Apro la mia collaborazione con una nota tecnica (spero non troppo noiosa e - fidatevi - per alcuni di voi, forse anche utile!) Chi riceve il notiziario per posta elettronica avrà notato che da questo numero il formato scelto è "rtf" e non più "doc". Ci sono molti validi motivi per questo:

- il primo e più importante motivo è che "doc" può contenere dei virus (tra i più pericolosi, pensati apposta per trasmettersi via posta elettronica), "rtf" no;
- il secondo motivo è che "rtf" è un formato molto più leggero, quindi più facile da inviare e scaricare;
- il terzo motivo è che "rtf" può essere letto da tutti i computer - anche da chi usa Linux, MacIntosh o ha un computer con una vecchia versione di Microsoft Word, "doc" no;
- un ultimo motivo per cui consiglio a tutti quelli tra voi che spediscono documenti via posta elettronica di non utilizzare mai il formato "doc", è che un file "doc" contiene una quantità di informazioni nascoste su chi lo ha scritto (per questo è così pesante!), che qualsiasi persona esperta di informatica può leggere a vostra insaputa.

Chiudo con la nota tecnica e vi dò il benvenuto sul sito, con qualche novità già dai primi di febbraio. Ogni vostro commento o domanda sono benvenuti: scrivetemi all'indirizzo ardoxsho@tiscalinet.it. [Laura E. Parodi].

2003.01.05 Insetto per i produttori e notizia sull'acrilammide

Insieme con il bollettino inviato dall'Associazione Semina ai produttori consorziati, questo mese è allegato un numero di Pagine, rivista trimestrale della Coop. Cornale, e un'articolo tratto da Altroconsumo (Gennaio 2003, pp. 12-13) sulla tossicità dell'acrilammide che si trova nei cibi cotti ad alte temperature (oltre 180°: fritti, al forno, alla griglia) a base di patate e cereali. L'acrilammide, che può danneggiare il sistema nervoso e si sospetta sia cancerogena, è stata rilevata con particolare concentrazione nelle patate fritte, risulta invece assente in quelle cotte in acqua o al vapore.

2003.01.06 Produzione di formaggetta, a cura del Centro Culturale di Montoggio

Il giorno 31 gennaio presso l'azienda agricola Autra di Alfredo Bagnasco (località Olmi di Savignone) si tiene una prova dimostrativa di produzione di formaggetta locale. I partecipanti prepareranno il proprio formaggio seguendo attivamente tutto il processo produttivo: riscaldamento del latte, aggiunta del caglio, rottura della cagliata e trasferimento della "pasta" in apposite fascelle. Le fasi successive: salatura e stagionatura, saranno seguite dal signor Bagnasco e, dopo circa venti giorni, ogni partecipante potrà recarsi all'Autra per ritirare il

proprio formaggio (nella misura di un kg). Al fine di coprire le spese di organizzazione, a ogni partecipante è stata richiesta una quota di € 20 (in cui è naturalmente compreso il kg di formaggio).

Al termine della prova il signor Bagnasco metterà a disposizione un locale riscaldato dell'azienda in modo che chi vorrà potrà fermarsi per una "cuedia" (dal genovese: "allegro spuntino"). Per informazioni: 339.8242698. [Sergio Rossi].

2003.01.07 Pane di Natale, di Sergio Rossi

Ho fatto il pane il giorno 24 dicembre, vigilia di Natale, perché credo che sia uno dei gesti che più si addicono a quel momento. Inoltre, se possibile, regalarlo è ancora più significativo e gratificante. Certo si deve sentire tutto questo e, soprattutto, se ne devono cogliere gli aspetti simbolici. Si riproduce comunque un gesto che ha rappresentato in se la ricerca e la scoperta di uno dei modi più diffusi di sfamarsi. In tempi diversi, in modi diversi, uomini e soprattutto donne, hanno tentato di produrre un alimento che è sempre migliorato e che ha coinvolto gli elementi essenziali della vita: l'acqua, il sole, il fuoco, l'agricoltura - come lavoro dell'uomo - e, in qualche modo, anche l'aria, che comunque influenza il processo di produzione. Si è cominciato con i metodi più arcaici, quando il pane era una sottile pasta cotta sulla pietra rovente (forse anche dal sole), via via si è giunti al lievito e, purtroppo, alle diverse sostanze chimiche che "aiutano a far presto e bene", quando "presto e bene" assumono, a dir poco, un valore relativo.

Ecco, aver fatto il pane, aver usato nella maggior parte ingredienti locali e sani, aver acceso il fuoco, aver osservato il pane lievitare e cuocere lentamente, ed infine averne percepito il profumo, è stato come compiere un gesto in uno spazio senza tempo; perché il tempo era lo stesso di un altro pane, di altre mani, di altri occhi, di un altro fuoco, di altra farina, di altra acqua, di altri luoghi, ma con sentimenti probabilmente simili: la gioia di vedere il pane, il piacere di sentirne il profumo, la sicurezza di avere cibo per se e per i propri cari.

Proprio così, nel silenzio di una stanza, in compagnia del rumore di un fuoco, ho potuto attraversare il tempo e sentirmi al fianco di una donna o di un uomo che lo hanno fatto non so dove ne quando, ma hanno compiuto i miei gesti e, almeno in parte, hanno vissuto le mie emozioni. Ho potuto immaginare i loro gesti che erano simili ai miei, ne ho condiviso le ansie e le gioie, le preoccupazioni e le certezze, li ho quasi guardati negli occhi. E se quella donna o quell'uomo avessero compiuto lo stesso gesto nello stesso giorno di un altro tempo e magari fossero stati liguri della nostra Montagna, li avrei visti felici aprire il bancà affondando la sassoia nella farina. Felici perché l'anno era stato "da grano o da castagne", il bancà era ancora pieno ed il Natale sembrava davvero più bello. Quell'uomo o quella donna che ho avuto al fianco e con cui ho fatto il pane, hanno regalato anche a me un Natale più sereno; in fondo ci vuole poco.

Questi gli ingredienti che ho usato:

Farina di grano tenero tipo "00"

Farina tipo Manitoba (reperibile da un panettiere o pasticciere altrimenti usare solo "00")

Farina integrale da grano coltivato da Franco Molini a Casalino di Montoggio e macinato da me

Latte di vacca Bruno Alpina dell'azienda agricola "Il Pero" di Patrizia, Andrea e Ciccio Guidetti

Olio extra vergine di oliva della cooperativa olivicola di Arnasco (Savona)

Lievito naturale (crescente)

Lievito di birra

Sale

Per questo tipo di pane ho fatto una biga (preimpasto di sostegno) con acqua (circa 1 litro) farina bianca e lievito di birra (quasi mezz'etto) che ho lasciato lievitare (coperta e al caldo) per un'ora. Quindi ho impastato: latte (litri 1,2), acqua e sale (litri 1 e un pugno sale), olio extra vergine d'oliva (litri 0,3), crescente (gr 300 rimesso qualche ora prima), lievito di birra (altri 20 grammi), 2-3 pugni di farina integrale, 4-5 pugni di farina manitoba e il resto farina "00". Appena l'impasto ha cominciato ad amalgamarsi, ho unito la biga lievitata e ho impastato a fondo in modo da rendere uniforme il composto. Nel frattempo ho controllato la salatura della pasta assaggiandone un pezzetto e mi sono accorto che era eccessiva. Ho così aggiunto altro latte e farina per riequilibrarla. Una volta ottenuta una pasta morbida ma non appiccicosa, ho coperto l'impasto con una salvietta e l'ho lasciato riposare per circa mezz'ora in ambiente a più di 20° (vicino ad una fonte di calore). Trascorsa la mezz'ora, ho piegato l'impasto per fargli prendere forza. Piegarlo significa allargarlo leggermente, ripiegare i due lembi laterali verso l'interno fino a farli toccare al centro dell'impasto e quindi piegare ancora in due nell'altro senso (dal basso in alto).

Lasciatolo riposare ancora mezz'ora ho quindi formato i pani (nel mio caso pagnotte da gr 700 a gr 1000). A quel punto ho lasciato lievitare (per un tempo compreso fra un'ora e mezza e due ore) e quindi infornato ad una temperatura di circa 180-200°.

Dato che il forno è a legna, ho dovuto fare attenzione a temperarlo. Per questo, l'ho portato a temperature più elevate di quella che desideravo, ho rimosso la brace dall'interno in modo da lasciare il piano pulito, ho atteso che lentamente la temperatura scendesse alla gradazione che mi interessava e quindi ho infornato il pane. Per fornire un'indicazione di massima posso dire che pani di peso compreso fra gr 700 e gr 1000 sono rimasti in forno per circa un'ora - un'ora e mezza.

2003.01.08 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

[Archivio Notiziari](#) [Home](#)