

Notizie dal Consorzio

Notiziario 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° 3
marzo 2003

In questo numero:

- **Comunicato ai Consorziati**
- **Protagonisti del Consorzio**
- **Cronache dal Consorzio**
- **Varie**

Appendice: Convenzione con il Vivaio Giacumin

Inserto solo nella versione a stampa riservata ai produttori consorziati

chiuso il 24 marzo 2003 - inviato a 286 destinatari
74 per posta ordinaria e 212 per posta elettronica

l'invio del Notiziario 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

Si avvicinano due momenti importanti: l'assemblea di "rifondazione" e il tempo della semina. Nel frattempo, un crescente numero di negozi e ristoranti chiede di avere i nostri prodotti. Se non capiterà qualche malestro e il tempo non sarà matto come lo scorso anno, avremo molto più raccolto da distribuire; tuttavia già sappiamo che ancora non basterà a soddisfare tutti.

Facciamo quello che possiamo e, se lavoriamo bene, il prossimo anno faremo ancora meglio: quindi mettiamoci pazienza e tenacia – tutti, contadini e affiliati – e andiamo avanti!

Buon lavoro.

Ronco Scrivia, 24 marzo 2003 - il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO AI CONSORZIATI

2003.03.01 **Assemblea**

Il 12 aprile, alle 14, nella sede di Torrighia si svolgeranno, una di seguito all'altra, l'**ASSEMBLEA STRAORDINARIA** e **ORDINARIA** del Consorzio. Nel corso dell'assemblea straordinaria sarà ufficialmente modificato lo Statuto. **Non mancate!!**

AVVISO DI CONVOCAZIONE

Assemblea Straordinaria

I Signori Consorziati sono invitati a partecipare all'assemblea straordinaria del Consorzio, che si terrà presso la sede legale, in TORRIGLIA – via NS Provvidenza, 3 (La Torrighietta),

SABATO 12 APRILE 2003, ORE 14.00

Con il seguente **ordine del giorno**:

- modifica del nome del Consorzio;
- modifica dello Statuto del Consorzio

Il Presidente del Consorzio
Ettore Molini

AVVISO DI CONVOCAZIONE

Assemblea Ordinaria

I Signori Consorziati sono invitati a partecipare all'assemblea ordinaria del Consorzio, che si terrà presso la sede legale, in TORRIGLIA – via NS Provvidenza, 3 (La Torrighietta),

SABATO 12 APRILE 2003, ORE 15.30

Con il seguente **ordine del giorno**:

- relazione del Direttore del Consorzio sull'andamento della gestione sociale;
- presentazione bilancio col conto profitti e perdite al 31.12.2002, deliberazioni relative ed esame nota integrativa;
- conferma cariche sociali;
- approvazione Regolamento interno;
- varie ed eventuali.

Il Presidente del Consorzio
Ettore Molini

Si ricorda che l'assemblea si svolge a porte aperte e rappresenta l'universalità dei consorziati; è validamente costituita in presenza di almeno un terzo dei produttori agricoli consorziati.

Il diritto di voto è riservato ai soli produttori agricoli consorziati che: 1. hanno aderito al Consorzio da almeno tre mesi; 2. non hanno sospeso la propria adesione; 3. **sono in regola con il pagamento del contributo annuale** (12,00 euro).

È ammessa la rappresentanza del coniuge o di un congiunto entro il secondo grado di parentela o affinità, munito di semplice delega scritta e firmata dal produttore agricolo consorziato; non è ammessa la delega a favore di altri consorziati.

L'assemblea delibera con la maggioranza dei presenti che hanno diritto di voto e con voto palese; non sono ammesse le astensioni.

Le deliberazioni dell'assemblea prese in conformità con questo Statuto vincolano tutti i consorziati, ancorché non intervenuti o dissenzienti.

2003.03.02 Denunce di semina di patate o fagiolane

I produttori, dopo la semina o il trapianto e senza ritardo, devono comunicare al Consorzio - per posta ordinaria, fax, posta elettronica o a voce - i seguenti dati:

1. giorno di semina;
2. varietà seminata e sua provenienza;
3. quantità seminata;
4. particella del terreno (comune, foglio, mappale);
5. cosa è stato coltivato su quella stessa particella nell'anno precedente.

La comunicazione può essere fatta al numero **347.9534511**, oppure per posta elettronica all'indirizzo consorzio.quarantina@libero.it

2003.03.03 Incontri pre-Assemblea: com'è andata

- **Montoggio**: 14 marzo, Centro Culturale P. Dachà, 20.30 – 23.30

Presenti: Roberta AMADEI con il marito Alessandro, Massimo ANGELINI, Anna CARROSSINO con il marito, Gian Carlo CARTASSO, G.B. FASCE, Alessandro GUGLIELMINO, Fabio e Luca MAGGIOLO, Ettore MOLINI, Franco MOLINI, Giacomo MORANDO, Lorenzo PARODI, Sandro PINASCO, Daniela POZZI con il marito Aldo, Marco RIGHETTI, Sergio ROSSI, Andrea SAVIO, Simona UGOLOTTI.

È stata illustrata la bozza per il nuovo statuto e per il regolamento; S. Rossi ha introdotto la questione del recupero produttivo delle patate di calibro inferiore a 45 mm.

È stato proposto di:

1. Istituire, per la Quarantina e la Prugnona, tre calibri di patate di prima scelta da vendere nelle confezioni del Consorzio da 2 kg senza differenza di prezzo: calibro 25/35 mm, calibro 35/45 mm, le patate normali di calibro superiore a 45 mm. I sacchetti di patate di calibro inferiore a 45 mm. devono riportare una grande banda adesiva con il nome e il calibro in evidenza.
2. Permettere la vendita sottoprezzo e solo ai ristoratori interessati di patate di seconda scelta scartate e imperfette, con un taglio, con la buccia scabbiata o con leggera tuberomania (comunque scartando quelle bucciate dagli elateridi, quelle con grave tuberomania o gravemente deformate e quelle con segni di malattia o marcescenza); queste patate non sono promosse dal Consorzio che non si interessa della loro vendita (riconoscendo solo quelle di prima scelta), ma sono vendute dal produttore su sua diretta responsabilità e con un prezzo libero di volta in volta concordato insieme con il ristoratore.
3. Stabilire che il prezzo di vendita di 1,80 €/kg praticato dai produttori ai privati per le patate di prima scelta nei sacchetti da 2 kg, non è un prezzo fisso ma un prezzo minimo.
4. Aggiungere nello statuto la possibilità che il Consorzio possa affittare, acquistare o gestire

attrezzature e locali per uso comune.

- Cantalupo: 19 marzo, Comunità Montana Valli Borbera e Spinti, 20.30 – 23.00

Presenti: Massimo ANGELINI, Giorgio ARAGONE, Orietta ARCANGELI e il marito Luca, Giannino DELBARBA, Camillo FIORI, Gino FONTANA, la mamma di Davide FONTANA, Roberto GRATTORE, Enrico LOVOTTI, Fulvia MEINERO, Massimo PISACCO, la signora REPETTI di Cabella, i genitori di Simone VERARDO.

È stata illustrata la bozza per il nuovo statuto e per il regolamento.

- Santo Stefano d'Aveto: 21 marzo, Bar La Baita, 20.30 – 23.00

Presenti: Massimo ANGELINI, Francesco BASSI, Fabrizio BOTTARI, Claudio CARPANESE, Ettore MOLINI, Massimo MONTEVERDE, Sergio ROSSI.

È stata illustrata la bozza per il nuovo statuto e per il regolamento.

È stato proposto di chiamare: **Patatini di Quarantina** o **Patatini di Prugnona**, le patate di calibro 25/35 mm; **Quarantinella** o **Prugnarella**, le patate di calibro 35/45 mm,

2003.03.04 Finora hanno rinnovato l'adesione per il 2003

Roberta AMADEI, Giorgio Aragone, Fabrizio BOTTARI, G. Carlo CARTASSO, Elena CORNERO, Franca DAMICO, Ornella DE PAOLI, Gabriella FAVARO, Patrizia GANDI, Ines GARIBALDI, Enrico LOVOTTI, Franco MOLINI, Claudio PARODI, Aldo PISACCO, Daniela POZZI, Paola ROMANA, Sergio ROSSI, Andrea SAVIO, Rinaldo SCERESINI, Elisabetta SCIACCALUGA, Simone VERARDO

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2003.03.05 Sono entrati nel Consorzio

Anna	CAROSSINO	GE, S. Olcese	patata Quarantina Bianca Genovese
Giorgio	FURIO	GE, Rossiglione	patata Quarantina Bianca Genovese

CRONACHE DAL CONSORZIO

2003.03.06 Fierucola dei semi

Firenze: 1 marzo, piazza Ss. Annunziata, 14.30 – 16.30

Incontro: *Le sementi delle piante agricole tradizionali sono patrimonio delle comunità rurali e risorsa per l'agricoltura locale: provvedimenti e iniziative di tutela.*

Relatori: Massimo ANGELINI, Ornella ARIMONDO (economista agraria, Roma), Grazia MAMMUCCINI (Arsia, Regione Toscana), Alberto OLIVUCCI (seedsaver di Civiltà Contadina, Forlì); ha coordinato Giannozzo PUCCI. Tra il pubblico era presente il consorziato Aldo PISCITELLO (azienda D. Pozzi di Moconesi).

2003.03.07 Presentata la Castagnasca alla Fabbrica Birra

Savignone: 7 marzo, Fabbrica Birra Busalla, 11.30 – 13.30

Presentazione e degustazione della "Castagnasca" - bira acconsâ co-a fænn-a de castagna - birra prodotta con la farina di castagne tradizionali della Montagna genovese, raccolte a mano, seccate a fuoco e macinate a pietra. L'accordo con la Fabbrica Birra e la Provincia di Genova, che ha patrocinato l'iniziativa, prevede che la farina sia data dai produttori del Consorzio: quest'anno è quella di Franca DAMICO, proveniente dai boschi e dal seccatoio di Zerli in Valgraveglia.

Alla presentazione, guidata da Gian Carlo STELLINI, sono intervenuti: Marina DONDERO,

assessore all'Agricoltura della Provincia di Genova; Massimo ANGELINI, Lorenzo Da BOVE (in arte Kuaska), degustatore di fama internazionale; Alessandro REPETTO, presidente della provincia di Genova. Tra le 80 persone presenti, c'erano produttori del Consorzio, ristoratori affiliati e giornalisti.

Il servizio televisivo sulla manifestazione è stato curato da Teresa TACCHELLA, ed è andato in onda su RaiTreLiguria, sabato 15 marzo 2003, 12.25.

2003.03.08 La Castagnasca a "Ore 12: Buonappetito"

Genova: 13 marzo, studi di Telecittà, in via XX Settembre, 12.00 – 13.00

Trasmissione diretta dedicata alla birra Castagnasca e alle attività del Consorzio.

Hanno partecipato Massimo ANGELINI, l'assessore Marina DONDERO, Stefano CHIAROLINI e Lorenzo DEVOTO della Fabbrica Birra Busalla. Ha condotto in studio, bravissima, Giovanna ROSI.

2003.03.09 Mandillo da Groppo 2003 – riunione a Ne

Ne: 14 marzo, Biblioteca civica, 18.00 – 19.30

Presenti: Marco BERTANI, sindaco di Ne; l'assessore Marina DONDERO; Anna GARIBALDI, presidente della Proloco Ne-Valgraveglia; i consorziati Franca DAMICO, Ines GARIBALDI, Sergio ROSSI e Massimo ANGELINI.

A. Garibaldi ha presentato il progetto per la manifestazione "Mandillo da groppo 2003" da realizzare il 26 ottobre a Piandifieno in collaborazione con il Consorzio.

2003.03.10 Incontro sulle fagiolane della Valborbera

Valborbera: 20 marzo, 15.30 – 17.00

L'agronomo Mario Zefelippo e Oriana Porfiri hanno visitato i produttori di fagiolana di Còsola, in mattinata, e Figino nel pomeriggio (presenti anche Giannino Delbarba, Davide Fontana, Gino Fontana e Massimo Angelini); in serata hanno incontrato Roberto Grattone.

O. Porfiri ha consegnato gli esiti dell'indagine sulle caratteristiche morfologiche e fisiologiche dalla **Faxoella quarantina** e della **Bianca di Figino**.

Sulla base di considerazioni di carattere varietale e commerciale, è stato deciso che la coltivazione promossa dal consorzio di fagiolana grande (Bianca di Figino) sarà ristretta alla sola zona di Figino, mentre per il resto della valle e sulle montagne circostanti sarà incoraggiata la coltivazione della Faxoella quarantina.

M. Zefelippo seguirà la coltivazione delle due varietà, in particolare quella rivolta alla produzione di seme da riproduzione.

VARIE

2003.03.11 Risorse genetiche agrarie in Italia

Il Monitoring Institute for Rare Breeds and Seeds in Europe ha pubblicato **Risorse genetiche agrarie in Italia. Rischio di estinzione, iniziative per la conservazione, necessità di intervento**, nel quale sono raccolti i risultati di due anni di ricerca sulla conservazione del patrimonio di varietà e razze agricole locali in Italia.

Il volume, di 225 pagine in grande formato, scritto in Italiano, costa 30,00 euro (comprese le spese postali), e può essere richiesto a Monitoring Institute: per posta elettronica monitoring@swissonline.ch, oppure per posta ordinaria: Schneebergstr. 17 – CH-9000 St. Gallen Switzerland/Svizzera.

2003.03.12 Picagge di castagna con i funghi e le noci (Sergio Circella, *La Brinca*)

Ingredienti per la pasta: farina di castagna ottenuta con castagne seccate a fuoco. Mettere metà quantità di farina di castagna e metà farina bianca, acqua, 4 uova intere ogni kg di farina, sale, vino bianco, olio extra vergine di oliva.

Impastare e amalgamare gli ingredienti per ottenere l'impasto, che poi con il mattarello o la sfogliatrice andremo a stendere con una sottigliezza media. Arrotondata la sfoglia, taglieremo a strisce larghe per ottenere delle fettucce, "picagge" che allargheremo e spruzzeremo con un po' di farina asciutta.

La pasta ottenuta la metteremo a bollire per 5/6 minuti. Scolare e condire.

Funghi: prendere funghi selvatici di varie specie, porcini soprattutto, finferli, trombette di morto, colombine, mazze di tamburo ecc.

Tagliare i funghi a pezzetti dopo averli ben puliti, non bagnati. In un tegame mettere un filo d'olio extravergine di oliva, un trito di prezzemolo e aglio e soffriggere leggermente, aggiungere poi i funghi tagliati e dare una piccola cottura, in modo da ottenere un funghetto.

A parte tritare finemente dei gherigli di noci.

Si condiscono le picagge di castagna con i funghi a funghetto e poi si spolverano sopra le noci tritate.

(pubblicata su <http://www.porthos.it/index2.htm>)

2003.03.13 Internet

Ricordiamo che il notiziario e le notizie sul Consorzio sono pubblicati anche su: www.quarantina.it - sito ufficiale del Consorzio, e sul sito www.tigulliovino.it.

Vi invitiamo a visitare il nostro sito, progressivamente rinnovato e mantenuto in costante aggiornamento.

Appendice: **Convenzione con il Vivaio Giacumin**

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

VARIETA' TRADIZIONALI di ORTAGGI

aggiornamento del 01 febbraio 2003

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 | Porsemminn-a , costoluto genovese da insalata |
| 2. melanzana | Tonda piccola genovese |
| 3. peperone | Quadrato piccolo genovese da insalata |
| 4. cavolo | Còu risso |
| 5. cavolo | Broccolata varietà precoce / varietà tardiva |
| 6. cavolo | Còu neigro |
| 7. cavolo-rapa | Ravacòu |
| 8. cipolla | Rossa piatta genovese |

	disponibilità dal mese di		prezzo al pubblico	prezzo ai produttori del Consorzio della Quarantina
pomodoro melanzana peperone	marzo	per vasetto da Ø 9 cm	Euro 0,40	Euro 0,30
		per piantina	Euro 0,25	Euro 0,20
cavolo cavolo- rapa	luglio	per piantina	Euro 0,18	Euro 0,125
cipolla	settembre	mazzo da 40/50 piante	Euro 2,20	Euro 1,50

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** - vivaio.giacumin@virgilio.it oppure 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 tondeggianti 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** [in Genovese: **Broccolata zeneize**], 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; **Tardìa** [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.