

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° 7

luglio 2003

In questo numero:

- **Comunicato ai Produttori**
- **Comunicato agli Affiliati**
- **Protagonisti del Consorzio**
- **Cronache dal Consorzio**
- **Appuntamenti**
- **Varie**

numero chiuso l'11 luglio 2003

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

REDAZIONALE

Con i primi raccolti, inizia la fase più delicata dell'anno: nella quale è richiesto ai produttori un lavoro accuratissimo di selezione del prodotto.

È importante che le patate siano scelte per bene, e con attenzione siano divise secondo i diversi calibri.

Vi invito a leggere con grande attenzione la prima nota, "Comunicazione di raccolta", e a chiamarmi se qualcosa non è chiaro, se qualcosa può suscitare il minimo dubbio.

Ricordiamoci che la qualità non conosce sconti e che basta un tubero malato per rovinare un sacchetto e un sacchetto mal selezionato per sciupare la buona notorietà di tutti.

Buon lavoro.

Ronco Scrivia, 11 luglio 2003 - il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO AI PRODUTTORI

2003.07.01 Comunicazione di raccolta

Dopo la raccolta, i produttori devono procedere alla selezione del raccolto e subito dopo devono avvertire Sergio Rossi (347.9534511, oppure sergirossi@tiscalinet.it), per comunicargli le quantità divise per i diversi calibri, il numero di sacchetti+sigilli necessari per la vendita diretta o ai negozi affiliati, per concordare il giorno di visita e controllo della selezione.

SELEZIONE

alla selezione del raccolto: le patate sane, integre, che **non presentano difetti di forma, segni di malattia o scabbia sulla buccia** devono essere divise secondo tre misure

- a. calibro superiore a 45 mm.;
- b. calibro compreso tra 35 e 45 mm. – **QUARANTINELLE** o **PRUGNONELLE**
- c. calibro compreso tra 25 e 35 mm. – **PATATINI** di Quarantina o Prugnona

Per tutte e tre le misure, ai negozi affiliati e ai privati le patate si vendono confezionate nel sacchetto del Consorzio da 2 kg con sigillo numerato.

PREZZI

Il prezzo ai negozi affiliati è 1,40 €/kg; il prezzo ai privati è *minimo* 1,80 €/kg.

Le patate possono essere vendute fuori dal sacchetto, in contenitori liberi, solo ai ristoratori affiliati al prezzo di 1,20 €/kg.

SECONDA QUALITÀ

Le patate scartate dalla selezione per lievi difetti o tagli, ma perfettamente commestibili, possono essere proposte ai ristoratori affiliati e, se loro sono d'accordo, essere vendute a prezzo libero stabilito con contrattazione diretta.

ADESIVI PER I SOTTOCALIBRI

Le patate dei calibri **b.** e **c.** devono riportare sul centro del sacchetto l'adesivo che dichiara il calibro particolare fornito dal Consorzio in fogli da 36 adesivi (al prezzo di 1,00 €/foglio)

SACCHETTI E SIGILLI

In occasione della visita di controllo sulla selezione fatta, S. ROSSI o M. ANGELINI porteranno i sacchetti e i sigilli necessari e li consegneranno sul momento ai produttori.

Attenzione: per ogni successiva richiesta di sacchetti + sigilli, i produttori dovranno recarsi a ritirarli presso S. ROSSI o M. ANGELINI senza pretendere che gli siano recati a domicilio.

COSTI

Ogni sacchetto + sigillo costa 0,20 € (quelli per le fagiolane + sigillo costano 0,25 €). Ogni foglio con 36 adesivi per le patate sottocalibro costa 1,00 €. Come abbiamo fatto nel 2002, questi costi saranno pagati l'anno prossimo con la quota-prodotto del 2004.

COMUNICATO AGLI AFFILIATI

2003.07.02 Prenotazione del prodotto

I titolari dei punti vendita e dei ristoranti affiliati sono invitati a prendere al più presto contatto con Sergio Rossi (347.9534511, oppure sergirossi@tiscalinet.it) per comunicargli in misura indicativa e non impegnativa – né per loro né per il Consorzio – quante patate ritengono di acquistare nel 2003. Questo servirà per organizzare nel modo più razionale la destinazione e la distribuzione del prodotto.

Gli stessi affiliati sono invitati a leggere con attenzione la notizia precedente [2003.07.01] diretta ai produttori.

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2003.07.03 Elenchi

Negli elenchi pubblicati con il notiziario di Giugno, non figuravano:

- tra le **comunicazioni di semina**, quella di Giacomo **MORANDO**, di Donetta (Torriglia): 100 kg di Quarantina Bianca Genovese seminati il 26 maggio;
- tra i **punti di vendita affiliati**, **ORTOFRUTTA BUSALLA** (che, invece, aveva rinnovato la quota di affiliazione ad aprile, proponendosi anche per la sponsorizzazione del pieghevole 2003!).

Ci scusiamo con entrambi.

2003.07.04 Nuove adesioni

Appena prima di andare in stampa con il pieghevole di quest'anno, hanno chiesto di affiliarsi al Consorzio:

- **RISTORANTE LA GOLETTA**, di C. e K. Ronco, Rapallo, v. Magenta, 28 – 0185.669261;
- **RISTORANTE SAINT-CYR**, di Elia Corti, Genova, piazza Marsala, 8 – 010.815239;

Benvenuti!

CRONACHE DAL CONSORZIO

2003.07.05 WWW.QUARANTINA.IT

Il sito del Consorzio è stato ridefinito e tra pochi giorni dovrebbe essere nuovamente attivo in tutte le sue parti. Laura Parodi ha seguito la revisione del sito e ne cura l'aggiornamento. Per ogni suggerimento, rettifica, valutazione o critica relativi al sito, potrete mettervi in diretto contatto con lei all'indirizzo telematico ardoxsho@tiscali.it

APPUNTAMENTI

2003.07.05 Sagre 2003

Ricordiamo le sagre di quest'anno organizzate con la collaborazione del Consorzio:

ROCCATAGLIATA di Neirone	26 ^a <i>Sagra della Patata</i>	24 agosto
TREFONTANE di Montoggio	21 ^a <i>Sagra della Patata</i>	31 agosto
CÒSOLA di Cabella Ligure	4 ^a <i>Festa della Patata</i>	7 settembre
ROCCHETTA Ligure	32 ^a <i>Sagra della Fagiolana</i>	14 agosto
ROVEGNO	34 ^a <i>Sagra della Patata</i>	4-5 ottobre

VARIE

2003.07.05 Conservatorio delle Cucine Mediterranee

Il 30 giugno, nella Sala degli Arazzi della Provincia di Genova si è svolta l'assemblea di rifondazione del **Conservatorio delle Cucine Mediterranee**, del quale il Consorzio è socio fondatore.

Dopo le dimissioni di Giancarlo STELLINI, ex direttore, e di Massimo ANGELINI, ex coordinatore del Consiglio degli esperti, l'assemblea ha votato il nuovo statuto ed eletto le cariche associative per il triennio 2003-2005:

CONSIGLIO DIRETTIVO:

- | | |
|--|------------------------------|
| - rappresentante Provincia di Genova: | Marina DONDERO |
| - rappresentante Camera C.C.I.A.A. di Genova: | Francesco BRUZZO |
| - rappresentante associazioni dei ristoratori: | Elia CORTI |
| - rappresentante artigiani e commercianti: | Roberto PANIZZA |
| - rappresentante associazioni produttori agricoli: | Massimo ANGELINI |
| - rappresentante istituti scolastici | sr ALLOERO |
| - proloco e associazioni di promozione culturale: | sr AVVENENTE, Anna GARIBALDI |
| - esperto cooptato fra i non associati | Giovanni REBORA |
| - esperto cooptato fra i non associati | Giorgio DALPIAN |

PRESIDENTE:

Giovanni REBORA

VICEPRESIDENTE:

Giorgio DALPIAN

DIRETTORE:

Sergio ROSSI

COORDINATORE DEL CONSIGLIO DEGLI ESPERTI:

Valter BORDO

GARANTE DI CONCILIAZIONE:

Giovanni MERIANA, sost. Enrico SALA

Tutti coloro che vogliono prendere contatto con il Conservatorio (l'invito è caldamente rivolto ai ristoratori) possono scrivere al direttore Sergio Rossi: 339.8242698, oppure sergirossi@tiscalinet.it