

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° 8

agosto 2003

In questo numero:

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

chiuso il 20 agosto 2003

*l'invio del Bollettino ai produttori, completo dell'inserito tecnico, è curato dall'**associazione Sémina**, 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 partire da questo numero, la redazione e l'invio del notiziario passano di mano: a occuparsene sarà la "responsabile della comunicazione" per il Consorzio, ovvero Laura Parodi, che firma questo breve redazionale e che già da diversi mesi gestisce il sito internet (www.quarantina.it), alla quale è stato di recente affidato anche un incarico di "ufficio stampa" per la pubblicizzazione delle sagre e delle prossime nostre iniziative.

E proprio il sito internet, che è stato completamente ridisegnato e sta venendo costantemente ampliato, è una delle novità di questo mese. Invito tutti i Consorziati a visitarlo, e soprattutto mi rivolgo agli Affiliati affinché mi segnalino eventuali lacune o imprecisioni riguardo ai loro indirizzi, recapiti telefonici, posta elettronica e quant'altro.

A quanti dispongono a loro volta di un sito internet, rivolgo un invito a contattarmi (all'indirizzo ardoxsho@tiscali.it) per organizzare un sistema di 'rimandi incrociati'. Penso in particolare al fatto che potreste creare con reciproco beneficio un collegamento, su una pagina in cui viene indicata una ricetta da Voi proposta (se siete ristoratori) oppure un prodotto del Consorzio da Voi venduto (se siete rivenditori), sulla corrispondente pagina che descrive quel prodotto o ingrediente... (qualcuno ci ha già pensato, e lo ringrazio)

Buon lavoro a tutti!

Genova, 20 agosto 2003 – La Responsabile Comunicazione, Laura E. Parodi

COMUNICATO AI PRODUTTORI

2003.08.01 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**

Per tutte e due 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 1,45 €/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 del calibro **b**. 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 0,25 € (quelli per le fagiolane + sigillo costano 0,30 €). 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.

2003.08.02 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

2003.08.02 Lutto

Giorgio Cipro è morto. Aveva 44 anni, era consorziato dal 2001, seminava patate Quarantine e Faxoelle a Connio di Carrega Ligure, in Val Borbera.

CRONACHE DAL CONSORZIO

2003.08.06 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.tigulliovinio.it

A causa della riorganizzazione del sito, attualmente in corso, siamo rimasti un po' indietro con la messa in rete dei notiziari. Ripartiamo con questo numero e successivamente reintegreremo i numeri precedenti.

IMPORTANTE!

Presto sarà messa in rete sul sito del Consorzio una cartina della Montagna Genovese con l'indicazione dei produttori per ciascuna area. Per ragioni di riservatezza, verranno indicati **solamente il nome del produttore e la località**. A meno che non siate voi stessi, produttori, a **decidere diversamente** (per esempio, se avete un agriturismo, un sito o simili e volete pubblicizzarlo). Per qualsiasi segnalazione in proposito, contattate Laura Parodi all'indirizzo ardoxsho@tiscali.it.

APPUNTAMENTI

2003.08.03 Si parte con le sagre!

Il mese di agosto, come sempre, segna un momento importante per il Consorzio: comincia il raccolto delle patate (quest'anno in discreto anticipo), e si apre la stagione delle sagre.

Ne abbiamo già dato comunicazione nel precedente numero (con una piccola svista che ci è stata segnalata da diversi consorziati: la data di Rocchetta era stata indicata erroneamente come 14 agosto...), ma ripetiamo a beneficio di tutti:

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 settembre
ROVEGNO	34 ^a <i>Sagra della Patata</i>	4-5 ottobre

Tutti i dettagli relativi alle due sagre di agosto sono reperibili sul sito (www.quarantina.it/Sagre2003). La pagina verrà aggiornata con i programmi delle successive sagre man mano che saranno pronti.

2003.08.04 22-24 agosto, "Terra e Libertà – Critical Wine" a Brescia

Nell'ambito della Festa di Radio Onda d'Urto, si svolgeranno a Brescia dal 22 al 24 agosto tre giornate di riflessione sull'agricoltura, organizzate da Luigi Veronelli, anima di "Terra e Libertà – Critical Wine". Scrivono gli organizzatori:

"vogliamo ragionare su ciò che siamo abituati a consumare, su come arriva sulle nostre tavole, su come viene prodotto, sul tempo che dedichiamo al suo acquisto e alla sua preparazione; su quali siano i meccanismi che determinano la qualità e i prezzi di ciò che mangiamo e beviamo. Pensiamo così di trovarci insieme a parlare di contadini e lavoro contadino, di terra e ambiente, e quindi di affrontare temi come la tutela dell'ambiente, del lavoro, della biodiversità, della salute e dei diritti dei consumatori, messi a repentaglio da un'agricoltura industriale che su scala planetaria divora l'ambiente, omologa e appiattisce il gusto, rende marginale e asservito il lavoro contadino, introduce con mezzi leciti e non organismi geneticamente modificati nelle colture e sulle nostre tavole."

Nel corso della prima giornata è previsto un incontro-dibattito sul tema "Lavorare

con la T/terra", cui parteciperà il direttore del nostro Consorzio, Massimo Angelini. Per ulteriori informazioni e per il programma completo della manifestazione, potete consultare la pagina www.quarantina.it/TerraBrescia

2003.08.05 6-7 settembre, Fierucola dei Semi a Firenze

Un'altra occasione che vedrà protagonista il Consorzio è la Fierucola dei Semi, appuntamento tradizionale a Firenze, in piazza Ss. Annunziata, al quale in questa edizione si abbina un convegno (presso l'Ospedale degli Innocenti), dedicato all'agricoltura sostenibile. Anche in questa occasione, Massimo Angelini porterà la voce del Consorzio, con una comunicazione su "L'agricoltura locale e il problema del giusto prezzo".

Ulteriori informazioni sull'evento le trovate su www.quarantina.it/Fierucola_Programma

VARIE

2003.08.07 Qualche problema per la Birra di Castagne

L'ASL di Chiavari ha contestato la regolarità della produzione e della vendita della Birra CASTAGNASCA, ritenendo vietato usare farina di castagne per "acconciare" la birra. C'è stata una riunione con il responsabile ASL (presente l'assessore M. Dondero) al quale è stato fatto notare, leggi alla mano, che la loro conoscenza della legge era parziale: non erano infatti al corrente degli aggiornamenti del 1998, che contemplano le castagne tra gli ingredienti regolarmente autorizzati.

Durante tale incontro, sono state verbalmente riconosciute le ragioni del Consorzio, che attendono ora solamente una conferma ufficiale. E' stato infatti necessario redigere e presentare una memoria scritta con le controdeduzioni già esposte all'incontro.

2003.08.08 Cantalupo: Festa della Battitura del Grano (3 agosto)

Il 3 agosto 2003 a Cantalupo Ligure, si è svolta la 3a festa della battitura del grano, nel corso della quale è stato battuto il raccolto di frumento TOSELLA (Gentil Rosso) e GAMBIA DI FERRO prodotte da Teresa Tacchella nell'azienda VALLENOSTRA di Mongiardino Ligure. T. Tacchella aveva ricevuto i semi delle due varietà tradizionali (entrambe risalenti ai primi anni del '900) dal Consorzio.