

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° 9

settembre 2003

In questo numero:

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

chiuso il 24 settembre 2003

*l'invio del Bollettino ai produttori 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

Malgrado la siccità eccezionale (e ancora non piove!), per le patate è andata meglio rispetto al 2003. Alcuni produttori hanno fatto tesoro della lezione appresa negli scorsi anni e hanno imparato a rincalzare abbondantemente le piante (garantendo almeno 40 cm di terra sopra il tubero) e a irrigare – se possibile e quando è necessario – al momento giusto: cioè, al tempo della fioritura. Nel prossimo Notiziario forniremo i risultati delle rese e i commenti dell'agronomo. Invece per le fagiolane è stato, almeno fino a ora, un disastro: eppure se il tempo diventasse normale si potrebbe ancora salvare un po' di produzione! E si preannuncia disastrosa anche la produzione di farina di castagna. A ottobre inizieremo a fare il bilancio dell'annata e a ragionare sulla strategia del Consorzio.

Buon lavoro a tutti!

Genova, 24 settembre 2003 – il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO AGLI AFFILIATI

2003.09.01 Fagiolane

Quest'anno purtroppo le condizioni meteorologiche che tutti abbiamo vissuto non hanno certo favorito la buona riuscita delle fagiolane. Le prime raccolte non sono di buona qualità o comunque la percentuale di belle è davvero bassa. Per questa ragione, per il momento, non ci sono disponibili sacchetti di prodotto per i negozi, ma solo fagiolane non perfette, seppur ottime, che possono essere vendute ai ristoranti. La speranza è che il secondo raccolto tardivo possa dare frutti migliori. Per il momento sembra promettere bene e comunque entro la fine di ottobre si saprà con precisione come è andata.

A quei ristoratori che desiderassero delle fagiolane non perfette ma qualitativamente ottime, chiederei di contattarmi (sergirossi@tiscali.it) in modo che io possa fornire i recapiti dei produttori. (S. Rossi)

2003.09.02 Prezzo delle Fagiolane

Come detto, le difficoltà di questa stagione hanno determinato una scarsità di fagiolane di colore bianco perfetto, vendibili al pubblico, nonché un raccolto complessivo molto ridotto.

L'11 settembre, alle 21.30, presso la Com. Montana Valli Borbera e Spinti (presenti: G. Delbarba, C. Fiori, D. Fontana, G. Fontana, R. Grattone, S. Rossi e M. Angelini), i produttori unanimemente hanno concordato i seguenti prezzi:

- fagiolane scelte in sacchetto del Consorzio da 800 g:

5,50 Euro ai negozianti affiliati; 6,50 Euro ai privati

- fagiolane ordinarie sfuse per i ristoranti:

5,00 Euro/kg

La differenza fra le scelte e le ordinarie sta nel fatto che le prime - pochissime quest'anno - sono bianche e perfettamente conformate; mentre le seconde sono appena più scure o appena ingiallite (l'imperfetto imbianchimento del seme è dipeso dall'eccessiva siccità). (M. Angelini)

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2003.09.03 Nuovi produttori

Chiede di aderire come produttore **Paolo MASSA**, di Borzonasca: fa funzionare un seccatoio da castagne a Sopralacroce e può produrre Quarantina Bianca Genovese.

2003.09.04 Nuovi affiliati

Chiede di aderire come affiliato la **Macelleria Giuliano NARDINI**, di Genova, piazza G. Savonarola, 11/13 r.

CRONACHE DAL CONSORZIO

2003.09.05 Resoconti delle sagre di agosto-settembre

Nei mesi di agosto e settembre si sono svolte quattro delle cinque sagre che ospitano il Consorzio della Quarantina. Eccone un breve resoconto:

ROCCATAGLIATA di Neirone:

Domenica 24 agosto, nel Bosco di Corsiglia (Neirone), si è svolta la 26a **Sagra della Patata**, organizzata dal Comitato Festeggiamenti di Roccatagliata. Tra gli altri erano presenti Lorenzo Parodi (produttore di Torbi, Ceranesi), Orietta Arcangeli (segretaria del Consorzio) e Massimo Angelini (direttore del Consorzio). Lorenzo, aiutato dalla moglie e dal figlio maggiore, ha gestito il banchetto messo a disposizione dal Consorzio, e ha venduto (bene) le proprie patate. Come ogni anno, abbiamo trovato un clima di grande amicizia e una nutrita partecipazione di pubblico. Erano presenti anche gli operatori di Entella TV (Lavagna) e TelePace (Chiavari), che hanno trasmesso immagini e interviste intorno all'attività del Consorzio. *(M. Angelini)*

TREFONTANE di Montoggio:

Domenica 31 agosto, sul piazzale della chiesa di Tre Fontane (Montoggio), si è tenuta, con grande afflusso di pubblico, la consueta **Sagra della Patata**, organizzata dal Comitato Festeggiamenti di Tre Fontane. Data l'annata poco favorevole, il Consorzio ha deciso di contingentare la vendita di Quarantine che, come sempre, sono state richiestissime. Alle ore 16.30 circa, tutte le Quarantine erano esaurite. Sempre in crescita l'interesse verso il Consorzio e la sua attività, dimostrato dalla gente anche con la richiesta di informazioni e l'acquisto di libri sulla Quarantina. *(S. Rossi)*

Purtroppo, a differenza di ciò che è successo negli anni precedenti e nelle altre sagre, l'ospitalità nei confronti del Consorzio è stata accompagnata da malumori e da alcuni fraintendimenti che attendono di essere risolti. Comunque ringraziamo il Comitato organizzatore per averci invitati e per averci messo a disposizione, ancora per quest'anno, uno spazio espositivo.

CÒSOLA di Cabella Ligure:

Domenica 7 settembre, a Còsola di Cabella Ligure, si è svolta la 4a **Sagra della Patata**, organizzata dalla Pro-loco di Còsola, cui anche quest'anno ha partecipato il Consorzio, per il quale, oltre ai produttori, erano presenti Massimo Angelini (direttore) e Laura Parodi (responsabile comunicazione). L'afflusso di pubblico è stato stimato in 4-500 persone, e le Quarantine vendute ammontano a circa 70-80 chili. L'accoglienza è stata come sempre calorosa, e sono stati presi contatti sia per la partecipazione di alcuni produttori della zona, aderenti al Consorzio, alla

manifestazione **Dolci Terre di Novi** (in programma per dicembre e di cui daremo informazione prossimamente sul Notiziario), sia con alcune persone interessate a entrare nel Consorzio in qualità di produttori. (*L. Parodi*)

ROCCHETTA Ligure:

Domenica 7 settembre, a Rocchetta Ligure, si è svolta la 32a **Sagra della Fagiolana**, organizzata dal Comune di Rocchetta L., purtroppo penalizzata dalla scarsità del prodotto concesso dall'annata siccitosa. Le confezioni di Quarantina e quelle di Fagiolana della Valborbera sono andate a ruba, e, insieme con il Presidente della locale Comunità Montana sono state poste le basi per puntare al rilancio della produzione di fagiolata nel 2004. (*M. Angelini*)

APPUNTAMENTI

2003.09.06 27-28 settembre: Piante e Frutti Antichi a Guastalla

Come ogni anno, nell'ultimo fine-settimana di settembre, si tiene a **GUASTALLA** (RE) la manifestazione **Piante e Animali perduti** (VII edizione): mostra-mercato di varietà tradizionali di frutti, fiori, ortaggi, sementi e razze di piante e animali rurali - mostra mercato di prodotti eno-gastronomici biologici, tipici e dimenticati.

Tra le numerose iniziative, il programma di quest'anno prevede: il **convegno e assemblea annuale dei soci dell'Associazione RARE** (Razze Autoctone a Rischio di Estinzione); il **raduno dei Seed Savers di Civiltà Contadina**, con presentazione di 1000 varietà di semi. Sarà presente un'esposizione di prodotti del Consorzio. Il programma della sagra è sul sito www.comune.guastalla.re.it.

2003.09.07 5 ottobre: Ancora sagre, a Rovegno

Ricordiamo che il mese di ottobre vede ancora coinvolto il Consorzio, a **ROVEGNO**, per la 34ª **Sagra della Patata**, in programma il 5 ottobre.

Il programma della sagra, non appena disponibile, sarà pubblicato sul sito del Consorzio e sarà accessibile dalla pagina www.quarantina.it/Sagre2003.

VARIE

2003.09.08 Serate dei Funghi alla trattoria "La Brinca"

La trattoria "La Brinca" comunica che ogni venerdì sera, a partire dal 12 settembre e fino al 14 novembre, saranno proposte le "Serate dei Funghi", che vedranno protagonisti alcuni dei prodotti del Consorzio. Tra i piatti proposti troviamo anche: *Baciocca di Quarantina bianca Genovese e funghi - Picagge di grano Tosella con i funghi e le noci - - Zuppetta di funghi, Cannellina nera del Tigullio e faxoelle* - (per informazioni: 0185.337480 - labrinca@libero.it).

2003.09.09 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