

Consorzio della Quarantina

Via NS Provvidenza, 3 – 16129 Torriglia (GE)

p/iva 03873780104 - REA Genova/386196

CCIAA Genova 3797/2000 - ccp 13313184

tel. 347.9534511, internet: www.quarantina.it

e-mail: consorzio.quarantina.it@libero.it

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° 11, **novembre 2003**

chiuso il 23 novembre 2003 - inviato a 232 destinatari - 42 con posta ordinaria e 190 con posta elettronica

REDAZIONALE

A questo punto le patate sono praticamente esaurite, e per avere una reale situazione della disponibilità rimasta, chiedo ai consorziati che hanno ancora del prodotto di comunicarmelo, via telefono (**347.9534511**) o posta elettronica (sergirossi@tiscalinet.it), in modo che si possano soddisfare le richieste che ancora giungono dagli affiliati. Data la ridotta produzione dovuta anche ai noti fattori climatici, d'accordo con il Direttore, abbiamo proposto ai ristoratori consenzienti anche le patate che non rispondono strettamente ai requisiti del disciplinare. Ritengo che questo non dovrebbe essere compito del Consorzio, che tuttavia è stato assolto solo per tentare di soddisfare le esigenze di tutti. Ricordo che tocca agli affiliati segnalare al Consorzio la loro richiesta e poi prendere diretti accordi con chi vende, in modo da evitare spiacevoli malintesi. Ma desidero osservare che da qualche affiliato quest'anno non ho ancora ricevuto alcuna richiesta.

Buon lavoro.

il responsabile commerciale, Sergio Rossi

CRONACHE DAL CONSORZIO

2003.11.01 – Il Notiziario cambia abito

Con questo numero, il nostro Notiziario cambia veste grafica e modalità di spedizione. Da ora sarà composto al massimo su 4 pagine (2 fogli in fronte/retro), per contenere le spese di spedizione al minimo della tariffa postale. Sarà spedito con la posta elettronica a tutti coloro che hanno un indirizzo telematico, e con posta ordinaria (senza busta) solo ai produttori e agli affiliati che non lo hanno. La spedizione di questo numero costerà poco meno di 20 € contro i 63 € dell'ultimo numero, senza contare i costi per le buste e il minore impiego di tempo. Ringraziamo l'associazione **Sèmina** e la cooperativa **Cornale**, di Magliano Alfieri (CN), che finora avevano assunto tutti gli oneri della riproduzione e della spedizione con la posta ordinaria.

INVITIAMO CHI RICEVE QUESTO NUMERO CON LA POSTA ELETTRONICA A CONFERMARE LA VOLONTÀ DI CONTINUARE A RICEVERE IL NOTIZIARIO scrivendo a consorzio.quarantina@libero.it. Per non occupare inutilmente la casella postale di chi non sia interessato, a partire dal prossimo numero,

invieremo il Notiziario solo a chi avrà espresso tale volontà.

2003.11.02 - Analisi molecolari

Stanno proseguendo le analisi molecolari delle nostre varietà, a cura di Mariangela Miele, genetista del CBA di Genova. Dai primi risultati emerge la strettissima parentela tra **Quarantina** e **Prugnona** e una probabile origine comune con la **Institut de Beauvais** (diffusa nel nord-ovest della Francia).

I vecchi dei monti di Borzonasca e Amborzasco sostenevano che la **Prugnona** è la "vera" **Quarantina** e che questa deriva da quella per progressiva "decolorazione" ... [prosegue alla fine del Notiziario, nella nota: **Quarantina, Prugnona, Bauvais, Idaho** ...].

2003.11.03 - Ritorna la Tonda di Berlino!

In questi anni abbiamo provato a seguire il recupero e il rilancio di tutte le varietà tradizionali di patata della nostra montagna; con alcune è andata decisamente bene (**Quarantina** e **Prugnona**), altre, piano piano, le stiamo recuperando (**Cannellina** e **Morella**), di altre il tentativo di rilancio non ha funzionato (**Cabannese** e **Giana rionda**); ma se si legge il libro del Consorzio (ed. 2001), a pag. 84 si trova la scheda di una varietà della quale non ci siamo ancora occupati, pur essendo già risanata e produttiva al massimo delle sue possibilità: è la **Tonda di Berlino**. L'abbiamo trascurata perché non è propriamente una varietà locale, tuttavia è stata la prima patata commerciale introdotta sulla nostra montagna; a partire dal 1930, era stata bene accolta ovunque e considerata tra le varietà "di casa nostra".

TONDA DI BERLINO

Il suo nome originale è **Böhms Allerfrüheste Gelbe** ("gialla precocissima"), è stata selezionata nel 1922 dall'incrocio fra **Industrie** e **Böhms**; diffusa fin dai primi anni 1930 su tutta la Montagna genovese, è stata ricordata con familiarità pressoché da tutti i testimoni, e talvolta considerata una varietà nostrale (come mostrano i numerosi nomi locali **Deberlinn-a**, **Derbelinn-a** [Favale], **Tedesca** [Case Zatta], **Tombarlinn-a** [Brizzolara, Baravasche]).

Profilo sintetico elaborato sulla base delle testimonianze raccolte e dei tuberi ritrovati: tubero tondo, medio-piccolo, regolare; buccia chiara, giallognola, liscia; pasta gialla; gemme chiare, quasi superficiali; germoglio verde; fiore bianco; di sapore molto buono, regge bene la cottura ed è adatta per tutti gli usi.

[M. Angelini "La Quarantina bianca e le patate tradizionali della Montagna genovese", Genova 2001, pag. 84.]

Da quest'anno il Consorzio la ripropone ai propri produttori e agli affiliati e chiunque, tra gli

agricoltori consorziati, desidera piantarla può dircelo e **prenotarla**. In passato, alcuni ristoratori ci hanno fatto notare che non avevamo una **buona** patata di pasta gialla: eccola!

PROTAGONISTI

2003.11.04 - Nuove adesioni

Questo mese hanno chiesto di aderire al Consorzio: **Luigi Giorgio Cresci**, di Genova ma con terreni a Montebruno, e la **Pro Loco di Còsola**.

INCONTRI & APPUNTAMENTI

2003.11.05 - Mandillo da groppo

Il 26 ottobre, a Consenti (Ne-Valgraveglia), si è svolta la terza edizione del **Mandillo da groppo**, manifestazione dedicata all'agrobiodiversità e alla cultura rurale in Liguria. È stato un bel successo di pubblico e di partecipazione, frutto del lavoro straordinario di **Anna Garibaldi**, presidente della pro loco. Erano presenti alcuni produttori della Valgraveglia e non solo - ricordiamo, tra i presenti, anche la cooperativa di **Arnasco** (SV), il vivaio **Il Vecchio melo** di Grignasco (NO), la cooperativa **Cornale** di Magliano Alfieri (AT), e una rappresentanza dei coltivatori di **Cètica** (AR / vedi **2003.11.06**) - ma anche scuole agrarie, vivai, pro-loco e numerosi banchetti dove si potevano conoscere e gustare varietà, prodotti e persino l'acqua della Valgraveglia. Era presente anche uno spazio espositivo del Consorzio che per l'intera giornata è stato presidiato da **Elisabetta** e **Marco Righetti**, ai quali tutti noi dobbiamo un sincero ringraziamento. Nel pomeriggio c'è stato un incontro sulle biotecnologie in agricoltura animato da **Riccardo Bocci** e **M. Francesca Nonne** (Firenze) e da **Simona Capogna** (Roma). Un bel resoconto dell'iniziativa, scritto da **Renzo Parodi**, è stato pubblicato sul "Secolo XIX" del 2 novembre.

2003.11.06 - La Rossa di Cètica

Il **18 ottobre** M. Angelini è stato invitato a **Cètica** (alto Casentino, in provincia di AR), dove stanno recuperando un'interessante patata rossa, con la riproduzione dei primi minituberi risanati.

L'esperienza visitata può diventare simile a quella del Consorzio per qualità e importanza. Gli amici di Cètica hanno partecipato alla nostra manifestazione Mandillo da Groppo (**26 ottobre**) e, a loro volta, ci hanno invitato a partecipare alla loro sagra della castagna (**9 novembre**). In questa occasione una delegazione del Consorzio (**Angelini, Parodi, Righetti, Sciaccaluga,**

Zefelippo) è andata a Cètica, parlato con i produttori locali e la loro agronoma, visitato le greenhouse anti-afidi, ricevendo una graditissima accoglienza e confermando il reciproco impegno per rinforzare lo scambio di iniziative e conoscenze.

2003.11.07 - Incontro a Rovegno

Il 15 novembre, presso il palazzo Comunale di Rovegno si è svolto un incontro serale con alcuni produttori locali, presenti anche il sindaco Giuseppe Isola e il Direttore del Consorzio. In seguito all'incontro, hanno dichiarato interesse ad aderire l'associazione **Pro-Rovegno** e Marco **Rettagliata**.

VARIE

2003.11.08 - In nome della Quarantina

"In nome della patata Quarantina" è il titolo che un articolo pubblicato sul numero di novembre del **Gambero Rosso** dedica alla **trattoria La Brinca**, della famiglia Circella di Campo di Ne, premiata tra i "Ristoranti d'Italia 2004". In questo stesso mese Sergio e la sua famiglia hanno ottenuto un importante spazio anche su **Veronelli - Ex Vinis**, e in entrambe le riviste, in grande evidenza, sono state associate alla Brinca solo ricette ("Prebugiun" e "Tortino di Quarantina bianca Genovese e funghi locali") a base di **Quarantina** e cipolla **Rossa di Zerli**. Sergio è orgoglioso di essere affiliato al Consorzio e non perde occasione per parlarne e farne scrivere, noi lo siamo di lui!

2003.11.09 - CD di Simona

Simona Ugolotti, consorziata della Valbrenna, ha pubblicato il suo primo CD di canzoni in Italiano e Genovese; il titolo è "Mai sola", ed è piacevolissimo! Costa 10 € e può essere chiesto direttamente alla stessa Simona (**347.5438201** - **simonaug@tin.it**).

[continua da **2003.11.03**]

QUARANTINA, PRUGNONA, BEAUVAIS, IDAHO

...

... I vecchi dei monti di Borzonasca e Amborzasco sostenevano che la **Prugnona** è la "vera" **Quarantina** e che questa deriva da quella per progressiva "decolorazione". Una storia? Pareva di sì.

Tuttavia in questi anni è successo molte volte che da tuberi di **Quarantina** nascesse qua e là qualche **Prugnona** e viceversa; e oggi, attraverso l'analisi molecolare, sappiamo che **Quarantina** e

Prugnona hanno il medesimo patrimonio genetico e pare probabile che la **Quarantina** derivi per progressiva selezione proprio dalla **Prugnona**!

Facciamo il punto. Le testimonianze sulla **Quarantina** riconducono agli anni 1880: questo non significa che prima non ci fosse; poi sappiamo che la **Prugnona** arriva in alta Val d'Aveto subito dopo la prima guerra mondiale: qualcuno dice da Cuneo, qualcuno da Bedonia: questo non significa che la **Prugnona** non fosse coltivata sulle nostre montagne fuori dalla Val d'Aveto.

C'è poi una varietà che assomiglia molto alla **Quarantina**, si chiama **Institut de Beauvais**, dal nome di una scuola agraria sulla costa atlantica nel nord della Francia, dove nel 1881 è stata ottenuta a partire da seme vero (quello che si forma nelle bacche), probabilmente ricavato - annota Vilmorin ("Les plantes potagères") nel 1891 - dalla bacca di una **Idaho**. La **Beauvais** ha pasta bianca, buccia crema e occhi rosa; nel 1935 risultava coltivata anche nelle prov. di Cuneo e Varese e in Catalogna (Osona), dove il suo nome è diventato **Bufet**.

Ancora. Vilmorin, nella riedizione del suo catalogo (1925), scrive che la **Beauvais** era chiamata anche **Marselleise**, da Marsiglia, dove dalla fine dell'800 emigravano stagionalmente molti uomini dell'alta Val Trebbia; del resto, c'è ancora chi ricorda che la **Quarantina** in alta Val Polcevera fosse detta anche **Franseize**!

Questi indizi hanno fatto supporre che la nostra e la francese fossero sostanzialmente la stessa varietà. Ma oggi le analisi molecolari confermano che **Quarantina** e **Beauvais** sono geneticamente diverse, anche se affini, cioè "non molto lontane fra loro" e che, probabilmente, sono discendenti da un diretto progenitore comune.

Del resto, anche se i tuberi sono simili, la forma e il portamento delle piante ottenute dalle due varietà sono differenti ed è facile distinguerle. Ma anche il sapore è decisamente diverso! essendo quello della **Beauvais** piuttosto "ordinario": dipenderà prevalentemente dalla varietà o anche dalla terra nella quale sono coltivate?

Come si vede, c'è ancora molto da capire sulla storia della **Quarantina**: "sorella" o "figlia" della **Prugnona** e "cugina" della **Beauvais** (e della **Idaho** e della **Bufet**), anche se, con l'adattamento ai nostri monti e la progressiva selezione, ha avuto una mutazione originale e ha assunto caratteristiche proprie, differenziandosi nettamente anche in senso genetico.

Sulla storia della **Quarantina** c'è ancora molto da scrivere. La ricerca continua.

