

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° 12, **dicembre 2003**

chiuso il 20 novembre 2003 - inviato a 000 destinatari - 00 con posta ordinaria e 000 con posta elettronica

REDAZIONALE

Pubblichiamo il resoconto dell'ultimo Consiglio Direttivo del Consorzio. Sono state prese decisioni importanti per le quali è necessaria la massima attenzione da parte di tutti.

CRONACHE DAL CONSORZIO

2003.12.01 – Consiglio Direttivo n° 16

Il 4 dicembre, dalle 19 alle 22, presso l'agriturismo **La Sereta** del consorziato Roberto Pisani (loc. Sereta di Tegli, Fraconalto) si è tenuto il Consiglio Direttivo del Consorzio, al quale erano presenti il presidente Ettore Molini; i consiglieri Franca Damico, Massimo Monteverde, Marco Righetti, Sergio Rossi; il consigliere supplente Lorenzo parodi; l'agronomo Mario Zefelippo; il direttore uscente Massimo Angelini.

Ecco le decisioni assunte dal CD:

1. È stabilito che, in difetto di produzione rispetto alla richiesta, il prodotto senza difetti sia unicamente destinato alla vendita nei sacchetti, mentre ai ristoratori – ai quali

questa scelte dovrà preventivamente essere comunicata prima della loro affiliazione – andranno i tuberì con difetti alla buccia che non compromettano la qualità della pasta o moderatamente deformi.

Per il 2004 sono decisi i seguenti prezzi da parte dei produttori: **1ª scelta**: Quarantina, Prugnona, Cannellina – **in sacchetto** – vendita diretta 2,00 €, vendita ai negozi affiliati 1,50 €; Tonda di Berlino – **in sacchetto** – vendita diretta 1,50 €, vendita ai negozi affiliati 1,00; **2ª scelta**: Quarantina, Prugnona, Cannellina – **in confezione e quantità libera** – vendita ai soli ristoratori 1,00 €;

È stabilito che il prezzo praticato dai negozi affiliati deve essere dagli stessi fissato e preventivamente comunicato al consorzio perché possa darne notizia pubblica. Lo stesso prezzo esposto al pubblico su apposito cartellino dovrà essere corredato dal costo del prodotto €/kg pagato al produttore.

È stabilito che, per confermare o chiedere l'affiliazione, gli affiliati, sia commercianti sia ristoratori, dovranno impegnarsi a visitare un'azienda del Consorzio; ed è confermato

che non potranno affiliarsi né i supermercati né comunque i punti vendita di grande distribuzione.

2. È deciso l'inserimento della **Tonda di Berlino** (si veda la scheda in M. Angelini, "La Quarantina bianca e le patate tradizionali della Montagna genovese", Genova 2001, pag. 84) tra le varietà promosse dal Consorzio, con i conseguenti aggiornamenti ai "Criteri di qualificazione per la produzione di patate tradizionali della Montagna genovese".
3. Per l'anno 2004, il contributo annuale per i produttori consorziati è fissato in 10,00 € (+ iva); quello per gli affiliati è fissato in 20,00 € (+ iva).
4. Per l'anno 2004, la quota sul prodotto è fissata in 0,50 €/kg per le patate; per le altre specie si rinvia a decisione successiva.
5. Per l'anno 2004, la mora sul ritardo del pagamento di contribute e quote è fissata in 1,00 € a partire dal 1° giorno di ritardo e per ogni mese successivo, fino al limite dei sei mesi, oltre i quali il produttore inadempiente è automaticamente escluso dal Consorzio.
6. È confermato nel proprio ruolo il direttore uscente Massimo Angelini, senza previsione di compenso per l'anno 2004, con il solo rimborso chilometrico per viaggi e tarsferte fatti nell'esclusivo interesse del Consorzio.
7. In merito all'eventuale acquisizione di una rincalzatrice a coclea a due file, è stabilito che Ettore Molini curerà i contatti con una ditta costruttrice per una prova in una azienda consorziata, con i costi di trasporto o di locazione a carico del Consorzio.

2003.12.02 – LUOGHI COMUNI

È stata costituita "Luoghi Comuni" rete di **riflessione** e **intervento politico** sui saperi condivisi, sulle titolarità collettive, sui patrimoni comunitari di spazi, risorse, pratiche e consuetudini, su ciò che non è proprietà pubblica né privata, ma collettivamente appartiene a coloro che abitano un luogo; e per questo rischia di essere eroso, liquidato, espropriato, privatizzato e addirittura brevettato, dichiarato fuori legge, espulso dalla terra e dalla storia.

Anche la Quarantina e tutte le varietà tradizionali, sono "Luoghi Comuni" e patrimonio comunitario.

Alla **RETE** partecipano Massimo ANGELINI, ruralista (Genova); Riccardo BOCCI, agronomo (Firenze); Simona CAPOGNA, sociologa (Roma); Simona LIMENTANI, filosofa (Asti); Isabella DALLA RAGIONE

(agronoma); Maria Francesca NONNE, forestale (Firenze); Oriana PORFIRI, agronoma e genetista (Macerata).

Dal primo gennaio 2004 sarà attivo un sito bilingue (italiano e inglese) – www.reteluoghicomuni.org – per raccogliere, conservare e rendere liberamente accessibili documenti, riflessioni e informazioni su questi primi argomenti:

- **agricoltura locale** (local agriculture)
- **comunanze informatiche** (open sources / free software)
- **titolarità dei contadini** (farmers' rights)
- **varietà agricole tradizionali** (heritage varieties)
- **usi civici** (commons)

sono gradite segnalazioni, opinioni, contributi e collaborazione:

email provvisoria: r.bocci@casignano.it

2003.12.03 – RICERCA UNIVERSITARIA

«Vi comunico che le vicende della patata quarantina sono cadute sotto l'attenzione anche dell'Università di Pisa, ed in particolare della Sezione di Economia Agraria. Tramite le informazioni fornitemi da Massimo Angelini e dal vostro sito web è stata inserita l'esperienza del Consorzio della Quarantina fra quelle considerate di notevole interesse nel panorama italiano in merito alla "sostenibilità". Infatti alcuni ricercatori dell'Università di Pisa, coordinati dal prof. Brunori, stanno portando avanti un'indagine sulle filiere alimentari in Italia, per cercare di capire come produttori, consumatori, trasformatori e rivenditori intendano la sostenibilità (ambientale, sociale, economica ecc.) e come cerchino di realizzarla in pratica. Lo scopo è capire, e poi comunicare alla Commissione Europea che ci ha commissionato la ricerca, quale sia il potenziale ruolo delle nuove filiere alimentari per uno sviluppo rurale sostenibile. Questa ricerca viene svolta contemporaneamente in altri 6 Paesi Europei (Germania, Svizzera, Belgio, Paesi Bassi, Gran Bretagna, Lettonia), che costantemente si confrontano sullo stato di avanzamento delle ricerche e sui risultati ottenuti. Spero che ci sarà possibile in futuro approfondire la conoscenza di chi, nella difficile terra ligure, sta portando avanti antiche tradizioni in modo innovativo. Per il momento vi seguiamo attraverso il vostro Notiziario mensile.»

Stefania Medeot (Ricercatrice in Sociologia Rurale)

