

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 IV – numero straordinario, **2 febbraio 2004**

REDAZIONALE

Questo numero straordinario del Notiziario è stato preparato in occasione della serata dedicata all'assaggio della **Giana Deberlinn-a** (Tonda di Berlino), previsto per la sera del 2 febbraio 2004 (ore 19.30), presso il Ristorante Saint-Cyr di Genova dove saremo ospitati dal patron Ferruccio CORTI, nostro affiliato.

Buona serata e buon appetito!

il direttore, Massimo Angelini

MENU e PROGRAMMA della SERATA

Giana Deberlinn-a (Tonda di Berlino) al vapore

Trippa accomodata con la **Giana Deberlinn-a**

L'assaggio sarà seguito dal **Budino di zucca e zenzero**, dal **Torrone di Visone** (Cannellin)

Accompagnano il menù la **Granaccia** di Luciano Gallizia e l'olio extravergine d'oliva di varietà **Arnasca** della Coop. Olivicola di Arnasco.

Commentano l'assaggio Enrichetta TRUCCO, cuoca genovese, protagonista del libro "La Cucina di Enrichetta" (Il Golfo, Genova 2003) e l'amico Virgilio PRONZATI. Sono presenti il prof. Giovanni REBORA, storico dell'alimentazione e presidente del Conservatorio delle Cucine Mediterranee, insieme con Sergio ROSSI, direttore del Conservatorio e nostro referente commerciale, ed Ettore MOLINI, presidente del Consorzio.

Hanno aderito alla serata i titolari dei seguenti esercizi affiliati al Consorzio:

punti di vendita BOTTEGA SAN GIORGIO (Genova), CASCINA DEL CORNALE (Magliano A.), FERRARI Pietro snc (Genova), LA TAVOLA DEL DOGE (Genova), NARDINI (Genova), PARLACOMEMANGI (Rapallo), Alimentari ROSSI (Savignone), ROSSI-PALATIFINI (Genova), Alimentari SANDRA (Persi di Borghetto B.); **ristoranti** locanda AL PETTIROSSO (Pèntema di Torriglia), BELVEDERE (Pessinate di Cantalupo L.), BRUXIABOSCHI (Genova - San Desiderio), DA O VITTORIO (Recco), IL FIORILE (Castel Ratti di Borghetto B.), LA BRINCA (Campo di Ne), LA FORNACE DI BARBABLU' (Vado Ligure), LA GOLETTA (Rapallo), Trattoria dei MOSTO (Conscenti di Ne), PIPPO DA UGO (Ognio di Neirone); e i seguenti **ristoranti non affiliati**: ALPI (Roccaforte L.), BACICIN DU CARU (Mele), GRAN GOTTO (Genova), LA PINETA (Genova - Struppa), LORD NELSON (Chiavari), VILLA (Genova -Fontanegli).

Tonda di Berlino (Allerfruehste Gelbe)
(Germania, 1922)



Ritorna la GIANA DEBERLINN-A

In questi anni abbiamo provato a seguire il recupero e il rilancio delle 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 **Giana Deberlinn-a** o **Tonda di Berlino**. Non è propriamente una varietà locale, ma 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".

GIANA DEBERLINN-A / 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: 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. In passato, alcuni ristoratori ci hanno fatto notare che non avevamo una **buona** patata di **pasta gialla**: eccola!

NOTIZIE PER GLI AFFILIATI

Considerato che ancora per un anno – in attesa della moltiplicazione da seme risanato – è prevista una carenza di **Quarantina** e **Prugnona** (ma per la **Giana Deberlinn-a** non dovrebbero esserci problemi!), il CD del Consorzio ha così deciso:

1. In carenza di produzione rispetto alla richiesta, il prodotto senza difetti sia unicamente destinato alla vendita nei sacchetti, mentre ai ristoratori – ai quali questa scelta sarà preventivamente essere comunicata prima della loro affiliazione – andranno i tuberi con

difetti alla buccia che non compromettano la qualità della pasta o moderatamente deformi.

Ecco seguenti prezzi franco-produttore per il 2004:

Quarantina e **Prugnona**: 1^a scelta ai soli **negozi** in sacchetto da 2 kg a 1,50 €/kg; 2^a scelta ai soli **ristoratori** in quantità libera a 1,00 €/kg.

Giana Deberlinn-a (solo 1^a scelta): ai **negozi** in sacchetto da 2 kg € 1,25/kg; ai **ristoratori** in quantità libera 1,00 €/kg

I negozianti dovranno comunicare al Consorzio (perché possa darne notizia pubblica) il prezzo del prodotto al pubblico. Lo stesso prezzo esposto su apposito cartellino dovrà essere corredato dal costo del prodotto €/kg pagato al produttore.

COME SI DIVENTA **AFFILIATI** DEL CONSORZIO

Possono affiliarsi al Consorzio ristoranti, agriturismi, gruppi di acquisto, esercizi artigianali e commerciali e, in generale, attività e imprese di qualunque natura interessate ad acquistare, trasformare, proporre, consumare, vendere, distribuire i prodotti tutelati. Sono esclusi supermercati, punti vendita di grande distribuzione e mense.

La richiesta di affiliazione deve essere indirizzata al Consiglio direttivo, e può essere inviata per posta ordinaria, fax, posta elettronica o consegnata a mano al presidente del Consiglio direttivo o al direttore del Consorzio. Non è soggetta a rinnovo automatico e deve essere confermata ogni anno.

Gli affiliati devono:

- a. versare entro il 30 aprile di ogni anno il contributo di affiliazione annuale [24,00 € (20,00 € + iva) nel 2004], su c.c.postale 13313184 intestato a Consorzio della Quarantina;
 - b. esporre in modo visibile la tabella fornita dal Consorzio;
 - c. porre in evidenza i prodotti del Consorzio, nel menù o sugli spazi di vendita.
- per quanto riguarda la comunicazione, la

Gli affiliati:

- a. entro il 15 ottobre di ogni anno hanno diritto alla precedenza sulla prenotazione e l'acquisto dei prodotti tutelati dal Consorzio;
- b. hanno la menzione esclusiva nelle attività di propaganda curate dal Consorzio;
- c. possono usare il marchio consortile, previa autorizzazione del Consorzio.

