

Consorzio della Quarantina

recapito postale: c.p. 40 – Uff. Postale 06 – 16149 Genova / tel. 347.9534511

sito internet: www.quarantina.it, e-mail: scrivi@quarantina.it

sede legale: c/o Parco Antola, sede scientifica - 16029 Torriglia / sede operativa: c/o GAL Appennino Genovese - 16121 Genova

iscrizione Registro Imprese Genova/386196, CCIAA Genova 3797/2000 - p/iva 03873780104 - c.c. postale 13313184

deposito libri sociali e scritture contabili: c/o Studio Commercialisti Associati, via XX Settembre 2/27 – 16121 Genova

Notizie dal Consorzio

notiziario di informazione e cultura rurale, inviato ai consorziati e ai sostenitori del **CONSORZIO della QUARANTINA**

anno VI – n° 3, **luglio/settembre 2006**

chiuso il 16 agosto 2006

1. TEMPO DI RACCOLTA

Per buona parte dei produttori del Consorzio la raccolta inizierà a fine Agosto e proseguirà per tutto Settembre. Intanto, le piogge di metà Agosto fanno temere forti attacchi di peronospora che potrebbero compromettere il raccolto e rendere i tuberi immangiabili: incoraggiamo tutti quelli che hanno le piante ancora verdi a valutare l'opportunità di fare ancora qualche energico trattamento con il solfato di rame.

PERONOSPORA

consigli agronomici: *impiega tuberi-seme sani; elimina i tuberi e le piante infette rimaste sul terreno dopo la raccolta;*

trattamenti: *verderame, fai il primo trattamento quando la temperatura diventa calda e si associa a un'elevata umidità; gli altri trattamenti seguono ogni settimana / 10 giorni; in caso di grave attacco, se il verderame non basta, puoi scegliere di fare trattamenti chimici con i prodotti in commercio: ricorda che con Famoxadone e con i fenilamidi (Benalaxil e Metalaxil) si fanno al massimo due trattamenti all'anno.*

Ricordate anche di raccogliere solo con il terreno asciutto e, subito dopo la raccolta, di fare asciugare le patate sul campo prima di riporle nelle cassette, per evitare di stivarle umide.

Le patate destinate ai negozi affiliati dovranno essere vendute nel sacchetto da 2 kg (per procurarveli, fate riferimento al negozio Rossi di Ponte di Savignone, come lo scorso anno) e dovranno essere belle, prive di segni di malattia o rilevanti difetti e dovranno avere un diametro minimo di 45 mm. Il prezzo ai negozianti o, in azienda, ai privati o nelle fiere (alle quali si può partecipare con la Quarantina solo se non ci sono negozianti affiliati nello stesso comune) è di 2,00 €/kg. Le patate con leggeri difetti di aspetto o con un leggero sottocalibro possono essere vendute in confezione libera ai ristoratori affiliati al prezzo di 1,00 €/kg.

Le patate sotto 35 mm, se provengono da seme nuovo coltivato in alto, tenetele come seme per il prossimo anno.

2. LA NOSTRA STORIA PROSEGUE

Il Consorzio è in continua evoluzione: e questo è certamente un segno di vitalità! Durante l'ultima assemblea, Ettore Molini ha rinunciato alla carica che ricopriva dalla fondazione ed è subentrato come presidente Marco Righetti. A fine anno – con un'assemblea straordinaria - cambieremo la nostra forma societaria e da consorzio diventeremo associazione, per rendere più snella la nostra contabilità e abbattere spese e oneri burocratici che in questo momento sono inutili.

3. SAGRE DELLA PATATA E FESTA DEL CONSORZIO

Roccatagliata (bosco di Corsiglia)

20 Agosto: 29^a Sagra della Patata.

Organizzata dal Comitato Festeggiamenti Roccatagliata, la sagra è aperta ai produttori del Consorzio che hanno già raccolto: chi desidera partecipare può prendere contatto con Samantha Gardella (tel. 349.5836092).

Còsola

3 Settembre: 7^a Festa della Quarantina.

Organizzata dalla Pro Loco di Còsola, la sagra è aperta ai produttori del Consorzio che abitano in Provincia di Alessandria: chi desidera partecipare può prendere contatto con Romeo Novelli (tel. 0143.999112). Alla sagra sarà presente il presidente del Consorzio, Marco Righetti.

Rovegno

1° Ottobre: 37^a Sagra della Patata e Festa del Consorzio e della Quarantina Bianca Genovese.

Organizzata dalla ProRovegno, la sagra è aperta ai tutti i produttori del Consorzio con i loro prodotti (oltre alle patate). Per la prima volta, quest'anno, all'interno della Sagra, si svolgerà la **Festa del Consorzio e della Quarantina Bianca Genovese**; visto il periodo – entro il quale tutti avranno già terminato il raccolto – TUTTI i consorziati sono incoraggiati ad andarci (con i loro prodotti o senza). **Chi desidera partecipare può prenotare uno spazio comunicandolo al Consorzio** (tel. 347.9534511 – scrivi@quarantina.it).

4. NUOVI AFFILIATI

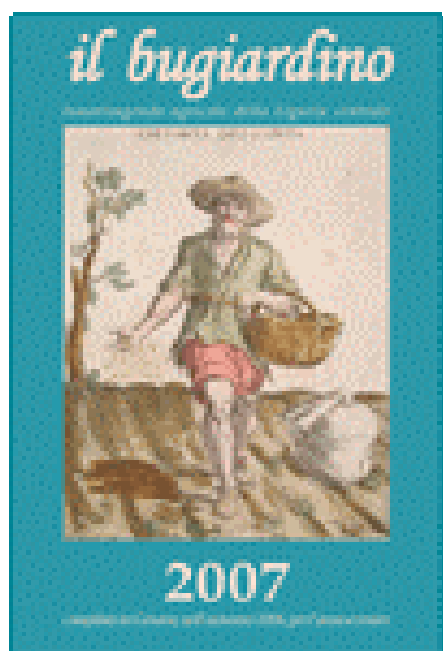
- GENOVA Ortofrutta **PATRIZIA**, di Patrizia Mermina, mercato coperto ex piazza Romagnoli, tel. 347.1238653
- GENOVA Antica trattoria detta del **BRUXABOSCHI**, loc. San Desiderio, via F. Mignone, 8 - tel. 010.3450302
- LAVAGNA Ristorante Hotel **MIRAMARE**, piazza Vittorio veneto, 20 - tel. 0185.395788
- SAVONA Ristorante L'Arco Antico, piazza Lavagnola, 26 - tel. 019.820938

5. MANIFESTAZIONI

Sabato 9 Agosto, a Fontanarossa, in occasione della manifestazione "Val Trebbia ieri, val Trebbia oggi", il presidente Marco Righetti ha tenuto una breve comunicazione per presentare il Consorzio e la sua attività a tutti i presenti.

Publicità - IL BUGIARDINO 2007

Ritorna la tradizione del lunario con **IL BUGIARDINO** (lunarioagenda agricolo della Liguria centrale). 104 pagine in formato tascabile con: l'agenda settimanale; i cicli della luna; le calende, le tempora e le rogazioni; i giorni della merla, i giorni di luna rossa e di càmuia; l'annuario generale con il dettaglio di 600 località della Liguria centrale; e poi sementi e varietà locali, feste agricole, antiche unità di misura, cartine geografiche, proverbi, indirizzi utili, notizie e altro ancora.



Il Bugiardino è stato ideato e scritto da Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, che ne sono autori e titolari, e si potrà trovare

nell'edizione personalizzata per il Consorzio, il 1° Ottobre a Rovigno, in occasione della **Festa del Consorzio e della Quarantina Bianca Genovese**

oppure, a partire dal 1° Ottobre, nell'edizione personalizzata con ricette, stampata per i ristoranti e i negozi che hanno aderito all'iniziativa, **solo**

nei seguenti RISTORANTI

CAMOGLI

- **RISTORANTE ROSA** - largo Casabona, 11
in 3a di copertina: **Bagnun di acciughe**

GENOVA

- **ANTICA TRATTORIA BRUXABOSCHI** - loc. San Desiderio
in 3a di copertina: **Ravioli alla genovese**
- **RISTORANTE LA BIGONCIA** - via sup. del Boscasso 10
in 3a di copertina: **Cima alla genovese ripiena con le seppie**

NE-VALGRAVEGLIA

- **ANTICA TRATTORIA DEI MOSTO** - loc. Conscenti
in 3a di copertina: **Minestrone alla Genovese**
- **TRATTORIA LA BRINCA** - loc. Campo di Ne
in 3a di copertina: **Prebugiun di Ne**

RAPALLO

- **TRATTORIA DA U GIANCU** - loc. San Massimo
in 3a di copertina: **Minestrone, che passione!**

RECCO

- **RISTORANTE MANUELINA** - Recco, via Roma 296
in 3a di copertina: **Focaccia col formaggio**

SAVIGNONE

- **RISTORANTE PALAZZO FIESCHI** - p. della Chiesa
in 3a di copertina: **Mezzelune di Quarantine**

SAVONA

- **RISTORANTE L'ARCO ANTICO** - p. Lavagnola 26
in 3a di copertina: **La nostra Torta Pasqualina**

SPOTORNO

- **RISTORANTE AL CAMBIO** - via XXV Aprile 72
in 3a di copertina: **Buridda**

VADO LIGURE

- **FORNACE DI BARBABLÙ** - loc. Sant'Ermete
in 3a di copertina: **Calamari farciti**

VARAZZE

- **RISTORANTE ANTICO GENOVESE** - c. Colombo 70 -
in 3a di copertina: **Lattughine di orata**

o nei seguenti NEGOZI

CHIAVARI

- **PANIFICIO BARBIERI** - piazza Cavour, 10
in 3a di copertina: **Torta Baciocca**

GENOVA

- **MACELLERIA NARDINI 1940** - p. Savonarola 11-13/r
in 3a di copertina: **Nomi dei tagli e usi della carne**

SAVIGNONE

- **ROSSI ALIMENTARI** - via N. Gallino, 4
in 3a di copertina: **Millecinquecento**

Il Bugiardino non sarà inviato per posta, né si potrà trovare in altri luoghi oltre a quelli sopra elencati.

