



## CONSORZIO DELLA QUARANTINA

Associazione per la Terra e la Cultura Rurale  
casella postale 40 – ufficio GE/06 – 16149 Genova  
tel.: 347.9534511 – *posta elettronica*: [scrivi@quarantina.it](mailto:scrivi@quarantina.it)  
*sito internet*: [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it) - *c.c.p.*: 77292928

# Notizie dal Consorzio

*comunicate ai soci dell'associazione*  
nuova serie, n° 11 - **Febbraio 2007**

---

in questo numero parliamo di...

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 <i>Arrivate le Quarantine Bianche!</i>  | 6 <i>Pubblicazioni sul sito</i>     |
| 2 <i>Ricorda di rinnovare</i>             | 6 <i>La civiltà della forchetta</i> |
| 2 <i>Eat Parade</i>                       | 6 <i>Ritorno alla terra</i>         |
| 2 <i>Mandillo dei Semi</i>                | 6 <i>Biblioteca del Consorzio</i>   |
| 3 <i>Elenco delle sementi disponibili</i> | 7 <i>Chi siamo</i>                  |

---

### ARRIVATE LE QUARANTINE BIANCHE DA SEME!

Dopo molti anni e molta attesa (e altrettante incertezze), sono finalmente arrivate le Quarantine Bianche da seme che abbiamo iniziato a fare risanare ormai 7 anni fa e moltiplicare dal 2003 in Scozia. Insieme a tuberi da seminare ci siamo fatti spedire anche i minituberi per un'eventuale ulteriore moltiplicazione da fare il prossimo anno, se insieme lo riterremo opportuno.

Vediamo come funzionerà l'approvvigionamento.

Le Quarantina Bianche:

1. sono confezionate **in sacchi da 12,5 kg.**
  2. potranno essere acquistate **solo dai soci del Consorzio**: i produttori potranno acquistarne quante ne hanno prenotate; i sostenitori/affiliati potranno acquistarne un solo sacco da 12,5 kg. Bruno Reggiardo ha l'elenco delle prenotazioni dei produttori e l'elenco dei soci sostenitori: l'abbiamo pregato di essere preciso e rigoroso.
  3. potranno essere ritirate, sulla base dell'elenco delle
-

prenotazioni dei produttori e l'elenco dei soci sostenitori, a partire **dal prossimo 20 febbraio**, presso l'Emporio Rossi, del nostro socio Bruno Reggiardo, **in loc. Ponte di Savignone**, sulla strada provinciale tra Busalla e Casella.

4. Le patate cartellate sono vendute al prezzo di 2,00 euro/kg.

Ricordiamo alcune cose importanti:

- un mese prima di seminare le patate mettetele a pregerminare; cioè: sistematele stese - se possibile in cassette impilabili - alla luce diffusa (non al sole!) e al caldo; questo vi permetterà di anticipare la germogliatura e di eliminare le patate con i getti lunghi e filanti e quelle con evidenti segni di malattia;
- le Quarantine Bianche è bene seminarle con file distanti tra loro almeno 70 cm perché hanno bisogno di molto ricalzo (almeno 35/40 cm) e se le file non saranno abbastanza distanti fra loro, non saprete dove prendere la terra per ricalzare le piante.

**RICORDA DI RINNOVARE.** In fondo al Notiziario, c'è l'elenco dei nuovi soci (produttori, affiliati e sostenitori) che hanno rinnovato l'associazione entro il 31 Gennaio. Ricordiamo a tutti quelli che non hanno rinnovato di farlo al più presto, versando la quota sul c.c.postale 77292928 intestato al Consorzio. Questo numero del Notiziario lo inviamo a tutti: il prossimo lo invieremo solo a chi avrà rinnovato la quota.

**EAT PARADE.** Grazie al nostro affiliato Giorgio Bove, patron dell'Antica Osteria della Castagna (Genova Quarto), la Quarantina Bianca Genovese è stata una delle protagoniste della trasmissione gastronomica Eat Parade andata in onda su Rai 2 il 27 Gennaio 2008. Chi desidera vedere il filmato della trasmissione, potrà trovarlo su internet, all'indirizzo

[www.tg2.rai.it/rubriche.asp?id\\_r\\_cerca=12](http://www.tg2.rai.it/rubriche.asp?id_r_cerca=12)



**MANDILLO DEI SEMI.** Bella la giornata di Torriglia! quando - il 20 gennaio scorso, dalle 11 alle 17 - si è svolto il primo Mandillo dei Semi, con la partecipazione di numerosi iscritti e amici.

Grazie di cuore a: Roberto Costa (presidente del Parco Antola) e a Valentina (segretaria del Parco Antola) per l'ospitalità e l'aiuto; Riccardo Bocci e Maria Francesca Nonne (della Rete nazionale Semi Rurali) per avere partecipato (da Firenze); Sabina Ghio, Elisabetta e Marco Righetti, Sergio Rossi, per l'aiuto concreto nella gestione e organizzazione dell'iniziativa; Teresa Tacchella per averci permesso di accedere allo spazio televisivo (il



servizio dovrebbe andare in onda nel settimanale agricoltura di Rai3 o sabato 9 o sabato 16 Febbraio); Nadia Bassignani per il servizio fotografico; Maria Chiara Basadonne per avere sostenuto l'organizzazione e la segreteria della giornata. Per avere animato la manifestazione con i propri semi, un grazie particolare a: Marco Allegrina (dalla prov. di Alessandria), Emanuela e Da-

nilo Boleto, Fabrizio Bottari, Francesca Bottero, Giacomo Bozzo, Maria e Marco Criniti, Gianni Duglio, Marco Fezzardi, Antonio Lucenti (dalla provincia di Milano), Andrea Masconi, Ettore Molini, Massimo Monteverde, Isabella e Paolo Panni (e agli altri amici della provincia di Massa), Mimma e Paolo Parlamento (dalla provincia di Biella), Annalisa e Dario Patrone, Roberto Pisani, Aldo Piscitello, Nicolò Sciandro, Marco e Maria Giulia Scolaro, Lino Verardo e alla sua famiglia (dalla provincia di Pavia). Sul nostro sito, si possono trovare alcune fotografie della giornata, e – alla pagina della **Comunità di Scambio delle Varietà da Conservazione** - tutte le indicazioni necessarie per accedere alle sementi rese disponibili. L'elenco delle sementi messe in circolazione è riportato qui di seguito.



## ELENCO DELLE SEMENTI DISPONIBILI

*Tra parentesi sono segnalati i comuni o le regioni dove le sementi sono state conservate e l'anno nel quale sono stati raccolti.*

Può mettersi in contatto con chi li conserva chi, a sua volta, mette a disposizione qualche seme (pochi o tanti, di una o molte varietà, non importa). *Per sapere come mettersi in contatto con chi li conserva e comunicare i propri semi: scrivere a [scrivi@quarantina.it](mailto:scrivi@quarantina.it), oppure a c.p. 40 - ufficio 6 - 16149*

Genova, oppure telefonare a 347.9534511.

**AGLIO:** *varietà spontanea* (Genova 2007).

**ANGURIA:** *Luna e stelle* (Moconesi 2007), *da Marmellata* (Terruggia 2004).

**ATREPLICE:** *senza nome* (Moconesi 2007).

**BIETOLA:** *a foglia rossa* (Chiavari 2001), *Gea piccin-a* (Ne 2001).

**CAVOLO:** *Broccolo romano* (Genova 2007), *Cou neigru* (Davagna 2003; Torriglia 2007), *Cou neigru da valle* (Torrighia 2007), *Cou Pisan* (Ne 2001).

**CAVOLO RAPA:** *Cauli a onza* (Fonni 2002), *Raacòu* (Torrighia 2007).

**CIPOLLA:** *Rossa piatta di Zerli* (Ne 2001).

**CECE:** *Nero* (Dernice 2007), *Principe* (Milano 2002).

**FAGIOLO:** *Albenghino* (Ronco Scrivia 1999), *dell'Aquila* (Valsesia 2004), *Ballin da Scioepu* (Ne 2001), *Ballin de Còuxi* (Torrighia 2007), *Ballin de Lotu* (Ne, 2007), *Ballin di Pippa* (Torrighia 2006), *Bumbunin* (Bene Vagienna 2003), *della Beata* (Valsesia 2004), *Borlotto* (Savignone 2007), *Buneventu* (Mallare 2007), *Cannellino* (Savignone 2007), *Civaroe* (Cervarolo 2004), *delle Dolomiti* (Moconesi 2007), *Fagiolino a Baccello viola* (Montignoso 2007), *Fagiolino viola* (Lumarzo 2007), *Falsetto* (Sonoma Valley 2003), *Giancu negru* (Torrighia 2007), *Gianetto* (Nasino 2001), *Gianetto di Arnasco* (Torrighia 2007), *Laverino* (Marche 2004), *della Luigina* (Valsesia 2004), *daa Main* (Valbrevenna 2007), *Mascherino* (Mele 2001), *da Mega* (Rezzoaglio 2007), *de Milan* (Montoggio 2002), *Monachello* (Marche, 2004), *Patanin doppio* (Rezzoaglio 2007), *Patanin sencio* (Ne 2003), *dla Prescia* (Casale Monferrato 2004), *Quarantino giallo basso* (Montignoso 2007), *Riundin giancu* (Calizzano 2007), *Romano* (Ne 2001), *Rosso lucchese* (Lucchesia 2007), *Screziato Romano* (Marche 2004), *senza nome* (Calizzano 2007), *Stortino* (Montignoso 2007), *Svizzero* (Bargagli 2007), *della Tùia* (Fraconalto 2007), *Trighinu* (Gavoi 2002), *Tuscanu* (Torrighia 2002), *Vassolu biancu* (Fonni 2002), *Vassolu inscrittu* (Fonni 2002), *Vilma* (Montignoso 2007), *Zolfino* (Lucchesia 2007), *Zolfino del Pratomagno* (Montignoso 2007).

**FAGIOLANA:** *a fiore rosso* (Lumarzo 2007), *Faxuella* (Torrighia 2007), *Faxulana* (S. Stefano d'Aveto 2007), *Nera* (Valsesia 2002), *Quarantina bianca* (Cabella Ligure 2001), *Quarantina nera* (Cabella Ligure 2003), *senza nome* (Passo dello Spluga 2004). **FAVA:** *Basannotta* (Genova 2007), *Faa* (Ne 2003).

**FRUMENTO:** *Autonomia* (Ponte Nizza 2007), *Colfiorito* (Ponte Nizza 2007), *Gamba de feru* (Rocchetta Ligure 2007), *Lombardin* (Torrighia 2007), *Tosella* (Rocchetta Ligure 2007).

**GRANO SARACENO:** *senza nome* (Moconesi 2007).

**MAIS:** *Bianco* (Montignoso 2007), *Formenton* (Montignoso 2007), *Formenton Otto file* (Montignoso 2007), *Menega Quarantin-a* (S. Stefano d'Aveto 2007), *Mino* (Bargagli 2007), *Ottofile* (Ne 2003, Moconesi 2007), *Pignoletto rosso*

(Moconesi 2007), *Quarantino* (Rezzoaglio 2007), *Rosso nano* (Moconesi 2007).

**MELA:** *Cabellotta* (Valbrenna 2002).

**MELANZANA:** *Rossa* (Moconesi 2007), *Udmalbet* (Moconesi 2007), *Verde* (Moconesi 2007).

**MELONE:** *Ananas* (Genova 2007), *Banana* (Reggio Emilia 2007), *Bianco* (Savignone 2007), *Rampichino* (Reggio Emilia 2007), *Rospa* (Reggio Emilia 2007), *Tortarello* (Moconesi 2007).

**PEPERONE:** *Giallo-bianco* (Istria 2005), *Quadrato d'Asti* (Genova 2007), *Rotondo piccolo* (Genova 2007), *Verde-giallo piccolo* (Savignone 2007).

**PEPERONE PICCANTE:** *senza nome* (Genova 2007), *Tondo rosso* (Genova 2007), *Zenzero* (Montignoso 2007).

**PISELLO:** *a Baccello viola* (Moconesi 2007).

**PISELLO SELVATICO:** *Nero di L'Agò* (Marche 2004). *Roveja* (Marche 2004).

**POMODORO:** *Ananas* (provenienza ignota 2004), *Brignin-a* (Arenzano 2002), *Ciliegino giallo* (Montignoso 2007), *di Forno* (Montignoso 2007), *Grappolo* (Genova 2007), *Kilo* (Genova 2007), *Pachino* (Genova 2007), *Pendin-a grossa* (Ne 2001), *Pursemin-a* (Genova 2007, Ceranesi 2007, Genova 2007), *Russian Lemon* (Moconesi 2007), *San Marzano* (Savona 2007), *Vulcano* (Savona 2007).

**PREZZEMOLO:** *senza nome* (Libano 2007), *senza nome* (Montignoso, 2007).

**RAPA:** *Rava giana* (Rezzoaglio 2007).

**ZUCCA:** *Cappello da prete* (Reggio Emilia 2007), *da Cavo* (Masone 2007), *Gialla* (Montignoso 2007), *Mantovana* (Lumarzo 2007; Genova 2007), *Rugosa* (Milano 2007), *Tonda* (Savignone 2007), *Trombetta* (Celle Ligure 2007, Genova 2007, Quiliano 2007), *Uchiki Kuri* (Moconesi 2007).

**ZUCCA LAGENARIA:** *Cæssu* (Moconesi 2007), *Serpente* (Genova 2007).

**ZUCCHINO:** *Bianco a stella* (Moconesi 2007), *de Casèn* (S. Stefano d'Aveto 2007), *du Canùn* (Fraconalto 2007), *de Sangunòu* (Torriglia 2007), *Sferico* (Lumarzo 2007), *Tondo di Firenze* (Moconesi 2007), *Virginia Blanche* (Moconesi 2007).

Anche:

**BELLADINOTTE:** *senza nome* (Milano 2007). **FALSO ZAFFERANO:** *senza nome* (Genova 2007). **KIWANO:** *senza nome* (Moconesi 2007). **IPOMEA:** *Ipomea blu* (Milano 2007). **MIRTO:** *senza nome* (Genova 2007). **RABBARO:** *varietà rossa* (Savignone 2007). **SAGGINA DA SCOPE:** *senza nome* (Genova 2007). **SALVIA SCLAREA:** *senza nome* (Savignone 2007). **SENAPE:** *senza nome* (Savignone 2007). **TAGETE:** *senza nome* (Genova 2007). **ZINNIA:** *senza nome* (Genova 2007).

Sono stati resi disponibili fermenti per yogurt, moltiplicati da 4 anni (Savona).

**PUBBLICAZIONI SUL SITO.** Sulla pagina “articoli e pubblicazioni” del sito [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it) sono inserite le seguenti pubblicazioni, liberamente scaricabili:

Massimo ANGELINI: 1999 *Le patate tradizionali della Montagna genovese* (1810 kb). 2001, *La Quarantina bianca e le patate tradizionali* (2440 kb). 2005, *Varietà locali, prodotti locali* (183 kb). 2007, *Ritorno all'evidenza* (17 kb); *Recupero e valorizzazione di una varietà* (158 kb).

M. ANGELINI, M.C. BASADONNE, S. ROSSI: 2004, *Parole per leggere luoghi* (513 kb)

Michele CORTI: 2007, *Tra wilderness e mulino bianco* (84 kb).

Ivan ILLICH , 1980, *Energia ed Equità* (210 kb).

Sandro LAGOMARSINI: 2001, *Usò comune e appropriazione metropolitana* (152 kb).

Jean ROBERT: 1991, *Tempo rubato* (321 kb).

Raoul ROBINSON: 2006, *Potato Breeder's Manual* (710 kb).

Sergio ROSSI: 2007, *Comprare locale* (1250 kb).

## LA CIVILTÀ' DELLA FORCHETTA

Questo è il titolo di una speciale sezione del nostro sito - dedicata all'amico Giovanni Reborà, scomparso pochi mesi fa - che sarà curata da Sergio Rossi e sarà dedicata alla storia e alla cultura della cucina, soprattutto in Liguria. Conterrà articoli, ricette, recensioni, un vocabolario curato da Fiorenzo Toso, segnalazioni di ristoranti, trattorie e negozi (la pagina *misci ma non nesci* indicherà luoghi particolarmente economici dove si possano trovare piatti semplici ma sinceri) e altro ancora.

## RITORNO ALLA TERRA

Segnaliamo i seguenti appuntamenti organizzati da associazioni di conservazione delle sementi e dal mondo bioregionalista.

- **19 Marzo**, 11:00/18:00 - ASSOCIAZIONE PRO SPECIE RARA: San Pietro (Svizzera Italiana), *mercato delle patate da semina*. Per informazioni: [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

- **9 / 11 Maggio** - rete CIR (Corrispondenze Informazioni Rurali): Erli (SV), *incontro annuale*. Per informazioni: [www.cir.splinder.com](http://www.cir.splinder.com)

- **30 Maggio / 1 Giugno** - RETE BIOREGIONALE ITALIANA: Torino di Sangro (CH), *incontro annuale*. Per informazioni: <http://selvaticamente.webnode.com/news/incontro-della-rete-bioregionale/>

-----

## BIBLIOTECA DEL CONSORZIO

Redcliff N. Salaman, *Storia sociale della patata*, Garzanti, Milano 1989 (attualmente esaurito). *A sessant'anni dalla prima pubblicazione questo studio*



*del medico inglese appassionato di storia economica e sociale resta un'opera fondamentale per comprendere gli effetti che la coltivazione della patata produsse nei sistemi agrari, in particolare irlandesi e britannici. Facile da coltivare, resistente ai climi più rigidi, la patata ha finito per assumere un ruolo decisivo, nel bene e nel male, nell'alimentazione degli strati più umili della popolazione europea a partire dal Settecento. La ricerca di Salaman ricostruisce l'origine e la diffusione del tubero nel continente americano, la successiva importazione in Europa (dove rivoluzionò i sistemi agrari di molti paesi), evidenziando il profondo legame tra interessi politici e agricoltura. [Fabrizio Bottari]*

Giacomo Agostinetti, *Il buon contadino* (1679), Biblioteca dell'Immagine, Pordenone 2004 (148 pagine, 12,00 euro). *L'autore si presenta così: "Io, Giacomo Agostinetti, per tutta la mia vita ho fatto il contadino. E ho sudato nei campi. Oggi alla veneranda età di anni ottantadue ho deciso di raccontare il mio mestiere". Il libro inizia così: "Quando considero che non c'è al mondo un'attività più antica dell'agricoltura e nello stesso tempo indispensabile perché ci fornisce da mangiare e da vestire, mi stupisco che oggi giorno gli uomini l'apprezzino tanto poco. Eppure questo è un lavoro che permette di stare lontani dalle ambizioni e dalla cupidigia e di evitare le tentazioni, perché non c'è diletto maggiore di quello di occuparsi attentamente alla cura quotidiana dei propri giardini, degli orti, dei broli e dei campi". Nel libro, oltre cento consigli animati da esperienza e saggezza. [Massimo Angelini]*

## **CHI SIAMO** (aggiornato al 31 Gennaio 2008)

**ATTENZIONE!** *Se per qualunque motivo qualche socio gradisse non comparire nell'elenco sul sito internet oppure che non comparisse un proprio familiare potrà comunicarcelo e il nome sarà immediatamente rimosso.*

**I nuovi soci del 2008 - PRODUTTORI:** Giacomo Bozzo (Prà), Claudio Carnevali (*agriturismo Il Sogno*, Lorsica), Ettore Molini (Carsi), Massimo Pastorino (*molino Pastorino*, Masone), Ezio Prato (Vicomorasso); **AFFILIATI:** Giorgio Bove (*ristorante Antica Osteria della Castagna*, Quarto), Nadia Bozzano (*ristorante La Madia*, Acquasanta); Paolo Farnese (*drogheria Farnese*, Vado Ligure), Marzia Porro (*ortofrutta Busalla*, Busalla); **SOSTENITORI:** Rosella Amoroso (Genova), Francesca Bottero (Voltri), Maria Luisa Carossino (Vicomorasso), Roberto Costa (Torrighia), Ludovico Gasparini (Genova), Battista Giusto (Sciarborasca), Maria Pia Molinelli (Genova), Lorenzo Monteverde (Genova), Davide Pedemonte (Serra Riccò), Francesco Soldi (Isola Dovarese); **FAMILIARI:** Francesco Cacco (Genova), Mario Cervellini (Genova), Giovanna Danovaro (Torrighia), Emanuele De

Giuseppe (Crevari), Marina Demartini (Lorsica), Maria Fava (Serra Riccò), Pietro Molini (Carsi), Claudia Oliveri (Carsi), Giovanni Pedemonte (Serra Riccò), Paolo Benvenuto (Sori).

### **Produttori Affiliati e Sostenitori che hanno RINNOVATO l'associazione**

**PRODUTTORI:** Marco Allegrina (Dernice), Giorgio Aragone (Còsola), Roberta Amadei (Sant'Olcese), Maria Cristina Bazzurro (Busalla), Fabrizio Bottari (Villa Rocca), Jole Buscaglia (Calizzano), Manuela Casella (Bargagli), Pietro Cuneo (Alpepiana), Giuseppe Dallochio (Montacuto), Franca Damico (Zerli), Stefano Fossa (Pèntema), Andrea Galese (Montoggio), Marco Gatti (Cortemilia), Fabio Maggiolo (Tercesi), Paolo Massa (Sopralacroce), Massimo Monteverse (Allegrezze), Giacomo Morando (Donetta), Fabio Nervo (Coreglia L.), Mario Ninno (Dego), Paolo Parlamento Tosco (Netro); Lorenzo Parodi (Torbi), Maria Regina Pestarino (Tornese), Aldo Pisacco (Garbagna), Daniela Pozzi (Moconesi), Ezio Prato (Vicomorasso), Nicola Rollando (Sestri L.), Andrea Savio (Carsegli), Elisabetta Sciaccaluga (Cavorsi), Maria Giulia Scolaro (Savignone), Lino Verardo (Ponte Nizza).

**AFFILIATI:** *alimentari Rossi* (Ponte di Savignone), *enoteca Donat Gut* (Zurigo), *ortofrutta Laini* (Genova), *panificio Barbieri* (Chiavari), *panificio Parodi* (Ronco Scrivia), *ristorante Antica Trattoria Bruxaboschi* (San Desiderio), *ristorante Il Caminetto* (Nenno), *ristorante Trattoria La Brinca* (Campo di Ne) *ristorante Trattoria Mosto* (Conscenti).

**SOSTENITORI:** Massimo Angelini, Adriano Angiati, Emanuela Annetta, Franco Avanzino, Andrea Azzoni, Gianrico Baghino, Nadia Bassignani, Simonetta Battoia, Angelo Mario Bavastro, Paolo Benvenuto, Silvia Biaggi, Paola Bianchi, Riccardo Bocci, Giovanna Bottero, Claudio Cacco, Fabrizio Capecchi, Donatella Chiesa, Fulvio Colace, Marco Paolo Criniti, Filippo Curti, Gabriele De Giuseppe, Martino Firullo, Marco gallione, Anna Garibaldi, Sabrina Garrè, Giovanni Gerbore, Sabina Ghio, Fiammetta Giannini, Clara Giuliano, Natalia Greco, Daniele Gualco, Laura Lattanzi, Anna Lazzarotto, Marcello Maimone, Enrico Medica, Francesco Melgari, Vincenzo Modarelli, Irene Molinari, Bianca Monaco, Loredana Mogavero, Paolo Panni, Cristina Parodi, Dario Patrone, Pierluigi Pettorelli, Giuseppe Roncari, Sergio Rossi, Marco Savio, Nicolò Sciandro, Teresa Tacchella, Maria Trucco Benasso.

L'elenco aggiornato dei soci che hanno rinnovato l'associazione per il 2008, completo con i soci **FAMILIARI** è pubblicato sul sito [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it)