



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

Notizie dal Consorzio

comunicare ai soci dell'associazione

nuova serie, n° 1 - **dicembre 2006**

parliamo di...

1 *Ricominciamo da quattro*

2 *Chi siamo*

3 *Prima organizzazione*

3 *Consiglio direttivo*

4 *Corso di cucina tradizionale*

5 *Corso di fotografia*

5 *Il sito è rinnovato*

5 *Eravamo a ...*

6 *Pacchetto igiene*

7 *Notizie dalla Scozia*

7 *Servizi ai soci*

8 *Come ci si iscrive*

9 *Biblioteca del Consorzio*

RICOMINCIAMO DA QUATTRO. Il 29 ottobre, a Tegli, nell'agriturismo *La Seretta* di Barbara e Roberto Pisani, ci siamo rifondati come associazione *per la terra e la cultura rurale*. Il nome - Consorzio della Quarantina - e il logo restano gli stessi di sempre: ormai sono patrimonio di tutti noi; ma la forma associativa e, soprattutto, la prospettiva che ci diamo sono completamente diverse e nuove. Al centro della nostra attenzione non ci sono più le sole varietà tradizionali, ma chi le coltiva (e non coltiva solo quelle). Scegliamo di sostenere la piccola agricoltura, quella familiare e di piccola scala, fatta dai produttori che lavorano direttamente la terra e che, insieme con la propria famiglia, svolgono la parte prevalente del lavoro manuale, e per primi mangiano ciò che producono; quell'agricoltura che si fonda sulle risorse locali (e se sono va-



rietà tradizionali, tanto meglio) e mantiene viva la terra e la rigenera. E non ci occuperemo solo di agricoltura familiare, ma (con le forze che avremo) anche di cultura locale, artigianato manuale, cucina tradizionale, conoscenza del territorio e delle sue comunità, saperi popolari, usi e consuetudini della gente: in poche parole, di tutto quanto riguarda il mondo rurale.

Ricominciamo così, e da quattro categorie di soci: (1) i *produttori* e (2) gli *affiliati* - come era nel Consorzio - e, in più, (3) i *sostenitori* (cioè tutti quelli che condividono i nostri scopi) e (4) i *familiari* che convivono con i soci delle prime tre categorie.

E ricominciamo con il desiderio di organizzare incontri, corsi, scambi e circolazione di informazioni, di fare comunità un po' più tra persone e un po' meno tra computer, perché di virtualità ce n'è fin troppa; e affinché ce ne sia un poco di meno anche questo notiziario ora tornerà a viaggiare tra i soci solo per posta e attraverso la carta.

Chi è piccolo non può sostenere chi è più grande e, soprattutto, non può aspirare a fare troppo. Noi siamo piccoli e dobbiamo occuparci di ciò che è a nostra misura. Perciò propongo di occuparci solo di prodotti di agricoltura familiare, consumati dal produttore e dalla sua famiglia, legati alle risorse e alla gente del luogo nel quale si trova l'azienda, non gravati da consulenti, certificatori, degustatori, presidiatori, comunicatori e burocrati, e perciò non certificati (è il produttore che dice cosa fa ed è il consumatore che lo "certifica"), indisciplinati (i disciplinari mortificano la diversità locale e la creatività personale) e ancora liberi dalle denominazioni protette, dagli organismi di tutela, dalle pubblicità invadenti e dalle attenzioni di Slow Food.

Massimo Angelini

CHI SIAMO. Eravamo in **17** al momento della rifondazione: Ora, prima di andare in stampa, siamo in **69**:

Soci produttori: Marco Allegrina (*Dernice*, fondatore); Roberta Amadei (*Costa Monti*, fondatore);

Giorgio Aragone (*Cosola*); Alfredo Bagnasco (*Olmì*); Fabrizio Bottari (*Villa Rocca*, fondatore); Giancarlo Cartasso (*Crocefieschi*); Manuela Casella (*Traso*); Giuseppe Dalocchio (*Serbaro*); Sabina Ghio (*Tavarone*,



fondatore); Roberto Grattone (*Mongiardino*); Fabio Maggiolo (*Tercesi*, fondatore); Paolo Massa (*Sopralacroce*, fondatore); Massimo Monteverde (*Allegrezze*, fondatore); Giacomo Morando (*Donetta*, fondatore); Claudio Parodi (*Torbì*); Roberto Pisani (*Tegli*, fondatore); Daniela Pozzi (*Moconesi*); Andrea Savio (*Carsegli*, fondatore); Elisabetta Sciacaluga (*Cavorsi*, fondatore); **soci affiliati**: albergo ristorante Vittoria (*Savignone*); ortofrutta Morando (*Genova*); macelleria Nardini1940 (*Genova*); ortofrutta Laini (*Genova*); **soci sostenitori**: Massimo Angelini (*Ronco Scrivia*, fondatore); Andrea Azzoni (Piacenza); Maria Chiara Basadonne (*Ronco Scrivia*, fondatore); Claudio Cacco (*Castiglione*); Fabio Caprile (*Uscio*); Filippo Curti (*Chiavari*); Marco Fezzardi (*Genova*); Anna Garibaldi (*Conscenti*); Marcello Maimone (*Genova*); Vincenzo Modarelli (*Moneglia*); Cristina Parodi (*Savignone*); Eugenia Polignino (*Cicagna*); Alberto Rizzi (*Bargagli*); Paola Romana (*Cassano Spinola*); Sergio Rossi (*Montoggio*, fondatore); **soci familiari**: Raffaella Alberghetti (fondatore); Edoardo ed Elisa Allegrina; Silvana Broli; Danilo Boleto; Fabio Botto; Carla Callegari; Barbara Coscia; Iliara Demori; Patrizia Fantacci; Edoardo ed Eugenio Fezzardi; Giovanna Galbariggi; Anna Galliano; Annalisa Grasso; Giovanna Mangini; Anna Marchesotti; Alessandra Neri; Lorenzo (fondatore) e Stefano Parodi; Verena Pensa; Leila e Raffaele Pisani; Aldo Piscitello; Marco (fondatore) e Michele Righetti; Giovanni e Giulio Savio; Vittorio Spiccio; Alberto, Alessandro ed Enrico Tortonesi.

PRIMA ORGANIZZAZIONE. Il 29 ottobre abbiamo assunto le prime decisioni operative e nominato le prime cariche. Consiglieri: M. Angelini (presidente), F. Bottari, L. Parodi, M. Monteverde, M. Righetti (vicepresidente); revisori dei conti e degli atti: S. Ghio, M. Maimone; tesoriere: MC. Basadonne.

Il **CONSIGLIO DIRETTIVO** si è tenuto il 21 novembre, a Genova (presso il GAL Appennino Genovese), presenti i consiglieri: M. Angelini, F. Bottari, M. Monteverde, M. Righetti, il tesoriere MC. Basadonne e il socio S. Rossi. Sono stati discussi i seguenti punti: *Statuto dell'associazione. Accesso dei produttori e degli affiliati. Produttori e prodotti promossi dall'associazione. Etichetta di riconoscimento. Regole per la scontistica. Teti di spesa. 07 Regole per le trasferte e i rimborsi. Trasferta M. Angelini e MC. Basadonne in Sardegna. Corso di cucina tradizionale. Corso di fotografia del paesaggio rurale. Acquisto gazebo. Acquisto beni del Consorzio della Quarantina. Biblioteca virtuale dell'associazione. Accogliimento nuovi produttori e affiliati. Card del Consorzio. Pagine web per produttori e affiliati.*

Indirizzi email ...@quarantina.it per i soci. Il verbale delle decisioni è pubblicato sul sito www.quarantina.it, e ogni socio può liberamente chiederne copia al Consorzio.

È già iniziato il **CORSO DI CUCINA TRADIZIONALE**, con Enrichetta Trucco, cuoca genovese, protagonista del libro *La cucina di Enrichetta* (2004), dall'8 novembre al 24 gennaio, presso l'azienda Autra (Olmi di Savignone), in 5 lezioni pratiche: *Pane, ficaccia e figassin; Torte salate (dalla Gattafura alla Pasqualina); Pesto e trofie; Il pranzo di Natale nella tradizione dei monti; I dolci della tradizione (dal Montebianco ai Canestrelli)*. Stanno partecipando: M. Allegrina, C. Cacco, A. Garibaldi, P. Macciò, A. Marchesotti, V. Modarelli, G. Nardini, C. Parodi, E. Polignino, P. Romana. Per informazioni: 327.4404811 (Sergio Rossi), oppure scrivi@quarantina.it



La cucina lontana dai riflettori; la cucina intima, quella delle case e delle trattorie della nostra montagna. Quella dei piatti semplici fatti sui monti ma con uno sguardo rivolto, comunque, anche verso il mare. Un minimo di storia di questa cucina e dei prodotti che la caratterizzano. Se il corso non si tenesse in un'azienda agricola dell'alta Valle Scrivia, si potrebbe dire che si tratta di un piccolo viaggio nella cucina tradizionale dei monti genovesi. Ma il bello è che mentre si prova praticamente a preparare trofie, paqualine, ravioli e altro, oltre le vetrate dell'Autra si scorge il tipico paesaggio appenninico. Come dire che la cucina dei monti si impara meglio sui monti. Il corso si articola in 5 lezioni pratiche nelle quali ogni partecipante si cimenta nella preparazione del piatto che è oggetto di quella lezione. Questo consente ad ognuno di portarsi a casa ciò che ha preparato sotto la guida esperta di Enrichetta Trucco e dopo aver assistito ad una sua breve dimostrazione introduttiva. Ad ogni lezione corrisponde una scheda nella quale è riportata un minimo di storia di quel piatto, qualche ricetta antica e qualche curiosità; oltre, naturalmente, alla ricetta consigliata da Enrichetta Trucco. Al corso possono partecipare un massimo di 10/12 persone e a seguito delle richieste è già prevista una ripetizione del corso nei prossimi mesi. È possibile che si adotti la formula delle 5 lezioni o della lezione singola. Vale a dire che chi vorrà partecipare anche ad una sola lezione potrà farlo.

Sergio Rossi

Il 14 gennaio si svolgerà il **CORSO DI FOTOGRAFIA DEL PAESAGGIO RURALE**, con Fabrizio Capecchi, fotografo professionista ed escursionista, autore del libro *I nostri monti* (2006). Il corso, sostenuto dalla *Provincia di Genova – Assessorato al Turismo*, è gratuito per i soci, si svolgerà in un'unica giornata in Val Brevenna. Per informazioni: 327.4404811 (*Sergio Rossi*), oppure scrivi@quarantina.it

Il piano di sviluppo rurale, in corso di approvazione, rappresenta il documento di programmazione della regione Liguria collegato alle scelte della politica agricola comunitaria. È un documento di oltre 100 pagine che è stato redatto dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria in collaborazione con un vasto partenariato di enti e associazioni rappresentative del mondo agricolo e ambientale, con un lavoro di collaborazione molto apprezzato da entrambe le parti. Il piano si compone di 6 obiettivi strategici, affiancati da azioni chiave che si concretizzano in misure sulle quali sarà possibile elaborare delle domande di finanziamento. Il P.S.R. deve essere ancora approvato dall'Unione Europea con la quale è già partito un negoziato relativo alle parti non condivise dalla Commissione. Il P.S.R. sarà la principale fonte di supporto alle aziende agricole della Liguria sia in termini di investimenti che di aiuto al reddito. La Regione Liguria ha deciso di intervenire principalmente sugli aiuti agli investimenti al contrario di molte altre amministrazioni, è prevista una notevole attenzione ai giovani ed ai nuovi insediamenti aziendali

Tutte le informazioni si possono trovare in www.agriligurianet.it, il sito agricolo della regione Liguria, dove può essere scaricato il piano stesso nella sua formulazione attuale.

Marcello Maimone

IL SITO È RINNOVATO. Anche con l'aiuto di Sabina G., Maria Chiara B. ha rinnovato il nostro sito www.quarantina.it con i nuovi contenuti dell'Associazione, l'elenco degli iscritti, ricette, notizie e gallerie fotografiche.

ERAVAMO A ... *Telepace* (Chiavari, 2 novembre: F. Bottari); *Terra e Libertà / Critical Wine* (Genova, 18-19 novembre: M. Angelini e MC. Basadonne); *Festa del miele dei parchi* (Savignone, 19 novembre: M. Righetti, E. Sciacaluga); *Ruralpino* (Albaredo, 19 novembre: M. Monteverde).

Il convegno di Albaredo (Morbegno in Valtellina, 19.11.2006) verteva sulla necessità di mantenere una forte connotazione legata alla cultura locale per prodotti (in particolare caseari) ottenuti in zone fortemente svantaggiate al fine di dar loro un surplus di valore aggiunto che consenta di mantenere l'attività primaria in codesti territori. Argomento che vede il Consorzio della Quarantina ormai come una realtà affermata e conosciuta.

I relatori di domenica 19 hanno sottolineato la necessità di fare rete tra realtà anche lontane per incrementare il proprio bagaglio di esperienze, conoscenze, saperi e per potersi rafforzare reciprocamente di fronte agli ostacoli di natura amministrativa che spesso le piccole realtà produttive trovano insormontabili. La mia relazione si è aperta con un breve escursus storico sulla patata fino ai giorni nostri, vale a dire fino alla costituzione del Consorzio prima e dell'associazione poi con le relative finalità e gli intenti che ci prefiggiamo. Ho toccato vari temi di interesse comune: presidio del territorio attraverso l'attività produttiva; recupero commerciale di ecotipi e varietà tradizionali; legame dei prodotti col territorio e non con le certificazioni.

Massimo Monteverde

Sull'incontro di Albaredo, <http://www.allmediaconsulting.it/phpBB2/viewtopic.php?t=18>

PACCHETTO IGIENE alla manifestazione Critical Wine/Terra e Libertà (Genova, 21 novembre), è venuto Giorgio Ferigo, medico responsabile di una ASL del Friuli e autore del libro *Il certificato come sevizia* (2002). Ferigo ha spiegato che dal 1° gennaio 2006 è in vigore il cosiddetto “pacchetto igiene”, ovvero i regolamenti 183/2004 (igiene mangimi), 852/2004 (igiene prodotti alimentari), 853 (igiene alimenti di origine animale), 854/2004 (controlli sugli alimenti di origine animale), 882/2004 (controlli mangimi e salute animali), sottolineando che le autorizzazioni sanitarie e le restrizioni delle ASL in materia di produzione, trasformazione e somministrazioni degli alimenti sono superate perché ora la scelta delle modalità più adatte per produrre, trasformare e somministrare è affidata a chi lo fa, e la concertazione su queste modalità deve avvenire tra produttori e ASL su un piano paritario di confronto e reciproco ascolto, senza nessuna restrizione pregiudiziale. Chissà che per una volta l'Europa non ci salvi dalla burocrazia e dalle norme che hanno soffocato fino a ora l'agricoltura familiare e locale trattandola sullo stesso piano dell'agrimondustria.



Sul “pacchetto igiene” il Consorzio sta preparando, un seminario informativo, principalmente rivolto ai produttori associati. *Per informazioni, scrivi@quarantina.it, oppure 347.9534511.*



NOTIZIE DALLA SCOZIA

La foto, inviataci da Luca Lovatti, mostra in campo di Quarantine in via di moltiplicazione sulle Highlands della Scozia.

Secondo Lovatti per la semina del 2008, visti i programmi già stabiliti, dovremmo riuscire ad avere un'importante quantità (da 60 a 100 quintali) di Quarantine da seme perfettamente risanate.

Appena avremo la conferma di questi dati, chiederemo a tutti i produttori di comunicare la quantità di tuberi da seme che intendono prenotare.

SERVIZI AI SOCI

Indirizzo email personalizzato. Abbiamo la possibilità di disporre di un numero illimitato di indirizzi email, del tipo *nome.cognome@quarantina.it*. L'indirizzo personalizzato è fornito *gratuitamente* dal Consorzio ed è disponibile per i soci (*sostenitori, produttori, affiliati, familiari*) che ne faranno richiesta.

Pagina internet personalizzata. Sul nostro sito potrà essere inserita una pagina individuale e personalizzata per le aziende, i ristoranti, i negozi e gli agriturismi dei soci *produttori* o *affiliati* che ne faranno richiesta. La pagina - realizzata da Maria Chiara che già cura il nostro sito - può contenere carte, immagini, informazioni e dati sull'azienda e sull'esercizio pubblico o commerciale. Il costo di costruzione della pagina è 50 euro; l'ospitalità sul nostro sito è gratuita anche per i prossimi anni finché il socio rinnova l'iscrizione; non ci sono altri costi.

Corsi e incontri. Dopo il felice inizio del corso di *cucina tradizionale*, stiamo preparando altri corsi riservati ai soci; ecco alcuni titoli: *potatura, produzione del formaggio, muretti a secco, innesti, filatura e coloritura della lana, marmellate e conserve, conoscenza e allevamento della pecora Marrana, erbe commestibili, fare il pane*. Per informazioni o per pre-iscri-

vervi, scrivetece o telefonateci.

Tessera. Presto potremo inviare la tessera (*vedi esempio a destra*) del Consorzio a tutti gli iscritti.

Sconto. Presso le aziende dei nostri produttori tutti i soci, presentando la tessera, potranno ottenere lo sconto del 10% su tutti i prodotti.

Alcuni ristoranti, negozi e agriturismi già hanno comunicato l'intenzione di aderire a questa iniziativa: ne forniremo un primo elenco già nel prossimo numero del Notiziario.



COME CI SI ISCRIVE. Per aderire al Consorzio basta inviare il modulo di iscrizione e la quota associativa 2007 (sostenitori 15 €; produttori 50 €; affiliati 30 €; familiari 1 €) a *Consorzio della Quarantina - c.p. 40 - ufficio 06 - 16149 Genova*. Il modulo si può scaricare dal nostro sito www.quarantina.it o lo si può richiedere a scrivi@quarantina.it oppure telefonando al numero 347.9534511. L'iscrizione per i sostenitori e per i familiari è libera; quella per i produttori e gli affiliati è subordinata all'accettazione del consiglio direttivo.

Tutti i soci ricevono a casa il notiziario bimestrale, la tessera del Consorzio e, a fine anno, il bugiardino; possono partecipare alle iniziative e ai corsi sociali; fruiscono dello sconto-soci presso i produttori e gli affiliati convenzionati, possono acquistare quarantine da seme e accedere allo scambio di varietà tradizionali, possono iscriversi con 1 € i propri familiari conviventi.

BIBLIOTECA DEL CONSORZIO. JEAN GIONO, *Lettera ai contadini sulla povertà e la pace* [1938], Ponte alle Grazie, Milano 2004.

Sulla lotta dei contadini contro i tempi moderni, sulla dignità del lavoro contadino, sul denaro, sul lavoro tecnologico, sui debiti di gioco, sulla miseria e la povertà, sulla misura, sulla guerra e il pacifismo, sulla rivoluzione industriale e la civiltà rurale, sulla libertà artigiana e la sua perdita, sulla facilità e la volgarità, sul lavoro automatizzato e la schiavitù dell'operaio, sullo svilimento del contadino, sul vero significato della ricchezza.

Il libro è disponibile in libreria.

