



# 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)

---

## Notizie dal Consorzio

*comunicare ai soci dell'associazione*  
nuova serie, n° 3 - **febbraio 2007**

---

parliamo di...

1 *Pacchetto Igiene*

2 *In Barbagia*

2 *Chi siamo*

3 *Corso di Cucina tradizionale*

3 *Agriturismi*

4 *Recensione (da "Vita in Campagna")*

5 *Servizi ai soci*

6 *Siamo riconoscenti a ...*

6 *Come ci si iscrive*

6 *Serata alla Bigoncia*

7 *Corso di potatura e innesto*

7 *Per le marze da innestare ...*

7 *Corso di artigianato tessile*

8 *Prossimi corsi*

8 *E' lecito scaricare file protetti*

8 *Sono pronte le card*

8 *Biblioteca del Consorzio*

---

Il 18 gennaio, a Torriglia, si è svolto l'incontro di autoformazione sul **PACCHETTO IGIENE**, con **42** partecipanti, in relazione ai regolamenti comunitari 852/853/854/882 che hanno rivoluzionato le norme in materia di produzione, trasformazione e somministrazione dei prodotti alimentari. Durante l'incontro, durato dalle 14 alle 17, sono state condivise le informazioni sui nuovi regolamenti raccolte da alcuni di noi. Le domande rimaste irrisolte saranno presentate ai funzionari del settore Igiene della Regione Liguria. In seguito saranno organizzati incontri con i responsabili delle ASL per capire come sono stati modificati i controlli e le procedure autorizzatorie da parte loro nei confronti dei produttori agricoli. Ai soci partecipanti è stato fornito il numero speciale (n° 2) di *Notizie dal Consorzio* interamente dedicato al Pacchetto Igiene. I nuovi



regolamenti comunitari e le linee guida di attuazione sono scaricabili dal sito [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it) nella pagina "utilità".

**IN BARBAGIA.** Dall'8 al 10 dicembre M. Angelini e MC. Basadonne, per conto del Consorzio, sono stati ospiti in Barbagia dell'Ente regionale di sviluppo agricolo (Ersat). L'8 hanno partecipato al convegno sulla biodiversità svolto a Fonni (NU), nei due giorni successivi hanno visitato i comitati locali per la biodiversità di Austis, Gavoi, Oliena, Tiana (in provincia di NU). Il 12 hanno incontrato il sindaco e la giunta comunale di Calasetta (CI)

*In Sardegna, nella Barbagia, abbiamo trovato tanta curiosità verso quello che avevamo da raccontare intorno all'esperienza del Consorzio e dell'associazione. Abbiamo trovato, però, anche tanta voglia di raccontarsi, di spiegarci, ma soprattutto di valorizzarsi; tanta voglia di dirti quante cose belle e particolari esistono e sono prodotte in una terra così difficile. E tutti che ti dicono: "Eh, come siete diversi da noi! Voi siete riusciti a mettervi insieme, a fare fronte comune e a costruire qualcosa che ha sia un valore culturale, sia un valore economico ... Noi siamo troppo divisi, non riusciamo a lavorare insieme". E così ti accorgi che i problemi sono gli stessi dappertutto, che è così difficile andare oltre le piccole beghe e unirsi agli altri per costruire qualcosa che possa andare più in là dei piccoli interessi dei singoli, per creare, forse, un piccolo interesse comune. E diventare più forti!*

Maria Chiara Basadonne

**CHI SIAMO.** Eravamo in **17** al momento della rifondazione; **69** al momento di chiudere lo scorso notiziario; ora, prima di andare in stampa, siamo in **134**:

**Nuovi soci produttori:** Ornella Bottero (*Arnasco*); coop Il Giardino del Borgo (*Camogli*); Franca Damico (*Zerli*); Laura Freddi (*Leivi*); Debora Garibaldi (*Pontori*); Dario Patrone (*Crevari*); Maria Regina Pestarino (*Mornese*); Aldo Pisacco (*Garbagna*); Nicola Roldando (*Sestri Levante*); Maria Giulia Scolaro (*Savignone*); **nuovi soci affiliati:** agriturismo A Pria de l'Orto (*Sambuceto*); agriturismo Ca' di Gosita (*Gosita*); alimentari Rossi (*San Bartolomeo di Savignone*); coop Valli Unite (*Costa Vescovato*); Coop Il Bivio (*Calvari*); ortofrutta Ferrari Pietro (*Genova*); panificio Parodi (*Ronco Scrivia*); ristorante Il Fiorile (*Castel Ratti*);



ristorante La Bigoncia (*Genova*); ristorante Manuolina (*Recco*); trattoria Bruxaboschi (*San Desiderio*); trattoria La Brinca (*Campo di Ne*); trattoria Mosto (*Consenti*); trattoria Rosin (*Tre Fontane*); **nuovi soci sostenitori**: Adriano Angiati (*Novi Ligure*); Giuseppe Ascheri (*Imperia*); Franco Avanzino (*Genova*); Vittorio Bigliuzzi (*Genova*); Gabriele De Giuseppe (*Crevari*); Anna Maria Desalvo (*Stella*), Matino Firullo (*Genova*); Giovanni Gerbore (*Saint-Nicolas*); Mauro Giordani (*Genova*); Roberto Martini (*Genova*); Paolo Panni (*Montignoso*); **nuovi soci familiari**: Lorenzo T. Angelini; Alfredo Bonino; Pietro Canova; Gloria Carbone; Scilla Carilli; Annalisa Cippani; Matteo e Simone Circella; Francesca Crepaldi; Maria Ines Damico; Riccardo De Giorgi; Luciano Gallizia; Claudio, Roberto Santina e Silvy Garibaldi; Pierangela Ghidini; Susanna Messina; Duvan e Natalia Panni; Marco Giuseppe Pestarino; Massimo Pisacco, Martina e Simona Rollando; Isabella Ronchieri; Sabrina Rossi; Catia Saletti; Maria Angela Sciaccaluga; Agnese Semino; Ivana Simonini; Bruno e Diego Siri; Gabriella Zanghi.

Il 24 gennaio si è concluso il **CORSO DI CUCINA TRADIZIONALE**, con Enrichetta Trucco, organizzato da Sergio Rossi presso l'azienda Autra del socio A. Bagnasco.

Hanno partecipato i soci: M. Allegrina, C. Cacco, A. Garibaldi, P. Macciò, A. Marchesotti, V. Modarelli, G. Nardini, C. Parodi, E. Polignino, P. Romana. A tutti è stato consegnato



il diploma di partecipazione e a Enrichetta un attestato di riconoscenza.

**AGRITURISMI.** La L. 96 del 20.02.2006, "Disciplina dell'agriturismo" ha abrogato la legge quadro sull'agriturismo del 1985. Tra le altre norme, è stato stabilito che: i prodotti devono provenire dall'azienda o da aziende della stessa regione e di quelle confinanti; sotto la soglia di 10 ospiti sono previste esenzioni dal regime autorizzatorio (per esempio: per la preparazione dei pasti può essere autorizzato l'uso della cucina di casa). Perché la nuova legge sia attuata è ora necessario l'accoglimento da parte delle regioni. Il Consorzio ha preso contatti con l'Uff. Politiche Agricole della Regione Liguria per seguire il percorso della nuova legge regionale, in attesa della quale resta valida la L.R. 33 del 1996.

**RECENSIONE.** Da *“Vita in Campagna”* (dicembre 2006). Il primo articolo di questo numero serve a piantar zizzania perché stuzzica la nostra coscienza energetica. Visto, e non è la prima volta che si legge, che l'energia derivata dal petrolio non è più tanto inesauribile, si ricomincia a considerare il nucleare – tanto ci siamo in mezzo – oppure, in alternativa, le energie rinnovabili, che poi tanto ecologiche non lo sono tutte, e che hanno la sfortuna di dover essere gestite non si sa da chi.

Mi sembra che questo basti a far pensare e dialogare.

Passiamo ora a parlare di ciò che fa la differenza: *“il letame”*.

Tutti noi sappiamo che cosa è e come si usa, ma ripeterlo non fa male.

Che cos'è il letame? Per gli idealisti è il legame tra allevatori e coltivatori, è l'unico e il più semplice degli strumenti per gestire la fertilità dei terreni.

Ora andiamo più nel sottile: il letame è l'insieme delle deiezioni solide e liquide degli animali della stalla più il materiale vegetale della lettiera ben amalgamato dal calpestio degli animali stabulati che a seconda della stagionatura diventa fresco: meno di tre mesi di maturazione nel quale è ben distinguibile il materiale vegetale; maturo: almeno nove mesi di maturazione; compostato: oltre dodici mesi di maturazione, le sostanze originali non sono più riconoscibili praticamente terriccio. Questo è il massimo per l'agricoltura, perché si è igienizzato, ripulito da virus, eliminata l'ammoniaca, neutralizzate le infestanti.

Parlando con i numeri e tenendo presente che le variabili sono infinite per provenienza e tipo di letame, possiamo dire che quando si parla di letame bovino si può usare con tranquillità ed ha una funzione ammendante, ma passando dall'equino all'ovino si giunge all'avicolo che bisogna usare con moderazione in quanto concime di notevole forza.



#### **NUTRIENTI APPORTATI DA 100 QL DEI DIVERSI TIPI DI LETAME**

<i>Tipo</i>	<i>Sost. Org. (kg)</i>	<i>Azoto (kg)</i>	<i>Fosforo (kg)</i>	<i>Potassio (kg)</i>
<b>Bovino</b>	1.600	040	010	030
<b>Ovino</b>	3.200	080	020	080
<b>Equino</b>	2.600	070	020	070
<b>Avicolo</b>	4.300	200	130	250

*Altro fattore che apporta il letame al terreno è l'humus che variando da tipo a tipo passa da bovino: 550 kg per 100 ql. fresco, 1.100 kg per quello maturo sino agli oltre 3.000 kg per l'avicolo maturo, e questo si trascina dietro oltre ai soliti azoto-fosforo-potassio anche tanti microelementi che equilibrano chimicamente la composizione del terreno. Altro aiuto che ci dà è di ordine fisico, modificando il terreno rendendolo più lavorabile e ospitale per le coltivazioni, e aumentando la capacità di accumulare acqua.*

*Detto questo, quando dobbiamo distribuirlo? Teoricamente in autunno, ma con terreni sciolti (fasce) prima della semina. Una tecnica interessante che nessuno di noi usa è quella di applicare letame fresco sul sovescio che si andrà ad interrare così da aumentarne la fermentazione e seguire poi con mais, patate e zucchini.*



*Passiamo ora a quanto darne (a parte che ne abbiamo sempre poco): ognuno usa i suoi metri tenendo conto che oltre un certo quantitativo, a seconda del terreno, non viene assimilato dallo stesso totalmente, c'è una prescrizione europea che vieta a tutti bio e non di superare 170 kg per ettaro di azoto di origine animale: più o meno 425 ql. di letame bovino, 213 ovino, 242 equino e 85 avicolo il tutto in un anno. Per l'utilizzo è d'obbligo l'interramento superficiale per sfruttarlo al massimo.*

*Ora facendo un po' di conti e sapendo che una vacca da latte in un anno produce 120 ql di letame la metà se va pascolo, una pecora 6 ql, una gallina ovaia 60*

*kg fate voi i conti con la vostra terra e le vostre bestie, ma per esempio con 100 galline e 5 pecore si possono fertilizzare 3300 m di terreno in un anno. Altro conteggio interessante riguarda i costi. Nel veronese il letame in stalla costa 50 cent. al ql, il trasporto 80 cent. al quintale più carico e scarico, a Torriglia 90 ql resi in campo costano 180 euro.*

*Risultato: perché non allevare per produrre letame?*

Betty e Marco Righetti

## **SERVIZI AI SOCI**

**Indirizzo email personalizzato.** Possiamo 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 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 ed è garantita finché il socio rinnova l'iscrizione. Non ci sono altri costi.

**SIAMO RICONOSCENTI ...** all'assessore all'Agricoltura della Provincia di Genova, Marina Dondero, per averci accordato un contributo al 50% di 7.500,00 € per l'acquisto di attrezzature agricole e amministrative (grazie anche al funz. Gian Carlo Stellini); all'assessore alla Promozione Turistica della Provincia di Genova, Arnaldo Monteverde, per avere finanziato con 300 € il corso di Fotografia del paesaggio rurale (grazie anche al funz. Marco Fezzardi); alla presidente del G.a.l. Appennino Genovese, Marisa Bacigalupo, per averci fornito 100 buste A5 e 230 francobolli da 0,60 € per le spedizioni del nostro notiziario.

**COME CI SI ISCRIVE.** Per aderire all'associazione basta inviare il modulo di iscrizione a *Consorzio della Quarantina - c.p. 40 - ufficio 06 - 16149 Genova*, insieme con la ricevuta del versamento della quota associativa 2007 (sostenitori 15 €; produttori 50 €; affiliati 30 €; familiari 1 €) fatto sul c.c.p. 77292928. Il modulo si può scaricare dal nostro sito [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it) o lo si può richiedere a [scrivi@quarantina.it](mailto: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.

**SERATA DELLA QUARANTINA ALLA BIGONCIA.** Il 1° febbraio, al ristorante La Bigoncia, di Genova Quarto, Karina e Corrado Carpi hanno presentato, tra il gradimento dei molti partecipanti - tutto esaurito! - un menù interamente dedicato alla Quarantina Bianca Genovese. Sono stati proposti: Quarantine con salsa "Huancaina"; filetto baciato di Cimaferle; Testa in Casetta e Mostardella di Vobbia con pane e focaccia di Quarantine; crema di Quarantina con cotechino di Cimaferle; gnocchetti di Quarantina al Montebore; stinco di maiale con soufflé di Quarantina.

---

**CORSO DI POTATURA E INNESTO.** Il 7 febbraio, a San Siro di Struppa, presso l'azienda dell'Istituto Marsano, inizia il corso di potatura e innesto, curato da Marco Criniti, agronomo e insegnante dell'Istituto. Il corso, aperto a 20 soci, si sviluppa per 5 mercoledì con il seguente programma: a. tecniche di potatura; b. tecniche di innesto; c. esercitazione di potatura dei fruttiferi; d. esercitazione di potatura di vite e ulivo; esercitazione di innesto. Il costo del corso, comprensivo di materiali e dispense, è 30 euro. Per informazioni: 347.9534511 (Massimo Angelini) o [massimo.angelini@quarantina.it](mailto:massimo.angelini@quarantina.it)

### **PER LE MARZE DA INNESTARE**

*bisogna raccogliere – da fine gennaio a fine febbraio, finché la pianta è in riposo - rami giovani di 30/40 cm. purché portino delle gemme; per conservarli, in attesa dell'innesto, basta porli 15 cm. sotto terra (se le marze appartengono a diverse varietà, è opportuno attaccare a ciascuna di esse un'etichetta).*

Marco Criniti

**CORSO DI ARTIGIANATO TESSILE.** Il 4 aprile, a Celesia di Val Cichero (a 10 min. da Carasco), presso l'agriturismo Val Chiappella, inizierà il corso di artigianato tessile, curato dal Coordinamento Tessitori – Gruppo Ligure.

Il corso, aperto a 12 soci, si svilupperà per 4 incontri con il seguente programma: a. filatura; b. tintura con colori vegetali; c. dal gomito alla tela; d. altre tecniche di tessitura manuale. Il costo del corso, comprensivo di materiali e dispense, è 90 euro. Per informazioni: 338.6590539 (Sabina Ghio) o [sabinaghio@tele2.it](mailto:sabinaghio@tele2.it)



*il diploma per i nostri corsisti: è un vero peccato non potervelo mostrare a colori!*

**PROSSIMI CORSI.** Oltre ai corsi di potatura/innesto e artigianato tessile, già programmati, stiamo organizzando un *Incontro sulla contabilità aziendale semplificata* (con Marcello Maimone, insegnante dell'Istituto Marsano ed esperto di contabilità delle cooperative), e un *Corso di riconoscimento delle erbe alimentari spontanee* (con Graziella Picchi, autrice dell'*Atlante nazionale delle erbe*). Per informazioni o per preiscrivervi, scriveteci o telefonateci.

**È LECITO SCARICARE FILE PROTETTI.** La sentenza della III sez. penale della Corte di Cassazione, n° 149, del 9 gennaio 2007, ha stabilito che non è reato condividere e scaricare documenti, video, film e programmi tutelati dal diritto d'autore *purché non si faccia a scopo di lucro*. La sentenza corregge quanto era stato stabilito con la legge Urbani del 2004 che vietava la duplicazione a *scopo di profitto*. La differenza tra profitto e lucro è sostanziale: "profitto" è qualunque vantaggio, anche morale (compresa la sola soddisfazione); "lucro" è, invece, un guadagno economicamente apprezzabile o un incremento patrimoniale. Questa sentenza può rappresentare un punto di riferimento anche per chi sostiene il diritto alla libertà di scambio e circolazione dei semi (in fondo, anch'essi potrebbero essere paragonabili a un software o a un'opera dell'ingegno), *purché non avvenga a scopo di lucro*.

### **SONO PRONTE LE CARD**

Ai primi iscritti, con il Notiziario, inviamo la card personalizzata, utile anche per ottenere lo sconto (personale e non estendibili ad altri), riservato a tutti i soci, nelle aziende dei produttori e nei locali, negozi e agrurismi degli affiliati che aderiscono all'iniziativa (forniremo l'elenco prossimamente).

**BIBLIOTECA DEL CONSORZIO.** NUTO REVELLI, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina* [1977], Einaudi, Milano 2005, 12 euro. *Una scelta di brani, preceduta da un'introduzione lucida e toccante, tra le centinaia di interviste che l'autore ha realizzato nei primi anni Settanta girando in lungo e in largo il territorio cuneese. Testimonianze di vite durissime, ma anche di grande dignità e determinazione. Tema dominante: l'abbandono di monti e campagne, avvenuto in modo troppo rapido e violento, ma non certo per colpa di chi se n'è andato. Un libro prezioso, perchè - come dice l'autore - "la storia della campagna povera del Cuneese non è un episodio marginale, è la storia di mezza Italia ..."* [Fabrizio Bottari].

