



CONSORZIO DELLA QUARANTINA

Associazione per la Terra e la Cultura Rurale

casella postale 40 – ufficio GE/06 – 16149 Genova

telefono: 347.9534511 – *posta elettronica*: scrivi@quarantina.it

sito internet: www.quarantina.it – *conto corrente postale*: 77292928

Notizie dal Consorzio

comunicate ai soci dell'associazione

nuova serie, n° 5 - **aprile 2007**

parliamo di...

1 *Assemblea annuale*

2 *Finanziamento per le attrezzature*

2 *Propagazione in purezza*

2 *Legge varietà da conservazione*

3 *Corso Fotografia del paesaggio*

3 *Seminario a Jesi*

4 *Pacchetto Igiene*

5 *Corso di potatura e innesto*

5 *Trasmissione Rai - Montagne*

6 *Mandillo di Primavera*

7 *Nuovi corsi*

7 *Servizi ai soci - Galleria fotografica*

7 *Chi Siamo*

8 *Annuanci*

8 *Biblioteca del Consorzio*

L'**ASSEMBLEA ANNUALE** è convocata per **sabato 14 aprile 2007**, dalle **14:00**, nella sede legale dell'associazione, in via N.S. della Provvidenza 3 (sede Parco Antola), a **Torriglia**.

All'ordine del giorno sono: a. l'approvazione dello statuto dell'associazione; b. relazione morale sulle attività svolte fino al 30 marzo 2007 e sua approvazione; c. relazione contabile sull'amministrazione dell'associazione fino al 30 marzo 2007 e sua approvazione; d. scelte di indirizzo per l'anno 2007; e. varie ed eventuali.

Si ricorda che: solo il socio *fondatore* o *sostenitore* o *produttore* o *affiliato* in regola con il pagamento della quota sociale per l'anno corrente e per quello precedente può esercitare il diritto di voto in assemblea e accedere alle cariche sociali [*Statuto*, art. 5].

L'assemblea è validamente costituita qualunque sia il numero dei soci presenti. Le deliberazioni riguardanti i soli soci produttori sono votate solo dai soci produttori presenti. È ammessa la delega scritta a favore di un altro socio; nessun socio può ricevere più di 5 deleghe. L'assemblea delibera a maggioranza; le sue deliberazioni vincolano tutti i consorziati, ancorché non intervenuti o dissenzienti [*Statuto*, art. 10].

FINANZIAMENTO PER LE ATTREZZATURE. Grazie a un finanziamento 50% accordato dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Genova, abbiamo acquistato (o stiamo per acquistare) i seguenti beni: A. idropulitrice a caldo HDS 550C; B. seminatrice manuale con disco per semina Bassi&Bassi; C. biotrituratore Green Technik BC60H4; D. motosega Zenoh G2500; E. decespugliatore Efco 8530; F. fornellone a gas per caseificazione AISI 304; G. barra falciante 100 cm. per motocoltivatore; H. motopompa Mitsubishi QP205S; I. recinto elettrificato a celle solari; L. Rincalzatore a dischi a due solchi. Stiamo inoltre completando l'acquisto di altre attrezzature tecniche per la gestione e l'amministrazione dell'associazione. I beni sono affidati con contratto di comodato, e diritto di uso in condivisione, ai produttori associati: Roberta Amadei (A); Marco Allegrina (B); Paolo Massa (C); Fabio Maggiolo (D); Claudio Parodi (E); Roberto Pisani (F); Andrea Savio (G); Fabrizio Bottari (H); Elisabetta Sciaccaluga (I); Massimo Monteverde (L).

Un nostro socio ha chiesto quanto costa (compresi iva e trasporto) una seminatrice manuale con 3 dischi alle ditte: Bassi & Bassi di Sant'Antonio, di Medicina (BO), e Agriemporio.com, di Forli; la prima ha inviato un preventivo di 822,00 euro, la seconda ha inviato un preventivo di 606,80 euro: la seminatrice è la stessa.

Abbiamo iniziato la **PROPAGAZIONE IN PUREZZA** delle varietà tradizionali di patata **Quarantina Prugnona** e **Cannellina Nera**. Quattro minituberi risanati sono stati inviati a Edimburgo (Scozia), allo Scottish Agricultural Science Agency [SASA] da Luca Lovatti, affinché, dopo il necessario tempo di osservazione, possa iniziare la moltiplicazione delle due varietà

VARIETÀ DA CONSERVAZIONE. Il 14 marzo, il Senato, su presentazione dell'on. Loredana De Petris (Gruppo Verdi), ha approvato un emendamento sulle varietà da conservazione (*quelle tradizionali e locali*) con il quale:

1. si istituisce un apposito registro nazionale, nel quale possano essere iscritte su richiesta di enti, associazioni e singoli cittadini, senza "obbligo di esame ufficiale, anche sulla base di adeguata considerazione dei risultati di valutazioni non ufficiale, delle conoscenze acquisite dagli agricoltori nell'esperienza pratica della coltivazione, della riproduzione e dell'impiego [art. 4]";
2. "Ai produttori agricoli residenti nei luoghi dove le varietà da conservazione iscritte nel registro [...] hanno evoluto le loro proprietà caratteristiche o che provvedano al loro recupero e mantenimento, è riconosciuto il diritto alla vendita diretta in ambito locale di modiche quantità di sementi o mate-

riale da propagazione relativi a tale varietà, qualora prodotti nell'azienda condotta" [art. 6].

Il provvedimento ora dovrà passare al voto della Camera dei Deputati prima di diventare legge.

Massimo Angelini ha scritto – insieme con Riccardo Bocci, Isabella Dalla Ragione, Antonio Onorati e Oriana Porfiri, con i quali aveva steso il testo del provvedimento – alla senatrice De Petris, ringraziandola per averlo presentato e chiedendo un incontro in vista della conclusione del percorso di approvazione delle nuove norme e della loro regolamentazione.

Il 18 Febbraio, in Val Brevenna, si è svolto il **CORSO DI FOTOGRAFIA DEL PAESAGGIO RURALE**, con Fabrizio Capecchi, organizzato dal socio Sergio Rossi. Hanno partecipato i soci: Maria Chiara Basadonne, Marco Cilia, Fulvio Colace, Patrizia Colico, Daniela De Conca, Marco Gallione, Daniele Gualco, Silvia Magrassi, Barbara Marsano, Giuliano Nardini, Giorgio Paravagna, Giovanni Battista Parodi, Alessandra Repetto, Anna Riso, Massimo Vignolini. Dopo le esercitazioni fotografiche sul territorio, abbiamo pranzato nell'agriturismo del socio Alfredo Bagnasco (Autra di Savignone), dove Fabrizio ha discusso le fotografie fatte dai partecipanti nella mattinata e ha mostrato quelle del suo ultimo libro "I Nostri Monti". A tutti è stato consegnato l'attestato di partecipazione e a Fabrizio Capecchi un attestato di riconoscenza.



SEMINARIO A JESI. M. Angelini e Maria Chiara Basadonne, il 3 marzo, a Jesi (AN), hanno partecipato al seminario organizzato dall'ONG Cestas, intitolato "**Agricoltura tra specificità locali e globalizzazione**". Erano presenti Oriana Porfiri (agronoma; in diverse occasioni ha già collaborato con il Consorzio), Graziella Picchi (sociologa rurale che sarà impegnata in un prossimo corso sul riconoscimento delle erbe spontanee alimentari), Giovanna Ricoveri e Riccardo Bocci (autori di una pubblicazione sui beni comuni; Riccardo è anche un nostro socio); e due rappresentanti di organizzazioni contadine dell'America Latina (Cile e Bolivia). L'intervento di Massimo è stato dedicato alla nostra Associazione come esempio di animazione locale centrata sull'agricoltura locale di piccola scala e sul mondo rurale in un'area economicamente marginale (secondo i criteri dell'agricoltura industrializzata).

PACCHETTO IGIENE. Il 5 marzo, M. Angelini, MC. Basadonne, Sabina Ghio e Roberto Pisani hanno incontrato Enzo Secco, responsabile del settore Prevenzione della Regione Liguria, per ricevere chiarimenti sull'applicazione dei regolamenti comunitari 852, 853, 854, 882 [*per una loro illustrazione, si veda lo speciale Notizie dal Consorzio n° 2 del 2007*].

Il tempo limitato che avevamo a disposizione non ha consentito di chiarire tutti i punti individuati nella nostra riunione del 18 gennaio 2007. Il dott. Secco si è detto disponibile a fornire documentazione e maggiori precisazioni anche via e-mail.

Punti principali emersi dall'incontro

- La Regione Liguria ha già organizzato 4 incontri con tutte le ASL della Liguria e con i NAS; è stata preparata una circolare esplicativa dei nuovi regolamenti; è stato predisposto un modulo per la registrazione dei produttori (condiviso con l'Associazione Nazionale Comuni d'Italia e con le associazioni di categoria); è stato chiarito il significato di "piccoli quantitativi di prodotti primari", al disotto dei quali non si applicano le nuove norme: sono quelli prodotti da chi ha un reddito inferiore a 7.000 euro all'anno.
- Qualunque trasformazione (conservas, marmellate, macellazione) è soggetta al regolamento 852, indipendentemente dal quantitativo; al di sopra dei piccoli quantitativi si è soggetti anche ai reg. 853 e 854 (perché si può commercializzare in tutta l'Unione Europea). Il laboratorio è sempre necessario quando c'è una trasformazione di prodotti non destinati a uso proprio. Il laboratorio può anche essere la cucina di casa, ma solo se il locale possiede i requisiti minimi essenziali del laboratorio sulla base di una valutazione dei rischi (valutazione che può essere eseguita personalmente dal produttore, se dimostra di possedere le competenze per farla, oppure può farla fare da un consulente).
- Il miele è considerato prodotto primario.
- In Liguria è consentita la macellazione in proprio del suino, ma solo per consumo familiare (la Regione Liguria ha preparato una specifica documentazione); non è ancora regolamentata la macellazione degli avicoli, che è particolarmente delicata – dal punto di vista igienico - soprattutto per quanto riguarda la spiumatura. Per la macellazione di pollame e conigli in numero inferiore ai 500 capi, non è necessario il riconoscimento comunitario anche se si è soggetti alla dichiarazione di inizio attività (DIA), perché si tratta comunque di attività di trasformazione; superando la soglia dei 500 capi, oltre ai requisiti del reg. 852, si dovrà sottostare anche ai requisiti dei reg. 853 e 854.

- La planimetria e la relazione tecnica da allegare alla DIA differita devono essere firmate dall'interessato: quindi, in teoria, il produttore può eseguirle da solo.
- Il reg. 852 non parla di regolamenti edilizi, ma valuta la sicurezza alimentare: può andare bene anche la cucina di casa o dell'agriturismo se soddisfa i requisiti minimi richiesti dal laboratorio, ma non c'è niente di automatico. E non c'è ostacolo a fare trasformazioni diverse nello stesso laboratorio, purché avvenga in tempi diversi e sia assicurata la conoscenza delle necessarie cautele igieniche e preventive e la loro adozione. In caso di dubbio si può un'ispezione preventiva alla ASL (il costo è di circa 60 €).
- Per tutto ciò, è di fondamentale importanza l'acquisizione di competenze – attraverso la formazione e l'addestramento - e non basta che siano certificate da attestati formali, ma sono valutate dalle ASL durante i colloqui e la verifica sulla idoneità dei locali. Necessari per preparare il modello di autocontrollo sono i manuali di corretta prassi igienica. [S. Ghio e MC. Basadonne]

Concluso il **CORSO DI POTATURA E INNESTO**. Dal 7 febbraio al 7 marzo, nell'azienda di Struppa dell'Istituto "Marsano" si sono tenute le lezioni del corso di potatura e innesto, tenuto da Marco Criniti, al quale hanno partecipato i soci: Marco Allegrina, Franco Avanzino, Nadia Bassignani, Cinzia Bevilacqua, Fabrizio Bottari, Giovanna Bottero, Claudio Cacco, Rosario Capponi, Fabio Cogo, Patrizia Colico, Filippo Curti, Giorgio Dal Pont, Luigi De Biase, Marco Fezzardi, Sabina Ghio, Anna Lazzarotto, Enrico Medica, Vincenzo Modarelli, Lorenzo Parodi, Dario Patrone, Aldo Piscitello, Daniela Pozzi, Antonella Ricchetti, Mario Ricci, Marco Righetti, Enrica Sommara, Enrichetta Trucoc. Le lezioni hanno riguardato: tecniche ed esercitazioni di innesto e potatura di vite, olivo e fruttiferi, esercitazione di innesto. A tutti è stato consegnato l'attestato di partecipazione e a Marco Criniti un attestato di riconoscenza.



RAI 2. Il 9 marzo alle ore 9.15 è andata in onda una puntata della trasmissione settimanale **MONTAGNE** nella quale si è parlato della nostra patata Quarantina Bianca. Le riprese sono state fatte il 15 febbraio ad Allegrezze, nell'azienda agricola Mooretti di Massimo Monteverde. Ma

simo M. e Fabrizio Bottari hanno risposto ad alcune domande sulla Quarantina (origini, qualità organolettiche, usi culinari), sul recupero delle antiche varietà locali da parte del Consorzio, sull'attività odierna dell'Associazione sua erede (quanti siamo e quanto produciamo), sulle prospettive future per una permanenza dei giovani sulla nostra montagna e altro ancora. *Penso che questo "passaggio" sulla TV nazionale possa ritenersi un importante riconoscimento di quanto fatto sinora da chi si è impegnato sin dal principio nel recupero della Quarantina (divenuta ormai simbolo di un movimento culturale) e inoltre sia testimonianza dell'interesse non solo locale per questa iniziativa* [Fabrizio Bottari]. **Il video è visibile sul nostro sito.**

Il 21 marzo, nell'agriturismo Autra di Alfredo Bagnasco, vicino a Nenzo, si è svolto il **MANDILLO DI PRIMAVERA**, incontro di conoscenza e assaggio di prodotti locali riservato ai produttori e agli affiliati del Consorzio. Erano presenti le aziende: Allegrina (*Dernice*), Alta Valle (*Piuzzo*), Autra (*Savignone*), Buscaglia (*Calizzano*), Ecomuseo dei terrazzamenti e della vite (*Cortemilia*), Gallizia & Badoino (Arnasco), Il Giardino del Borgo (*Camogli*), La Marpea (*Pontorì*), La Mellifera (*Coreglia*), La Morona (*Costa Monti*), La Seretta (*Tegli*), Mooretti (*Allegrezze*), Scolaro (*Savignone*), Pisacco (Garbagna), Sciaccaluga (*Cavorsi*), Torrigino (*Vobbia*), Vallenostra (*Mongiardino*), Valli Unite (*Costa Vescovato*).

E' stato un evento intenso, ricco di scambi e confronti, soprattutto con i numerosi ristoratori e negozianti affiliati che hanno partecipato.

Grazie: a Sergio, Nadia, Maria Chiara, Massimo, Fabio che hanno collaborato con l'organizzazione; ad Alfredo e Carla per la bella ospitalità; a tutti gli amici che sono venuti al Mandillo e, in particolare, a Maria e Donat che sono arrivati apposta da Zurigo.



Il 29 marzo, a Lavagna, presso la Scuola Alberghiera, il socio F. Bottari ha partecipato, in rappresentanza dell'Associazione, alla giornata conclusiva del **CORSO PER AIUTO CUOCO**, al quale l'Associazione ha collaborato, fornendo attività di docenza, assistenza alle visite aziendali e prodotti.

NUOVI CORSI

Riconoscimento delle erbe spontanee alimentari, con Graziella Picchi, sociologa rurale di Urbino, autrice dell'atlante nazionale delle erbe. Il corso (preparato in collaborazione con l'agriturismo La Sereta, della famiglia Pisani, che ci ospita) si terrà domenica **6 maggio**, dalle 9:00 alle 12:00, alla Sereta di Tegli, a 10 minuti da Borgo Fornari, ed è aperto a 20 partecipanti. Se le richieste di partecipazione saranno superiori a 20, il corso si ripeterà nel pomeriggio, dalle 15:00 alle 18:00. Quota di partecipazione: 15 euro. Per informazioni e iscrizioni: M. Angelini [347.9534511 – massimo.angelini@quarantina.it] oppure MC. Basadonne [347.4136583 – mariachiara.basadonne@quarantina.it].

Compostaggio, mercoledì **9 maggio** (14:30-18:30), e **Calendario lunare e biodinamico**, mercoledì **16 maggio** (14:30-18:30): entrambi i corsi (preparati in collaborazione con il Movimento Difesa dei Cittadini che ci ospita) si svolgeranno a Genova, allo Star Hotel (zona Brignole), e saranno tenuti da Rosario Capponi, agronomo.

Quota di partecipazione per ciascun corso: 5 euro. Per informazioni e iscrizioni: G. Bottero [338.3876504 – giovanna.bottero@quarantina.it].

SERVIZI AI SOCI (*forniti su richiesta; per informazioni: scrivi@quarantina.it*)

- **Indirizzo email personalizzato** e gratuito per tutti i soci

- **Pagina internet personalizzata** per aziende, ristoranti, negozi e agriturismi

Nella **GALLERIA FOTOGRAFICA** del nostro sito, MC. Basadonne ha inserito le fotografie fatte da S. Ghio e N. Bassignani durante i corsi e le iniziative: http://www.quarantina.it/galleria_fotografica.htm

CHI SIAMO. Eravamo in **17** al momento della rifondazione; ora, prima di andare in stampa, siamo in **236**:

Nuovi soci produttori: “Alta Valle” di Elena Ferrari (*Piuzzo*); Maria Cristina Bazzurro (*Salvarezza*); Jole Buscaglia (*Calizzano*); Pietro Cuneo (*Alpejana*); Antonello Destefani (*Pornassio*); Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite, dir. Donatella Murtas (*Cortemilia*); Andrea Galese (*Montoggio*); Marco Gatti (*Cortemilia*); “La Mellifera” di Fabio Nervo (*Coreglia Ligure*); Gianni Torrigino (*Vobbia*); **nuovi soci affiliati**: agriturismo “Monterosso” di Maurizio Furio (*Rossiglione*); alimentari “Antola” di Giorgio Dal Pont & C. (*Montoggio*); alimentari “Parlacomemangi” di Guido Porrati (*Rapallo*); cantine “A. Gambaro” di Andrea Avvenente (*Aggio*); enoteca/weinkellerai Donat Gut (*Zurigo*); locanda “Al Pettiroso” di Rosa Vita (*Pentema*); Sandro Monteverde (*Caregli*); ortofrutta “Da Fabio” di Fabio Casaretto (*Chiavari*); ortofrutta “L’Orto di Marisa” di Marisa Pietrozotto (*Novi Ligure*); rist. “Al Vecchio Scalo” di Barbara Moretti (*Isola del Cantone*); rist. “Antico Genovese”

di Giancarlo Pizzo (*Varazze*); rist. "Cà do Mei" di Gianna Mozzone (*Crocefieschi*); rist. "Cappun Magru" di Maurizio Bordoni (*Groppa*); rist. "Il Caminetto" di Maurizio Gerbi (*Borlasca*); rist. "Il Caminetto" di Loredana Iacobucci (*Nerño*); rist. "La Fornace di Barbablu" di Giuseppe Ricchebuono (*Sant'Ermete*); rist. hotel "Palazzo Fieschi" di Simonetta Caprile (*Savignone*); rist. albergo "Ponte" di Giovanna Negro (*Cosola*); specialità "Le Gramole" di Francesca Femia & C. (*Genova*); **nuovi soci sostenitori**: Orietta Arcangeli (*Genova*); Nadia Bassignani (*Lumarzo*); Angelo Mario Bavastro (*Voltaggio*); Cinzia Bevilacqua (*Leivì*); Riccardo Bocci (*Scandicci*); Giovanna Bottero (*Grogardo*); Fabrizio Capecchi (*Pavia*); Rosario Capponi (*Genova*); Fabio Cogo (*Rocchetta Ligure*); Fulvio Colace (*Rovegno*); Patrizia Colico (*Genova*); Marco Paolo Criniti (*Genova*); Luigi De Biase (*Vitulazio*); Giovanni Duglio (*Genova*); Lorenzo Marco Ferrari (*San Bassano*); Silvia Foschia (*Genova*); Marco Gallione (*Fontanarossa*); Lara Ghiotto (*Genova*); Daniele Gualco (*Genova*); Anna Lazzarotto (*Genova*); Barbara Marsano (*Genova*); Enrico Medica (*Genova*); Giorgio Paravagna (*Basaluzzo*); Giovanni Battista Parodi (*Casella*); Alessandra Repetto (*Genova*); Daniela Ribet (*Inverso Pinasca*); Antonella Ricchetti (*Genova*); Mario Ricci (*Genova*); Anna Rizzo (*Genova*); Aldo Scorzoni (*Tonno*); Enrica Sommariva (*Cogorno*). *I soci familiari, per ragioni di spazio, saranno inseriti nel prossimo notiziario.*

ANNUNCI - CERCO piantine da agricoltura biologica di cavolo broccolo, calvolfiore, cavolini di Bruxelles, carciofo spinoso (Giovanna: tel. 338.3876504 – giovanna.bottero@quarantina.it). **REGALO** 6 damigiane di vetro da 54 litri rivestite in plastica (Giovanna: tel. 338.3876504). **REGALO** letame ovino a chi vuole venirselo a prendere a Tegli (vicino a Borgo Fornari) in cambio di aiuto a caricarne un po' anche per me (Roberto: tel. 010.9693108).

BIBLIOTECA DEL CONSORZIO. LIVIO E ISABELLA DALLA RAGIONE, *Archeologia Arborea. Diario di due cercatori di piante*, III edizione, ed. Ali&No [info@alienoeditrice.net] 2006, 152 pagine, 14 euro.

Il viaggio alla ricerca delle varietà tradizionali di frutta, scritto con passione, rispetto e competenza da Livio Dalla Ragione – che ci ha lasciato pochi giorni fa – e sua figlia Isabella, che diverse volte si è spostata dall'Umbria, dove vive e lavora, fino al nostro entroterra per darci consigli e sostegno. Archeologia Arborea è il miglior punto di partenza per chi vuole avvicinarsi alla ricerca delle vecchie varietà e al mondo contadino che ancora le conserva [Massimo Angelini].



Questo notiziario è inviato con il contributo alla spese postale del GAL Appennino Genovese.