



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° 6 - **giugno 2007**

parliamo di...

1 *Forum*

1 *Assemblea*

2 *Rete Bioregionale*

3 *Corso di compostaggio*

3 *Corso riconoscimento erbe spontanee*

3 *Progetto Frutta Antica*

3 *Benvenuta!*

4 *L'epoca dei pionieri*

4 *Ritorna la Bruna alpina*

6 *Dalla Scozia*

6 *Una riflessione sulle riserve naturali*

6 *Acquisto macchinari*

7 *Biblioteca del Consorzio*

8 *Servizi ai Soci*

8 *Come ci si iscrive - Chi siamo*

FORUM Il socio Marco Gallione ha aperto sul nostro sito il forum dell'associazione, dove è possibile dialogare in rete, condividere esperienze, problemi, soluzioni, porre questioni, comunicare notizie, scambiare prodotti. Al forum si accede liberamente, attraverso la pagina di apertura: **www.quarantina.it**. Oltre a Marco, si è già proposto come moderatore anche Fabio Maggiolo. I primi ambiti di discussione sono: "problemi di agricoltura", "varietà e razze tradizionali", "leggi e norme", "segnalazioni, recensioni, letture", "cucina e prodotti locali", "discussioni varie". Finora si è lavorato sull'impostazione, ora si può iniziare a partecipare.

ASSEMBLEA. Il 14 aprile 2007, alle 14:00, nella sede sociale di Torriglia, si è riunita l'assemblea dell'Associazione, sul seguente ordine del giorno: 1. l'approvazione dello statuto dell'associazione; 2. relazione morale sulle attività svolte fino al 30 marzo 2007 e sua approvazione; 3. relazione contabile sull'amministrazione dell'associazione fino al 30 marzo 2007 e sua approvazione; 4. scelte di indirizzo per l'anno 2007; 5. varie ed eventuali.

Erano presenti 19 soci, dei quali 15 con diritto di voto.

Oltre alla consueta presentazione dell'attività svolta e del bilancio sociale,

sono state assunte le seguenti decisioni:

- Non ci sono limiti territoriali per aderire come soci produttori: tuttavia ha senso che i prodotti tradizionali rimangano locali e non siano coltivati in zone dalle caratteristiche completamente diverse.
- Il campo dei prodotti promossi dall'Associazione si allarga ad alcune varietà di fagiolana, fagioli e mais, affidando al consiglio direttivo il compito di inserirle in uno specifico elenco.
- Occorre preparare una specifica confezione per i fagioli e le farine: l'incarico di predisporre un sacchetto con finestra trasparente ed etichetta dell'Associazione (oltre a quella del singolo produttore) è affidato a una commissione composta da Angelini, Bassignani, Bottari, Ghio, Massa, Piscitello, Patrone.
- Si consente la vendita delle patate *di prima scelta* sfuse ai ristoratori affiliati al prezzo di 1,5 euro al chilo, lasciando l'eventuale rimborso per le spese di trasporto alla libera contrattazione tra produttori e affiliati.

RETE BIOREGIONALE. M. Angelini e M. C. Basadonne, dal 18 al 20 maggio, al Pianoro delle Forme, sulla montagna di Pizzone in Molise, hanno partecipato all'incontro nazionale della Rete Bioregionale Italiana, che sulla propria rivista "Lato Selvatico" aveva ospitato un articolo di M. Angelini intorno all'esperienza della Quarantina e del Consorzio.

All'incontro della Rete abbiamo trovato una bella ospitalità e una sensibilità comune alla nostra intorno a temi dell'agricoltura locale, degli spazi comunitari e degli usi civici, del recupero produttivo delle varietà agricole tradizionali.

La Rete è ispirata dall'idea di "bioregione": area omogenea definita dal legame profondo tra i sistemi naturali e le comunità viventi che la abitano. Il bio-regionalismo si esprime nella



volontà di diventare nativi del luogo dove si vive (anche se non ci si è nati) e di considerare questo luogo non come un'entità da sfruttare, ma come insieme di elementi ed esseri viventi - piante, animali, acqua, terra, consuetudini ... - del quale facciamo parte.

Per conoscere la Rete Bioregionale, segnaliamo tre riviste: *Lato Selvatico*, semestrale; *Quaderni di Vita Bioregionale*, semestrale (entrambe da richiedere a Giu-

sepe Moretti, via Digagnola, 24 - 46027 Portiolo MN; morettig@iol.it); *Il Seminasogni - folk* (da chiedere a Felice: loc. Palombara di Castel San Pietro, 9 - 62027 San Severino Marche MC).

Il 9 maggio si è svolto il **CORSO DI COMPOSTAGGIO**, tenuto da Rosario Capponi presso lo StarHotel di Genova, grazie all'organizzazione di Giovanna Bottero e alla collaborazione con il Movimento Difesa dei Cittadini. Al corso hanno partecipato 12 iscritti. A tutti è stato consegnato l'attestato di partecipazione e a Rosario un attestato di riconoscenza.

Il 13 maggio si è svolto il **CORSO DI RICOSCIMENTO DELLE ERBE SPONTANEE ALIMENTARI**, tenuto alla Sereta di Tegli da Graziella Picchi presso l'agriturismo della famiglia Pisani.

Al corso, svolto in due edizioni, una al mattino e una al pomeriggio, hanno partecipato 40 iscritti. A tutti è stato consegnato l'attestato di partecipazione e a Graziella un attestato di riconoscenza.



Il Parco Fluviale del Taro, il Parco Boschi di Carrega e il Parco Fluviale dello Stirone, che sono aree protette nelle province di Parma e Piacenza, hanno partecipato al **PROGETTO "FRUTTA ANTICA"**, riguardante la valorizzazione e la salvaguardia di specie e cultivar di piante da frutto tradizionali.

Sono stati creati campi collezione ed è stato stampato un catalogo delle varietà che può essere ordinato con posta elettronica e pagato con il bollettino postale allegato al catalogo stesso.

Il più conveniente è il Parco Boschi di Carrega, che invia il Catalogo al costo di 5 €. info@parcocarrega.it [Sabina Ghio]

BENVENUTA GIORDANA!, figlia dei nostri soci Raffaella e Massimo Monteverde, nata il 13 aprile. Auguri alla mamma, al papà e ai fratelli Agostino e Gabriele.

Il socio Giovanni Gerbore segnala che presso il Musée Joseph Gerbore a Saint Nicolas (AO), è possibile visitare l'esposizione "**L'EPOCA DEI PIONIERI**", collezione di macchinari agricoli degli anni '50. Per informazioni sul museo e sugli orari di visita: Giovanni Gerbore (340.5305026 - www.musee-gerbore.it).

Contro il parere degli esperti, RITORNA LA BRUNA ALPINA

Alfio Sassella [di Talamona, in Valtellina], ha iniziato due anni fa ad acquistare una vacca *Original Braunvieh* (in italiano, *Bruna originale*) a Bivio (Grigioni) direttamente dall'allevatore e l'anno scorso ne ha acquistata un'altra importandola dalla Svizzera interna tramite un commerciante. Va precisato che in Svizzera viene oggi denominata *Bruna originale* la razza costituita dai soggetti, identificati con apposito, e da tempo separato, Libro Genealogico, che avevano non più del 12,5% di sangue *Brown Swiss*. La razza, considerata a duplice attitudine (latte e carne) e quindi ben diversa dalla *Brown Swiss* specializzata per elevate produzioni di latte, corrisponde a quella che un tempo era definita in Italia *Bruna alpina* e, ancora più anticamente, *Bruna svizzera* o *Razza di Svitto* (*Schwyz*, in tedesco). Va precisato che anche in Svizzera di soggetti "*Original*" ne erano rimasti pochi. Nel 2000 le vacche "*Original*" iscritte erano solo 7.900 contro le 235.000 *Brown Swiss*. La "*Original*" è quindi considerata in Svizzera razza a limitata diffusione e usufruisce del relativo contributo. Negli ultimi anni, però, mentre la *Brown Swiss* cala (in Svizzera come in Italia), l'"*Original*" ha preso a crescere. La curiosa storia della *Bruna* comprende, però un altro capitolo che pochi conoscono: mentre in Europa la *Brown Swiss* sostituiva quasi del tutto la *Bruna originale*, in America sbarcava, percorrendo il tragitto inverso, la *Bruna originale*. Mentre alla fine dell' '800 furono soltanto 130 i capi di origine europea che diedero origine alla *Brown Swiss* (il che mette già in luce una ridotta variabilità genetica costitutiva della razza, anche prima dell'inizio dei programmi moderni di selezione), nel corso del '900 quelli "*Original*" importati sono stati molti di più. Capi "*Original*" (che in America, vengono chiamati *Braunvieh*) sono allevati in Messico, Brasile, ma, ciò che è più curioso in Canada e persino nella patria della *Brown Swiss*: i favolosi States.

Negli Stati Uniti la razza *Bruna originale* che ha appassionati estimatori conta un Libro Genealogico indipendente ed un'associazione autonoma (*Braunvieh Association of America*) cui aderiscono anche allevatori canadesi; in Canada infatti, non vi è un Libro Genealogico separato ma i soggetti Bruni originali vengono registrati con la prosaica indicazione di *Beef Brown Swiss* (ovvero *Bruna da carne*) (e quindi si capisce perché gli allevatori Canadesi più appassionati, in barba al nazionalismo, si iscrivano

all'associazione statunitense).

Ma torniamo in Italia, anzi, in Valtellina. Quest'inverno nove vacche *Brown Swiss* (con caratteri non troppo lontani alla *Bruna originale*) a suo tempo inseminate con seme di tori "*Original*" hanno dato alla luce dei vitelli. Un maschio verrà allevato per la monta naturale. L'idea di Alfio Sassella è però di arrivare a capi al 100% "*Original*". La sua scelta è stata accolta con disgusto dai tecnici dell'*Associazione provinciale allevatori*.

«*Per i tecnici dell'APA le mucche Brune originali sono grossolane e non sarebbero mai ammesse ad una mostra ufficiale*» dice Alfio, che aggiunge: "*quando sono andato all'APA a dire che volevo prendere le Brune originali mi hanno detto che facendo così distruggevo 40 anni di selezione*» E' stata, invece, molto apprezzata sia dagli allevatori locali meno giovani che dalle nuove leve. «*Ho portato una delle mie due vacche originali Brune alla mostra bovina locale; i vecchi allevatori mi hanno fatto un sacco di complimenti ed erano felici di rifarsi la vista dopo tanto tempo con una vera mucca*».

Tanto entusiasmo può essere capito solo da chi ricorda le fortissime resistenze alla sostituzione della vecchia *Bruna alpina* con la *Brown Swiss* effettuata dall'alto della loro (allora) non discutibile autorità di "tecnici" e "dirigenti". Ma allora la subordinazione psicologica nei confronti di qualsiasi forma di potere e di istituzione era ancora fortissima. [...] Perciò ora il ritorno della *Bruna alpina* si carica di connotati sociali: è una rivalse sociale e culturale. Gli "ignoranti" che volevano rimanere attaccati alla loro *Bruna alpina* avevano capito benissimo che la *Brown* non poteva essere una razza adatta alla montagna. Così come è successo in anni lontani con i trattori della *Fiat* (non se ne potevano comprare altri e si dovevano comperare ai *Consorzi Agrari* se si voleva avere il "credito agevolato") l'innovazione e l'apparente "aiuto" hanno spesso contribuito ad espellere il contadino. Nel caso del trattore (inutile per la maggior parte dei mini-fondi agricoli che se ne erano dotati) i costi e le rate del debito hanno accelerato la chiusura delle piccole aziende (ma intanto la *Fiat* lucrava profitti). Nel caso della *Brown Swiss* le piccole aziende hanno fatto da sgabello per costituire una "base genetica", per utilizzare i tori in prova, per "fare numero" e dare potere politico all'associazione di razza (*ANARB*) e contributi ministeriali per tenuta libri e controlli funzionali alla medesima e alle APA (quando queste attività "rendevano" più di oggi), per creare un mercato del materiale genetico (seme di toro congelato) e sostenere i centri di fecondazione artificiale, consorzi e cooperative. Intanto per "funzionare" la *Brown Swiss* imponeva acquisti di mangimi e di foraggi extra perché il fieno aziendale non era abbastanza nutriente per "esprimere il suo potenziale produttivo", quindi costi che nella contabilità del contadino [...] pesano più dei ricavi.

In più la vecchia stalla non andava più bene visto che rispetto alle vacche di prima la *Brown* è lunga mezzo metro in più. Chi poteva (e riceveva i contributi a fondo perduto) contribuiva al fatturato dei costruttori di prefabbricati (la ditta Zecca non ce ne voglia), chi non poteva tirava avanti un po' a fatica e poi smetteva. Ma quante stalle prefabbricate hanno poi fatto la fine dei trattori della Fiat acquistati con i soldi dei "piani verdi"! [...]

[Michele Corti, coordinatore Incontri Ruralpini]

DALLA SCOZIA. Ci scrive Sandra Goodfellow, corrispondente dello "Scottish Agricultural Science Agency" di Edimburgo, per comunicarci di avere ricevuto da Luca Lovatti le micropiante di patata **Cannelina Nera** e **Quarantina Prugnona** e di avere iniziato le procedure necessarie per la loro moltiplicazione da seme. Dopo le prime analisi, la Cannelina Nera è risultata perfettamente priva di virosi, mentre sulle micropiante di Quarantina Prugnona è ancora stato trovato il virus PVX (che, prima della moltiplicazione da seme, dovrà essere eliminato).

UNA RIFLESSIONE SULLE RISERVE NATURALI segnalata da Michele Corti. *Per porre rimedio alla cattiva coscienza che potrebbe provare distruggendo gli equilibri naturali, la società ha escogitato un rassicurante palliativo: la creazione delle "riserve naturali", che in questi ultimi decenni si sono moltiplicate in tutto il mondo. Mentre con una mano profana, la società tecnocratica, con l'altra, risacralizza – in inglese questi parchi nazionali si chiamano significativamente /sanctuaries/; - ricrea il bosco sacro, la foresta vergine, afferma perfino di "proteggere" la natura, ma contro di chi se non contro se stessa? E' chiaro, però, che le parti sono impari. Si tratta semplicemente di "riserve" nel senso di cui si parla di riserve di Indiani, spazi limitati concessi ai vecchi proprietari del paese perché possano starvi in pace. Quando questi territori sono finalmente tra parentesi, c'è assoluta licenza di saccheggiare e distruggere al di fuori di essi. E infine anche queste riserve vengono recuperate dalla società che tanto appropriatamente viene definita dei consumi e che intende sfruttarle tramite il turismo.* Jacques Brosse, *Mitologia degli alberi* [1989], Rizzoli, Milano 2006, p 217.

ACQUISTO MACCHINARI. In Liguria, a partire dal 1° luglio, anche le aziende di trasformazione alimentare come i frantoi e le aziende vitivinicole, potranno usufruire dei finanziamenti, nella forma di contributi in conto interessi, previsti dalla legge Sabatini per l'acquisto di macchinari necessari per il processo produttivo. Lo ha deciso la Giunta regionale attraverso una modifica del regolamento attuativo della legge nazionale per consentire a tutte le imprese produttive anche a quelle di trasformazione e

commercializzazione dei prodotti agricoli, di rinnovare i loro macchinari usufruendo di finanziamenti, sia statali che regionali, per abbattere il tasso di interesse pari al 100% del tasso di riferimento comunitario. Frantoi, centrali del latte, aziende vitivinicole presenti su tutto il territorio ligure potranno così **dal 1 luglio presentare le domande** presso le banche per attivare il finanziamento bancario o un leasing di importo pari al 100% dell'investimento con durata fino a 7 anni.

[dal sito www.regione.liguria.it]

BIBLIOTECA DEL CONSORZIO.

RACHEL CARSON, *Primavera Silenziosa*, Feltrinelli, Milano 1999, 336 pagine, euro 8,78. *La biologa americana in questo libro del 1962 denuncia per prima i devastanti effetti sull'uomo e sulla natura di un uso scriteriato di insetticidi chimici e altre sostanze tossiche in agricoltura. La pubblicazione di quest'opera portò alla messa al bando del DDT e alla promulgazione di diverse leggi in materia di tutela ambientale negli Stati Uniti.* [Fabrizio Bottari]

PAOLO RUMIZ, *La leggenda dei monti naviganti*, Feltrinelli, Milano 2007, 352+32 pagine, euro 18,00.

È la cronaca trepidante di due viaggi, uno attraverso le Alpi (da Trieste e Ventimiglia) ed uno attraverso l'Appennino (da Savona alla Calabria), popolati di visioni quasi oniriche, di incontri con la gente, i contadini, i montanari, gli ultimi che ancora vivono su queste montagne dimenticate dal potere e sfruttate come serbatoio elettorale da decenni. Incontri con le persone, con i personaggi "dei monti" (Corona, Stern, Guccini, Capossela, ecc.), ma anche con i luoghi, che si presentano attraverso le parole dell'autore (giornalista di Repubblica), non come mete turistiche, o come paesaggi da cartolina, ma come luoghi di vita, di Storia e storie... o almeno questo è il mio commento! [Alessio Schiavi]

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.

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* 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.

CHI SIAMO. Eravamo in **17** al momento della rifondazione; ora, prima di andare in stampa, siamo in **282**:

nuovi soci affiliati: Osteria BACCICIN DU CARU, di G.B. Bruzzone (*Fado*); Panificio BARBIERI, di Piero Barbieri (*Chiavari*); **nuovi soci sostenitori:** Emanuela Annetta (*Genova*); Gianrico Baghino (*Genova*); Giovanni Baghino (*Genova*); Elisa Barcellonio (*Genova*); Giovanna Canevari (*Piacenza*); Antonella Farinelli (*Cornaredo*); Silvia Ferro (*Genova*); Laura Garavini (*Genova*); Sabrina Garrè (*Savignone*); Fiammetta Giannini (*Sant'Olcese*); Gaia Giuntini (*Genova*); Natalia Greco (*Genova*); Laura Lattanzi (*Genova*); Luca Liguori (*Milano*); Mario Minno (*Dego*); Andrea Malatesta (*Davagna*); Irene Molinari (*Savignone*); Silvia Parella (*Varazze*); Maria Parodi (*Genova*); Sergio Pedemonte (*Isola del Cantone*); Graziella Picchi (*Cagli*); Gabriella Rossi (*Genova*); Marco Savio (*Genova*); Patrizia Simonassi (*Genova*); Ermelina Stasio (*Genova*); Elisabetta Strata (*Ronco Scrivia*); Giancarlo Traverso (*Genova*); Viviana Turra (*Genova*); **nuovi soci familiari:** Marco Albricci; Maria Andrizzi; Daniela Annetta; Stefano Budria; Maria Teresa Camusso; Bianca Caniggia; Laura Capini; Aldo e Sara Caprile; Maria Laura Casassa; Marco Cilia; Paola Cornero; Alice, Armando e Lara Costa; Paolo Crema; Daniele e Simone Criniti; Daniela De Conca; Daniela Di Lorenzo; Claudio e Marta Ferrari; Silvio Gaiter; Marina Giangrandi; Maria Grazia Ginocchio; Sara Giribaldi; Loredana Grubessich; Silvia Magrassi; Anna Malatesta; Marco Monteverde; Lorenza Morani; Walter Moretti; Irene Nervo; Alessandro Olcese; Laura Pagonis; Stefano Pedemonte; Antonietta Piana; Salvatore Piscopello; Alessandro e Valentina Pizzo; Milo Porrati; Sergio Revetria; Emanuela Sacchini; Maria Salvi; Alessio Schiavi; Giovanni Summa; Angelo Traverso; Rosa Trichilo; Enrichetta Trucco; Luciano Trusiano; Claudia Turcato; Christiane Utsch; Massimo Vignolini.

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