



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

sito internet: www.quarantina.it - c.c.p.: 77292928



Notizie dal Consorzio

comunicate ai soci dell'associazione
nuova serie, n° 10 - **dicembre 2007**

parliamo di...

- 1 *Tempo di rinnovo*
- 2 *Prenotazione di Quarantina Bianca*
- 2 *Festa della Quarantina a Rovegno*
- 2 *Consiglio Direttivo n° 4*
- 3 *Frutta antica*
- 3 *Corso di artigianato tessile*
- 4 *In ricordo di due amici: Giovanni*

- Rebora e Giorgio Ferigo*
- 5 *Conservatorio delle Cucine*
 - 5 *La Civiltà della Forchetta*
 - 5 *Rete Semi Rurali*
 - 6 *Casa rurale in terra cruda*
 - 7 *Mandillo dei Semi*
 - 8 *Fiera di piazza Matteotti*
 - 8 *Chi siamo*
-

TEMPO DI RINNOVO per l'iscrizione all'Associazione.

Tutti i soci sono invitati a rinnovare l'adesione entro fine anno. Per farlo è sufficiente fare il versamento della quota sul c.c.p. 77292928, intestato all'ASSOCIAZIONE CONSORZIO DELLA QUARANTINA, con causale "RINNOVO ADESIONE"

2008”. La quota, come è stato deciso nell’ultimo Consiglio direttivo” è la stessa dello scorso anno:

socio produttore	50 euro	
socio affiliato	30 euro	(ristoratori e negozianti)
socio sostenitore	15 euro	
socio familiare	1 euro	

PRENOTAZIONE QUARANTINA BIANCA. A Gennaio arriveranno circa 90 quintali di seme risanato di patata Quarantina Bianca. Invitiamo gli associati a prenotarlo **ENTRO IL 31 DICEMBRE** (scrivi@quarantina.it / 347.9534511), ricordando che:

- i produttori hanno la precedenza e possono prenotare tanto seme quanto ne desiderano, finché ce n'è;
- i sostenitori e gli affiliati possono prenotare, dal totale che non è stato prenotato dai produttori, fino a 12,5 kg di seme.

Il seme risanato costa 2 euro/kg e sarà distribuito a partire dal 1° febbraio dal negozio di prodotti agroalimentari Rossi, di Bruno Reggiardo, di San Bartolomeo di Savignone (sulla strada provinciale tra Busalla e Casella).

FESTA DELLA QUARANTINA A ROVEGNO. Il 7 Ottobre, a Rovergo, si è svolta la 38ma Sagra della Patata e Festa della Quarantina Bianca. Erano presenti con i loro prodotti Marco Allegrina, Fabio Maggiolo, Raffaella e Massimo Monteverde, Verena e Andrea Savio, Maria Giulia Scolaro. Hanno partecipato (senza prodotti) anche Maria Chiara e Massimo Angelini, Fabrizio Bottari, Marco Gallione, Lorenzo Parodi, Elisabetta e Marco Righetti. Il buon tempo (finalmente!) ha facilitato una buona affluenza di pubblico anche se - purtroppo e per fortuna - patate da vendere ce n'erano davvero poche. Grazie alla presenza di tutti i consiglieri è stato possibile fare un Consiglio Direttivo.

Il **CONSIGLIO DIRETTIVO** n° 4 si è tenuto il 7 novembre, a Rovergo, presenti i consiglieri: M. Angelini, F. Bottari, M. Monteverde, L. Parodi, M. Righetti, il tesoriere MC. Basadonne e i soci M. Gallione, F. Maggiolo e A. Savio.

Sono stati discussi i seguenti punti: *1. quote associative 2008; 2. organizzazione Mandillo dei Semi; 3. test sulle virosi delle patate dopo le prove di risanamento secondo il metodo suggerito da R. Steiner; 4. comunità virtuale di condivisione e scambio delle sementi; 5. adesione alla Rete Semi Rurali.*

E' stato deciso di: *1. confermare per il 2008 le quote di adesione e rinnovo fissate per il 2007; 2. accogliere la proposta di organizzazione della manifestazione "Mandillo dei Semi", fissata a Torriglia per il 20 Gennaio 2008 e affidata*

alla responsabilità di M.C. e M. Angelini; 3. finanziare i test sulle virosi dopo le prove di risanamento secondo il metodo suggerito da R. Steiner; 4. avviare, attraverso il sito della Rete, una comunità virtuale di condivisione e di scambio amatoriale e locale delle varietà da conservazione autoriprodotte, aperta a soci e non soci; 5. aderire alla fondazione dell'associazione Rete Semi Rurali, con la piena condivisione di principi e scopo e autorizzare il Presidente a versare 300 € quale quota associativa per il primo anno.

Il verbale delle decisioni è pubblicato sul sito www.quarantina.it, e ogni socio può liberamente chiederne copia al Consorzio.

FRUTTA ANTICA. 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”, interessato alla valorizzazione e alla salvaguardia di specie e cultivar di piante da frutto tradizionali. Sono stati creati campi collezione ed è stato stampato un Catalogo delle Varietà (insieme di schede) che può essere ordinato via e-mail e pagato tramite 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]

Si è concluso il **CORSO DI ARTIGIANATO TESSILE**, tenuto da Simonetta Battoia, Silvia Biaggi e Donatella Chiesa del Coordinamento Tessitori – Gruppo Ligure, svoltosi nel pomeriggio dei giorni 6, 13, 20 e 27 Novembre 2007.

La grande sala con la stufa a legna dell'agriturismo Autra, di Alfredo Bagnasco, a Savignone (località Olmi), è stato l'ambiente gradevole e accogliente in cui hanno avuto luogo le attività pratiche di filatura, di tintura con colori naturali e di tessitura.

La buona riuscita del corso è dovuta sia alla competenza e alla disponibilità delle docenti sia all'entusiasmo delle corsiste, che sono state fortemente propositive e hanno socializzato le proprie esperienze.

Ai 12 iscritti al corso è stato consegnato l'attestato di partecipazione, ai docenti un attestato di riconoscenza.

[Sabina Ghio]



IN RICORDO DI DUE AMICI

GIOVANNI REBORA - Giovanni Rebora è scomparso il 22 ottobre scorso. Presidente della Sezione genovese del Conservaprio delle Cucine Mediterranee per diversi anni, è stato uno fra i più autorevoli storici dell'alimentazione. Trattava questi argomenti quando ancora parlare di alimentazione, gastronomia e produzioni d'eccellenza era riservato ad alcuni veri conoscitori. Insieme a pochi altri (penso a Luigi Veronelli) ha preparato il terreno ai molti "esperti" che oggi affollano televisioni e giornali. Chi ha avuto la fortuna di confrontarsi con lui superando il primo impatto, ha conosciuto un uomo colto, dotato di raffinata intelligenza ma non presuntuoso e sempre legato alle sue origini popolari. Speriamo che le sue lezioni si traducano in qualcosa di concreto che lo ricordi e ne onori la memoria. [Sergio Rossi]



GIORGIO FERIGO - Ieri 7 Novembre, alle 14,30 nella piazza di Comeglians, suo paese natale, si sono svolti i funerali di Giorgio Ferigo, medico, responsabile dell'igiene pubblica e degli alimenti della ASL dell'Alto Friuli, mancato all'affetto dei suoi innumerevoli amici lunedì 5 novembre alle ore 12 per una malattia incurabile manifestatasi in agosto. Giorgio Ferigo, a nessuno secondo nella conoscenza anche storica della sua



materia, è stato il più straordinario difensore delle tradizioni alimentari italiane, capace di far ridere gli stessi legislatori delle loro assurde regolamentazioni, ha combattuto contro quelle migliaia di autorità sanitarie, sindaci, funzionari regionali, delle ASL ecc. che per non prendersi responsabilità preferiscono sottoscrivere la follia di un'igiene distruttiva dell'ambiente, della salute, delle più antiche

tradizioni provocando lo sterminio di quella schiera infinita di piccoli produttori che erano l'essenza dell'arte Italiana di vivere. Il suo libro "Il certificato come sevizia" è un documento di letteratura, scienza e costume unico nella rappresentazione della via italiana alla degenerazione modernista.

Con l'emozione del momento e il vuoto tanto più grande quanto più era forte la pienezza del suo contributo alla causa dei piccoli coltivatori e trasformatori, vi saluto. [Giannozzo Pucci]

CONSERVATORIO DELLE CUCINE MEDITERRANEE. La sezione del Genovesato del Conservatorio, della quale figuriamo tra i soci fondatori, nato nel 1999 su incoraggiamento della Provincia di Genova, si è sciolta. Il fondo rimasto dopo lo scioglimento (251 euro) è stato devoluto alla nostra Associazione su proposta di Marina Dondero e Roberto Panizza.

LA CIVILTÀ DELLA FORCHETTA. Con il fondo del Conservatorio delle Cucine Mediterranee devoluto dopo lo scioglimento alla nostra Associazione abbiamo deciso di dare vita - all'interno del nostro sito **www.quarantina.it** a una sezione di Cucina e Cultura Locale, intitolata "La Civiltà della Forchetta" (dal titolo di un fortunato libro dello scomparso Giovanni Reborà, al quale la sezione sarà dedicata) che raccoglierà l'eredità e i contenuti del sito **www.cucinemediterranee.it** e sarà curata dal socio Sergio Rossi.

RETE SEMI RURALI. Domenica 11 novembre 2007 a Scandicci (FI) 8 Associazioni si sono riunite per formalizzare un patto di impegno comune. Dopo 7 anni di attività informale, viene formalizzata la Rete Semi Rurali, i cui soci fondatori sono l'Associazione Rurale Italiana (ARI), l'Associazione per la Solidarietà della Campagna Italiana (ASCI), Archeologia Arborea, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, Civiltà Contadina, il Consorzio della Quarantina, il Coordinamento Toscano Produttori Biologici (CTPB) e il Centro Internazionale Crocevia. Si tratta di un momento importante per il mondo dell'associazionismo agricolo italiano, che mettendosi insieme vuole ricordare a tutti che **la biodiversità agricola va conservata, valorizzata e sviluppata nelle campagne dagli agricoltori, prima di tutto.** La Rete si dà uno statuto per sostenere, facilitare e promuovere il contatto, il dialogo, lo scambio e la condivisione di informazioni e iniziative tra coloro che difendono i valori della biodiversità e dell'agricoltura contadina e si oppongono a ciò che genera erosione e perdita della diversità, all'agricoltura mineraria basata sulla monocoltura intensiva e/o sulle colture geneticamente modificate.

I fondatori della Rete riconoscono che **il recupero delle varietà tradizionali e contadine deve diventare un'attività produttiva** - non museale o collezionistica - incentivando la commercializzazione, lo scambio e il consumo locale delle varietà più interessanti dal punto di vista alimentare, gastronomico, economico, ambientale e sociale, evitando di cadere nel clamore superficiale ed erosivo generato dal marketing della *tipicità*.



Tra i suoi obiettivi principali ci sono il sostegno al recupero, coltivazione, allevamento, conservazione, scambio, sviluppo e diffusione di varietà e razze tradizionali e contadine di interesse agricolo; la promozione dell'innovazione rurale, anche attraverso la ricerca partecipativa, e lo scambio di conoscenze e saperi tra agricoltori; la valorizzazione della cultura rurale, dell'agricoltura contadina, dei saperi popolari, delle pratiche locali, delle titolarità collettive, dei luoghi comunitari, degli usi tramandati e delle consuetudini condivise.

Per far questo è importante aver chiaro a quale modello agricolo la Rete si rivolge e a quali sono gli agricoltori di riferimento. **Parlare di sementi adatte al territorio, vuol dire, infatti, parlare di agricoltura contadina e familiare**, realizzata spesso in quelle zone marginali, come, ad esempio, le tante montagne e colline che compongono l'ossatura del nostro paese o economicamente marginalizzata dal modello industrialista. In questo humus culturale vuole lavorare la Rete, diventando un tessuto connettivo di supporto e sostegno delle le diverse realtà locali e nazionali già da tempo attive. Per informazioni: 328.3876663 - info@semirurali.net
[Riccardo Bocci]

Un progetto di **CASA RURALE IN TERRA CRUDA** sulle alture di Vesima (GE). Dario Patrone e Annalisa Cipani, giovani soci del Consorzio, stanno intraprendendo un progetto al tempo stesso elementare e raffinato, tradizionale e innovativo. L'esigenza nasce dal loro bisogno di una piccola casa familiare nel loro terreno, un ettaro scarso in forte pendenza e organizzato in strette fasce affacciate sul mare, sulle alture di Vesima.

La straordinaria bellezza del luogo e la sua secolare tradizione contadina sono oggi messe a dura prova dall'abbandono (e dalle mire speculative, dalle seconde case, dalle "villette"...).

La nostra idea ha origine dal desiderio di costruire secondo tradizione, ossia utilizzando per quanto possibile materiali reperibili in loco, tecniche eco-logiche ed eco-nomiche, forme e proporzioni dettate dal *genius loci*.

La tecnica muraria tradizionale Ligure è per definizione il muro in pietra (a "scapoli e tocchetti"), ma la nostra terra non ce lo permette, data la scarsità e l'inadeguatezza delle pietre della zona: è così che siamo approdati all'idea di una **casa di terra cruda**.

Con un gruppo di giovani architetti dell'Università di Genova che da alcuni anni studiano l'argomento, ci siamo dati da fare, per scoprire assieme le meraviglie di queste tecniche costruttive di cui esistono significativi esempi rurali e urbani anche in Italia (principalmente in Piemonte, Sardegna e Abruzzo).

E' una modalità costruttiva che, pur non esistendo in forma pura in Liguria, è largamente utilizzata in tutte le epoche e in ogni parte del mondo. Ci è parso che rappresentasse un'ottima soluzione per le nostre necessità: risorse economiche molto scarse, grande disponibilità al (nobile) lavoro manuale, voglia di **vera ecologia, vera sostenibilità ambientale**.

E' dunque nato un sodalizio tra noi e i giovani progettisti, con l'obiettivo di progettare e poi costruire una piccola casa (80 mq) che sia al tempo stesso la soluzione abitativa di una famiglia, un'occasione di ricerca scientifica e sperimentazione, e un esempio concreto della possibilità di costruire con materiali sani ed economici dalle indiscusse virtù (resistenza, tenuta dell'umidità e del calore, bellezza...) anche nella nostra regione.

L'idea è perciò quella di un **cantiere-scuola** dove ognuno porti gratuitamente le proprie competenze e ne maturi di nuove imparando dagli altri. Sulla strada intrapresa esistono certamente grandi ostacoli, primo tra tutti quello dei permessi edilizi, con l'intenzione anche politica di creare un precedente a cui altri possano appellarsi.

Annalisa e Dario hanno piacere di condividere questo sogno coi soci del Consorzio e ad essi chiedono: idee da sperimentare, appoggio morale e politico nella battaglia dei permessi a favore della autodeterminazione per la casa (uso materiali locali, autocostruzione).

Ciò può realizzarsi in tutti i modi: dall'astratto (ma graditissimo!) impegno formale come un patrocinio o una convenzione gratuita, a concrete giornate di lavoro (che però non arriveranno prima dell'iter di approvazione del progetto).

Per qualsiasi informazione scrivete a iddario@libero.it o telefonate al 339.39.58.577. [Annalisa e Dario Patrone]

MANDILLO DEI SEMI. Il 20 Gennaio, con l'appoggio dell'Ente Parco Antola, si terrà il Mandillo dei Semi, giornata di condivisione e scambio locale e amatoriale di sementi di varietà autoriprodotte. La giornata si svolgerà presso la sede del Parco Antola, in via N.S. della Provvidenza [*è anche la sede legale della nostra Associazione!*] dalle 11 alle 17 e sarà aperta a tutti coloro - soci o non soci del Consorzio - che avranno sementi **autoriprodotte** (di varietà locali o anche commerciali) da condividere. **Attenzione!** Per partecipare: 1. è **importante** portare con sé (anche pochi) qualche seme da condividere; 2. è **necessario** iscrivere le proprie varietà, scrivendo a **scrivi@quarantina.it** o telefonando a **347.9534511**.

Le prime varietà registrate figurano sul nostro sito (si può accedere anche andando direttamente alla pagina della *Comunità di scambio delle varietà da conservazione* **www.quarantina.netsons.org**)

FIERA DI PIAZZA MATTEOTTI a Genova. L'Associazione, per due sabati di Novembre e Dicembre, in modo sperimentale, ha affittato e messo a disposizione uno spazio di vendita in piazza Matteotti. Avevano aderito all'iniziativa Marco Allegrina, Fabio Nervo e M. Giulia Scolaro. A proposito della prima fiera, scrive Marco: *Sabato mercato di piazza Matteotti a Genova eravamo in due, io e M.G. Scolaro, con i rispettivi prodotti. La giornata era abbastanza bella, anche se un po' ventosa: personalmente ritengo che ci fossero troppe bancarelle; i troppi commercianti che si spacciavano per produttori, avendo prodotti molto simili ai nostri, calamitavano a sé le persone. Una nota di colore: quando si è fatto buio la luce è saltata diverse volte: forse perchè c'erano banchetti con impianti di illuminazione simili a una sala operatoria.* [Marco Allegrina]

CHI SIAMO. Eravamo in **17** al momento della rifondazione; ora, prima di andare in stampa, siamo in **309**:

nuovi soci produttori: Paolo Parlamento Tosco (*Netri, BI*); Lino Verardo (*Ponte Nizza, PV*) - **nuovi soci sostenitori:** Simonetta Battoia (*Genova*); Maria Marisa Trucco Benasso (*Sant'Olcese, GE*); Paolo Benvenuto (*Sori, GE*); Silvia Biaggi (*Genova*); Donatella Chiesa (*Genova*); Bianca Monaco (*Casella, GE*); Claudia Bianchi (*Serra Riccò, GE*); Clara Giuliano (*Vado Ligure, SV*); Francesco Melgari (*Celle Ligure, SV*); Loredana Mugavero (*Genova*); Pierluigi Pettorelli (*Pontenure, PC*); Nicolino Sciandro (*Genova*); Teresa Tacchella (*Rocchetta Ligure, AL*); Cinzia Zavanone (*Savignone, GE*) - **nuovi soci familiari:** Giovanni Benvenuto; Mimma Pallavicini; Cristina Parisio; Maria Angela Rosati.