



## 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° 12 - **Aprile 2008**

---

in questo numero parliamo di...

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1 Consiglio direttivo          | 6 Il ritorno dei contadini a Valloriate |
| 2 Assemblea annuale            | 6 Appuntamenti sul bioregionalismo      |
| 2 Quarantine Bianche da seme   | 6 Manuale della patata                  |
| 3 Nuova legge sull'agriturismo | 6 Decreto varietà da conservazione      |
| 4 Il Parco Antola Informa      | 7 Nuovi soci del 2008                   |
| 5 Quattro giorni a Rovigno     | 8 Ultimi rinnovi                        |
| 5 La Quarantina in Svizzera    | 8 Notiziario Rete Semi Rurali n° 1      |
- 

### CONSIGLIO DIRETTIVO

Giovedì 27 marzo, in Genova, presso il GAL Appennino Genovese, si è riunito il consiglio direttivo dell'associazione, presenti i consiglieri F. Bottari, M. Monteverde, L. Parodi, M. Righetti, M. Angelini, il socio revisore S. Ghio (che ha curato il verbale della riunione), i soci F. Maggiolo e S. Rossi. E' stato deciso:

- di approvare il bilancio economico e morale da presentare in assemblea;
  - in futuro la produzione delle patate da seme sarà gestita direttamente dai produttori del Consorzio che vorranno farsene carico, e non sarà delegata ad aziende sementiere;
  - di chiedere la registrazione delle varietà di patata conservate e promosse dal Consorzio con il nome italiano, eventualmente seguito da quello in lingua locale:  
**Quarantina Bianca**, **Quarantina Prugnona** (*Brignun-a*),  
**Quarantina Gialla** (*Giana Riunda*), **Cannellina Nera**
-

*(Canelin-a), Morella (Muèlla), Cabannese;*

- di valutare la possibilità di organizzare una manifestazione sul patrimonio mondiale varietale di patata, in occasione dell'anno internazionale della patata indetto dalla Fao;
- di saggiare la disponibilità di un commercialista a controllare ed eventualmente curare la regolarizzazione fiscale del Consorzio.

## **ASSEMBLEA ANNUALE**

Sabato 5 aprile, ore 14, nella sede legale di Torriglia (sede scientifica Parco Antola), si terrà l'assemblea annuale dell'associazione, con il seguente ordine del giorno: consuntivo economico e morale del 2007; strategie 2008; varie ed eventuali.

## **QUARANTINE BIANCHE da seme**

Presso l'emporio di San Bartolomeo di Savignone sono state distribuite quantità di **QUARANTINA BIANCA** da seme ai seguenti produttori:

Allegrina (*Dernice*, 100 kg), Amadei (*S. Olcese*, 50 kg), Aragone (*Cosola*, 200 kg), Bazzurro (*Busalla*, 75 kg), Bottari (*Villa Rocca*, 300 kg), Bozzo (*Prà*, 50 kg), Buscaglia (*Calizzano*, 200 kg), Caprile (*Savignone*, 37,5 kg), Carnevali (*Lorsica*, 25 kg), Casella (*Traso*, 75 kg), Cuneo (*Alpeiana*, 312,5 kg), Damico (*Zerli*, 25 kg), Destefani (*Pornassio*, 50 kg), Ferrari (*Silvano d'Orba*, 50 kg), Fossati (*Ne*, 50 kg), Fossa (*Pentema*, 25 kg), Maggiolo (*Tercesi*, 87,5 kg), Massa (*Borzonasca*, 150 kg), Molini (*Carsi*, 200 kg), Monteverde (*Allegrezze*, 450 kg), Morando (*Donetta*, 100 kg), Munarin (*Mioglia*, 75 kg), Ninno (*Dego*, 200 kg), Pareti (*S. Stefano d'Aveto*, 100 kg), Parodi (*Torbi*, 250 kg), Pestarino (*Mornese*, 150 kg), Pisacco (*Garbagna*, 200 kg), Pozzi (*Moconesi*, 100 kg), Prato (*Sant'Olcese*, 100 kg), Savio (*Carsegli*, 100 kg), Sciaccaluga (*Cavorsi*, 212,5), Scolaro (*Savignone*, 25 kg), Verardo (*Ponte Nizza*, 200 kg). Hanno ritirato **QUARANTINA GIALLA (GIANA RIUNDA)** da seminare, i produttori: Bottari, Buscaglia, Ferrari, Fossati, Maggiolo, Molini, Munarin, Sciaccaluga.

*La lunga vicenda delle Quarantine Bianche da seme sta per terminare: può essere utile fare un sommario bilancio. Ricordiamo che il recupero della QB è iniziato nel 1995, quando rendeva poco o nulla; all'inizio ci eravamo preoccupati di migliorare la selezione in campo e in magazzino e di curare la coltivazione per adeguarla alle necessità della varietà (rincalzo più alto possibile e irrigazione all'inizio della fioritura in assenza di precipitazioni). Nel frattempo, siamo nel 1998, con l'aiuto di Luca Lovatti da Imola, inizia il processo di risanamento, prima con la produzione di tessuti di patata privi di virus, poi di micropiante, quindi di minituberi. Nel 1993 è iniziata la moltiplicazione dei tuberi in campo,*

*attraverso l'azienda scozzese Lind che quest'anno ci ha fornito 56 quintali di tuberi, 16 dei quali accompagnati da regolare cartellino. Il rapporto con l'azienda scozzese è stato lungo, discontinuo e faticoso fino all'ultimo. Ora, a distanza di tanti anni, riconosco che il risanamento probabilmente porterà piante più produttive, almeno nei primi due anni (comunque quest'anno già potremo capire la qualità dei risultati raggiunti), ma se bilanciassimo tempi/costi/resultati potremmo scoprire che forse non ne valeva la pena.*

*Voglio dire che attraverso una buona selezione sanitaria in campo e una buona selezione massale sul raccolto e, al momento della pregerminazione, in magazzino, associata a corrette cure colturali, si riesce già a raggiungere la produttività di 1:10 (10 kg di raccolto per ogni chilo piantato); i primi esperimenti fatti con le QB risanate hanno fatto registrare una produttività massima, nel primo anno, di 1:12; quindi: per avere un 20% in più, si devono affrontare grandi spese e impegni logistici, si delega il controllo della produzione del seme, si rinuncia al nostro sapere/potere di farci il seme in autonomia (diventando un po' meno "produttori" e un po' più "consumatori", proprio come chi acquista i tuberi olandesi dal consorzio agrario), senza contare le incertezze che derivano dal trattare tuberi che per 5-6 anni hanno perso il contatto (e interrotto la loro co-evoluzione) con la nostra terra e il nostro clima.*

*Forse non ne vale la pena!*

Massimo Angelini

## **NUOVA LEGGE SULL'AGRITURISMO**

Con la legge regionale n° 37 del 21 novembre 2007, pubblicata il 28 novembre, la **Regione Liguria** ha riformato la propria legge sulle attività agrituristiche, accogliendo i contenuti della legge quadro n° 96 del 20 febbraio 2006.

Tra le novità rilevanti, segnaliamo che:

- A. Si considera come attività agrituristiche (anche non congiunta ad attività di ristorazione e ospitalità) *l'organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda, attività ricreative, di pratica sportiva, culturali, storico-ambientali legate alle attività agricole e alle tradizioni rurali (purché collegate con l'attività e le risorse agricole dell'azienda), nonché svolgere attività di fattoria didattica, ovvero attività didattiche e divulgative nel settore dell'educazione alimentare-ambientale e della conoscenza del mondo agricolo e rurale.* (Vedi articoli 2.4, 2.5, 4.6).
- B. La somministrazione di pasti e bevande, ivi compresi alcolici e superalcolici, deve essere ricavata:
- da prodotti della propria azienda in misura non inferiore al 40 per cento;*
  - da prodotti delle aziende agricole e delle imprese ittiche professionali del territorio regionale, ivi compresi quelli di cui alla lettera precedente, in misura*

*complessivamente non inferiore al 60 per cento: va chiarito che si considerano di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola che hanno subito lavorazioni esterne e, nel limite di un quarto del totale dei prodotti somministrati, quelli provenienti da cooperative o consorzi di aziende agricole operanti in ambito locale di cui l'azienda agricola faccia parte. (Vedi articoli 4.4, 4.5).*

C. Nel locale cucina inteso come laboratorio di produzione si possono preparare in tempi separati pasta fresca, conserve vegetali, formaggi, confetture e similari, insaccati, superalcolici e prodotti apistici per un quantitativo settimanale non superiore a 50 chilogrammi per ciascun prodotto. Per quantitativi superiori è necessario l'attivazione di uno specifico laboratorio.

*Nel caso di somministrazione di pasti ad un numero massimo di dieci ospiti, per la loro preparazione è consentito l'uso della cucina domestica.*

*La macellazione nella azienda agrituristica è consentita per i volatili da cortile, i conigli e la selvaggina allevata, nel rispetto di specifiche linee guida comunitarie e delle disposizioni concernenti il divieto di maltrattamento degli animali. (Vedi articoli 8.2, 8.3, 8.4).*

*Ora, entro il 21 maggio 2008, si attende l'uscita del regolamento attuativo della legge regionale.*

*Attenzione: finora, oltre a quella della Liguria, sono uscite le riforme delle sole leggi regionali delle regioni Friuli Venezia Giulia (n° 25 del 17 ottobre 2007), Lazio (n° 14 del 2 novembre 2006), Lombardia (n° 10, dell'8 giugno 2007). Nelle leggi delle regioni Friuli e Lombardia, le norme igienico-sanitarie sopra riassunte nel punto C **non** sono state accolte: quindi tutte le preparazione devono essere fatte in locali messi "a norma", senza deroghe.*

*I produttori della regione Piemonte è bene che facciano pressione, direttamente o attraverso le associazioni di categoria, affinché sia emanata una legge regionale più vicina a quella della Liguria che a quella della Lombardia!*

Sul nostro sito ([www.quarantina.it/utilita.htm](http://www.quarantina.it/utilita.htm)), si potranno leggere i testi della legge quadro n° 96 e della legge regionale della Liguria n° 37.

## **IL PARCO ANTOLA INFORMA**

Il 24 maggio 2008, dalle 08:00 alle 20:00, in via Sestri, si svolgerà la manifestazione **PARCHI IN PIAZZA**. Possono partecipare i produttori legati ai territori ai quali fanno riferimento le aree protette. La quota di partecipazione è di 35 euro per lo spazio di mq. 3 x 3. Per informazioni e adesioni: Direzione Divisioni Territoriali - Municipio VI Medio Ponente - Ufficio Manifestazioni - via Sestri, 54 - 16154 Genova - tel. 010.5579309 - [centrocivicosestri@comune.genova.it](mailto:centrocivicosestri@comune.genova.it)

I **PRODOTTI TIPICI** del parco sono stati inseriti nel progetto di valorizzazione e promozione dei prodotti agroalimentari del Parco. Le aziende agricole situate nelle valli Scrivia e Trebbia, per i prodotti inseriti nell'Atlante regionale dei prodotti tradizionali liguri e per i prodotti tipici del Parco, potranno chiedere l'uso del Logo del Parco e potranno inserire la dicitura "prodotto del Parco". Per informazioni e per aderire all'iniziativa: Ente Parco dell'Antola, via XXV Aprile 17 - 16012 Busalla (GE) - tel. 010.9761014/944175 - [info@parcoantola.it](mailto:info@parcoantola.it)

### **QUATTRO GIORNI a ROVEGNO**

Dal 30 maggio al 2 giugno, nel borgo di Rovigno si svolgerà l'expo' "Quattro giorni di sport in Valtrebbia", con la partecipazione del Gal Appennino Genovese e del parco Antola. I produttori interessati, potranno affittare uno spazio espositivo di 6 mq, con le seguenti quote: 3 giorni (20 maggio - 1° giugno) 100,00 euro; 1 giorno (2 giugno) 50,00 euro. Attrezzature e banchi dovranno essere portati dai produttori. Per informazioni, vedere il sito [www.mezzamaratonadirovegno2008.it](http://www.mezzamaratonadirovegno2008.it) oppure contattare il GAL (Veronica Raiola) 010.8683242-248.



### **LA QUARANTINA e le sue sorelle in SVIZZERA**

**Mercoledì 19 marzo**, a San Pietro di Stabio (Canton Ticino), il Consorzio è stato ospite della manifestazione organizzata da **Pro Specie Rara**, *Mercato delle patate da semina*. Massimo A. e Maria Chiara B. hanno portato varietà, pubblicazioni e materiali informativi del Consorzio. Il cuore della manifestazione è stata una mostra di 30 varietà conservate dagli associati di Pro Specie Rara, alla quale sono state aggiunte - in esposizione - le nostre Quarantine (Bianca, Gialla e Prugnona) e la Cannellina Nera. Nel pomeriggio, Massimo ha curato un incontro sulle patate da seme al quale ha partecipato una cinquantina di persone che hanno dimostrato un elevato interesse verso le nostre attività. L'accoglienza e l'ospitalità di Manuela e Francesco di Pro Specie Rara sono state squisite.



## **IL RITORNO DEI CONTADINI a VALLORiate (CN)**

*Il 2 aprile 2008, a Valloriate (CN), vicino a Demonte, si è tenuto un incontro sul tema "Il ritorno dei contadini", organizzato da Roberto Scellino. Erano presenti 38 persone appartenenti a diverse associazioni: A.R.I., A.S.C.I., Associazione Antica Terra Gentile (Verona), AgriBio Piemonte, Fuorimercato, Ass. Bio Val Grana, il nostro Consorzio e gente del posto. È stata una bella occasione per dialogare in cerchio su alcuni temi, sui quali, a turno, ci siamo confrontati: 1. la situazione attuale sullo scambio e la vendita delle sementi di varietà tradizionali; 2. prodotti locali tradizionali e agricoltura biologica; 3. gli acquirenti dei nostri prodotti (pubblico di nicchia o persone "normali"?); 4. vantaggi della filiera corta; 5. burocratizzazione per il lavoro dei contadini e nuove norme sull'igiene e gli agriturismi; 6. coordinamento contadino europeo e costruzione di una rete di informazioni legali da condividere.*

M. Chiara Basadonne

## **INCONTRI E APPUNTAMENTI sul bioregionalismo**

- 9 / 11 maggio 2008 - Borgo Cerri, Erli (SV), **Corrispondenze Informazioni Rurali**, *Incontro annuale del CIR*. Per informazioni: Renato Pontiroli ([avambardo@inventati.org](mailto:avambardo@inventati.org) - tel. 340.4933825).
- 30 maggio / 1° giugno 2008 - Torino di Sangro (CH), **Rete Bioregionale Italiana**, *Incontro annuale della rete*. Per informazioni: Giuseppe Moretti ([morettig@iol.it](mailto:morettig@iol.it)).

## **MANUALE DELLA PATATA**

Sul nostro sito si può scaricare il **MANUALE DELLA PATATA** ([www.quarantina.it/articoli\\_publicazioni.htm](http://www.quarantina.it/articoli_publicazioni.htm) - 83 kb). Il manuale, preparato dagli agronomi Silvia Dellepiane e Mario Zefelippo nel 2003 e ora riorganizzato in forma ridotta e rivista, si rivolge ai coltivatori del Consorzio della Quarantina e vuole aiutare ad apprendere facilmente le tecniche di coltivazione e difesa della patata.

## **APPROVATO IL DECRETO SULLE VARIETA' DA CONSERVAZIONE**

La riunione della Conferenza Stato Regioni del 20 marzo 2008 ha approvato il decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sulle varietà da conservazione. Dopo anni di lavoro su questo argomento della Rete Semi Rurali (alla quale il Consorzio partecipa dalla sua fondazione), grazie all'azione congiunta con la senatrice De Petris (che si era incaricata di far approvare nel 2007 la legge nazionale che istituiva il catalogo delle varietà da conservazione), vede la luce il decreto che con limiti e restrizioni comincia ad allargare il mercato sementiero e riconosce agli agricoltori la possibilità di scambiare e vendere sementi di

varietà da conservazione.

Il documento è leggibile tramite il nostro sito e tramite quello della Rete ([www.semirurali.net](http://www.semirurali.net)).

Tra i principali punti del decreto:

- Nel Registro Nazionale di Specie Agrarie e Ortive è istituita la SEZIONE DELLE VARIETÀ DA CONSERVAZIONE, alla quale le varietà possono essere iscritte per iniziativa di amministrazioni locali, enti pubblici o privati, associazioni o singoli cittadini, dietro parere favorevole delle Regioni.
- Per l'iscrizione, che è gratuita, è sufficiente la caratterizzazione morfologica delle varietà.
- A chi produce varietà da conservazione è riconosciuto il diritto alla vendita diretta e in ambito locale (l'area di tradizionale coltivazione, se definita, o l'ambito provinciale) di modiche quantità di sementi prodotte in azienda corrispondenti a 1000 mq per ortive e patata e 1 ettaro per cereali e colture da campo.
- Il nome delle varietà registrate è tutelato ed è utilizzabile solo nell'area di tradizionale coltivazione.

Come già detto in altre occasioni, possiamo essere contenti di questo riconoscimento (e il Consorzio, appena possibile, presenterà le richieste di iscrizione per le varietà tradizionali di patata - e non solo - curate dai suoi iscritti), ma non abbiamo aspettato e non aspettiamo una legge per ribadire che:

- a. la cessione non economica di sementi (scambio) è una pratica di sussistenza e un diritto originario e come tali si legittima da sé;
- b. non sono le leggi che salvano le varietà o ne precludono la coltivazione, ma i coltivatori che nei fatti decidono cosa mantenere e cosa abbandonare, legge o non legge.

### **NUOVI SOCI del 2008 ISCRITTI dal 1° febbraio al 31 marzo**

**PRODUTTORI:** Aldo Ferrari (*Silvano d'Orba*), Fabiano Fossati (*Ne*), Caterina Munarin (*Mioglia*).

**AFFILIATI:** Giuliano Delucchi (*ristorante Belvedere, Gremiasco*), Lorenzo Fantini (*Cibi e Libri, Genova*), Fausto Oneto (*ristorante U Giancu, Rapallo*).

**SOSTENITORI:** Marisa Bacigalupo (*Genova, socio onorario*), Giorgio Cartasso (*Crocefieschi*), Daniela Duina (*Ranzo*), Franco Fellini (*Rapallo*), Luigi Muratori (*Davagna*), Daniele Nobile (*Fortunago*), Pasquale Parodi (*Murta*), Fernanda Pozzolo (*Campomorone*), Domenico Quattrone (*Moranego*), Davide Rasore (*Mignanego*), Emilio Rossi (*Voghera*), Cesare Talimani (*Varazze*), Renata Tanzi Marconi (*Viganello, Lugano*), Lorenzo Valle (*S. Carlo di Cese*).

**FAMILIARI:** Silvana Anselmo, Craig Gerlach, Caterina Ottonello, Silvio Rapetto, Luca e Valentina Tanzi, Ambra e Luca Valle.

## **PRODUTTORI, AFFILIATI e SOSTENITORI**

*che dal 1° febbraio al 31 marzo hanno RINNOVATO l'iscrizione*

**PRODUTTORI:** Alfredo Bagnasco (*Olmi di Savignone*), Aldo Caprile (*Savignone*), Antonello Destefani (*Pornassio*), Debora Garibaldi (*Pontori*), Giovanni Mustica – coop. Valli Unite (*Costa Vescovato*), Roberto Pisani (*Sereta di Tegli*)

**AFFILIATI:** Andrea Avvenente (*cantine Gambaro, Aggio*), Giovanni Battista Bruzzone (*trattoria enoteca Baccin du Caru, Fado di Mele*), Fausto Callegari (*ristorante Capanne di Cosola*), Simonetta Caprile (*albergo ristorante Palazzo Fieschi, Savignone*); Corrado Carpi (*ristorante La Bigoncia, Genova*), Fabio Casaretto (*ortofrutta da Fabio, Chiavari*), Maurizio Furio (*agriturismo Monterosso, Rossiglione*), Ines Garibaldi (*agriturismo A Pria de l'Orto*), Giovanni Morando (*mercatini del biologico, Genova*), Barbara Moretti (*trattoria Al Vecchio Scalo, Isola del Cantone*), Giuliano Nardini (*macelleria Nardini 1940, Genova*), Alma Rimassa (*Coop Il Bivio, Davagna*), Rosa Vita (*locanda Al Pettiroso, Pentema*)

**SOSTENITORI:** Giovanni Baghino (*Struppa*), Giovanni Duglio (*Genova*), Marco Fezzardi (*Genova*), Andra Malatesta (*Davagna*), Andrea Masconi (*Genova*), Sandro Monteverde (*Chiavari*), Maria Parodi (*Genova*), Aldo Scorzoni (*Tonno*).

**Al 31 marzo 2008 risultano iscritti 237 soci.**

---

NOTIZIARIO I

*Rete Semi Rurali*

FEBBRAIO 2008

È disponibile in rete ([www.semirurali.net](http://www.semirurali.net)) il primo notiziario della **Rete Semi Rurali**.

Tra gli argomenti trattati dal notiziario, potrete trovare:

- Nasce la Rete.
- Seminario sui metodi di selezione (Clermont Ferrand, 6-7 dicembre 2007).
- Intervista a Matteo Tesini, orticoltore della campagna veronese.
- Novità italiane per le varietà da conservazione.
- Notizie dalla Rete.
- Appuntamenti:
  - a. 18-22 febbraio, Roma: 13° incontro Convenzione sulla Biodiversità ([www.cbd.int](http://www.cbd.int))
  - b. 23 febr.- 7 marzo, Napoli: mostra Pastorale e Tempi moderni ([www.agrobiovet.it](http://www.agrobiovet.it))
  - c. 12-15 maggio, Bonn: incontro Planet Diversity ([www.planet-diversity.org](http://www.planet-diversity.org))
  - d. 15-17 maggio, Venezia: congresso Aiab, convegni "I mercati del bio" e "La biodiversità coltivata" ([www.aiab.it](http://www.aiab.it))
  - e. settembre 2008, Marche: 4° incontro europeo "Liberiamo la biodiversità" ([www.semirurali.net](http://www.semirurali.net)).

---

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