



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° 20 - **autunno 2009**

in questo numero parliamo di...

1 *Raccolti, incontri e fiere di fine estate*

2 *Un primo sguardo sui raccolti*

2 *Il Notiziario*

2 *Uno sguardo sulle feste*

Loco di Rovegno, Casoni e Santo

Stefano, Garessio, Scoffera, Genova,

Celle Ligure, Rovegno, Guastalla,

Castello di Paderna.

5 *La rivoluzione del BRF*

6 *Gran Sasso*

7 *Esposizione delle patate dal mondo*

7 *Val di Fiemme*

8 *Campagna popolare*

8 *Mandillo dei Semi*

8 *Iscrizione 2010*

e patate da riseminare

8 *Corso sulle sementi a Rosignano*

annuncio: **socio cerca svecciatore a mano**: tel. **339.7320065**

RACCOLTI, INCONTRI E FIERE DI FINE ESTATE

E' stata un'annata strana (un po' come tutte le annate, per una ragione o per l'altra), con produttori che hanno avuto rese importanti e altri che, al contrario, hanno cavato poco o nulla per carenza di acqua, sfortuna o per le incursioni dei cinghiali. Ormai lo sappiamo che bisogna sempre meglio prepararci ad affrontare le estati siccitose procurando l'acqua o, in sua assenza, lavorando di più alle rincalzature e anche sperimentando nuove tecniche (**vedi la nota sul BRF**). Ma bisogna anche che il mondo rurale cessi di essere un parco per il divertimento dei cacciatori e che siano prese iniziative per un serio contenimento delle popolazioni di cinghiali, caprioli e daini che sempre più è difficile contenere.

La presenza del Consorzio alle manifestazioni di fine estate quest'anno è stata particolarmente fitta e il **gioco di squadra** ha visto un grande coinvolgimento da parte di molti soci; ricordiamo chi ha autonomamente rappresentato il Consorzio: Betty e Marco Righetti, Chiara e Massimo Angelini, che hanno partecipato agli incontri con i coltivatori del Gran Sasso; Fabio Maggiolo e Philippe Lemoussu che sono intervenuti in due distinti convegni tenuti in occasione di "Fa La Cosa Giusta" a Genova; Nadia e Fabrizio Bottari che hanno organizzato la mostra delle patate dal mondo, per non dire dei soci produttori presenti alle sagre e fiere che ci hanno visti coinvolti. Tutti **insieme**, con i tempi e le possibilità che abbiamo, stiamo facendo un piccolo-grande lavoro e ne è la prova il fatto che ormai da tante regioni ci stanno chiamando per andare a raccontare la nostra esperienza, i nostri metodi e le soluzioni che abbiamo imparato ad adottare.

UN PRIMO SGUARDO SUI RACCOLTI

Grazie a Fabio Maggiolo, che si è offerto di raccogliere e organizzare i dati, il primo anno di sperimentazione sull'**autocertificazione** sta procedendo bene, anche se non tutti hanno compreso che i dati devono essere comunicati **2** volte: la prima volta *subito dopo* la semina, la seconda volta *subito dopo* la selezione del raccolto. Dal prossimo anno metteremo in evidenza e comunicheremo pubblicamente i giorni della comunicazione, affinché affiliati e consumatori possano meglio valutare l'attenzione prestata dai produttori alla propria autocertificazione. I dati non sono ancora completi anche se ormai le dichiarazioni che mancano sono poche. Sulla base di quello che finora è stato comunicato vediamo nella pagina a fianco come è andata: il numero fra parentesi quadra [] è quello di autocertificazione (vedi www.quarantina.it/autocertificazione.htm). Quando i dati saranno completati li pubblicheremo sul nostro sito.

IL NOTIZIARIO

Ci siamo accorti che ad alcuni soci sostenitori lo scorso numero del noiziario non è arrivato. Ce ne scusiamo! Ricordiamo che il Notiziario ora dovrebbe uscire 5 volte nell'anno: agli inizi di gennaio, prima del Mandillo dei Semi; a fine marzo, prima dell'assemblea; agli inizi di giugno, dopo le semine; a metà luglio con l'elenco di produttori e affiliati; agli inizi di ottobre, dopo le feste. Lo inviamo con posta ordinaria a tutti i produttori e ai sostenitori e affiliati che non hanno la posta elettronica o che ne fanno richiesta; a tutti gli altri lo inviamo con la posta elettronica.

UNO SGUARDO SULLE FESTE

Loco di Rovegno

Dal 24 al 26 luglio, a Loco di Rovegno, il Consorzio ha partecipato al 2° Expo' della Valtrebbia, con le aziende Scolaro, Artemisia e Bottari.

L'Expo è apparso ricco e bene articolato, con una presentazione esauriente delle realtà locali, sia in ambito enogastronomico che ricettivo e produttivo, senza trascurare eventi sportivi, culturali e ludici, anche dedicati ai bambini. Gli organizzatori erano efficienti e disponibilissimi, la *location*, all'interno di un parco attrezzato nel bosco sul fiume, ideale per trascorrervi l'intera giornata; l'afflusso, almeno di domenica, è stato imponente, complice anche il bel tempo, tanto che i visitatori si sono fermati ben oltre l'orario di chiusura, le 19.00. Purtroppo era ancora un po' presto per le nostre Quarantine, ma è stata comunque un'occasione per farsi conoscere, che speriamo si ripeterà l'anno prossimo. (*Emanuela Annetta*)

Casoni e Santo Stefano

Le due sagre della val d'Aveto sono andate bene: a Casoni il 13 settembre c'era parecchia gente, grazie anche alla diffusione dei manifesti pubblicitari; pranzo all'aperto con menu a base di Quarantine Bianche (cucinate 60 chili di mia produzione) e tutto esaurito sui tavoli dei produttori locali (per il Consorzio c'era Andrea Pareti). Le due giornate di Santo Stefano (26-27 settembre) grazie anche al bel tempo hanno visto il (quasi) tutto esaurito in paese, presenze leggermente in calo rispetto al pienone dell'anno scorso a causa dello scarso impegno pubblicitario; per il Consorzio c'erano Andrea Pareti e Massimo Monteverde che hanno esaurito le confezioni di Quarantine a riprova dell'apprezzamento per il nostro prodotto di punta (le altre patate sono state riportate a casa anche se più a buon mercato); esauriti anche i formaggi. (*Massimo Monteverde*)

<i>produttore</i>		<i>varietà</i>	<i>semina</i>	<i>raccolto</i>	<i>1a scelta</i>
Aragone	[37]	Quarantina Bianca	200	1400	800
Artemisia	[12]	Quarantina Bianca	10	70	50
Buscaglia	[44]	Quarantina Bianca	500	2800	1800
Buscaglia	[45]	Quarantina Prugnona	70	260	250
Buscaglia	[46]	Giana Riunda	120	520	500
Boffito	[20]	Quarantina Bianca	170	700	300
Boreanaz	[06]	Quarantina Bianca	50	200	100
Bottari	[43]	Quarantina Bianca	280	2000	600
Casella	[47]	Quarantina Bianca	50	300	150
Destefani	[14]	Quarantina Bianca	45	225	85
La Casa di Giovanni	[39]	Giana Riunda	20	85	35
La Casa di Giovanni	[08]	Quarantina Bianca	20	158	70
La Marpea	[25]	Quarantina Bianca	60	300	125
La Marpea	[26]	Giana Riunda	40	300	125
La Sereta	[35]	Quarantina Bianca	50	40	20
Le Rose	[04]	Quarantina Bianca	10	50	25
Lemoussu	[36]	Quarantina Bianca	70	420	139
Maggiolo	[31]	Quarantina Bianca	48	253	208
Maggiolo	[32]	Giana Riunda	20	65	45
Maggiolo	[33]	Quarantina Prugnona	12	50	30
Maggiolo	[34]	Cannellina Nera	11	63	43
Massa	[09]	Quarantina Bianca	75	656	300
Massa	[10]	Quarantina Prugnona	35	124	80
Massa	[11]	Giana Riunda	10	65	40
Molini	[42]	Quarantina Bianca	180	2200	1800
Mooretti	[40]	Quarantina Bianca	300	1200	800
Morando	[27]	Quarantina Bianca	100	420	180
Munarin	[29]	Quarantina Bianca	25	66	46
Munarin	[30]	Giana Riunda	50	65	50
Pareti	[24]	Quarantina Bianca	200	1000	600
Parodi	[19]	Quarantina Bianca	120	494	284
Pestarino	[15]	Quarantina Bianca	20	200	120
Picollo	[16]	Quarantina Bianca	10	63	45
Picollo	[17]	Giana Riunda	10	43	20
Picollo	[18]	Quarantina Prugnona	10	85	65
Pisacco	[38]	Quarantina Bianca	180	405	295
Prato	[07]	Quarantina Bianca	80	300	40
Rio delle Noci	[21]	Quarantina Bianca	35	30	10
Rio delle Noci	[22]	Quarantina Prugnona	20	20	10
Rio delle Noci	[23]	Cannellina Nera	70	0250	60
Rue de Zerli	[02]	Quarantina Bianca	95	0100	80
Rue de Zerli	[03]	Giana Riunda	10	40	30
Savio	[28]	Quarantina Bianca	150	1000	850
Scolaro	[13]	Quarantina Bianca	15	50	50

Garessio

11-13 settembre Festa della Montagna a Garessio, organizzata dall'associazione culturale locale, dalla Pro Loco e, con entusiasmo e passione, da Massimo Allamandola. Al convegno sull'agricoltura di montagna ha partecipato Angelini che ha esposto la Campagna popolare per l'agricoltura contadina. Al mercato dei prodotti locali hanno partecipato in rappresentanza del Consorzio le aziende La Casa di Giovanni e Destefani.

Scoffera

Domenica 20 settembre 2009 si è svolto, al Passo della Scoffera, presso la piazza del paese, il 3° **Festival della Cannellina nera**, organizzato dagli "Amici di Scoffera". Di noi produttori, oltre al sottoscritto, erano presenti Roberto Pisani (az. agr. "La Sereta"), Andrea Savio (az. agr. Savio) e Maria Giulia Scolaro. Rispetto alle edizioni passate, oltre al Consorzio, era presente un banchetto di oggetti decorati a mano, uno con torte e canestrelli del locale panificio e un piccolo punto di ristoro allestito dagli organizzatori della festa; inoltre è stato convenzionato il pranzo presso il ristorante "Mandilli de saea" situato sulla piazza. Nonostante l'incertezza del tempo, ritengo che la festa complessivamente abbia dato buoni risultati, infatti tutti i produttori hanno venduto la maggior parte della loro merce, in particolare durante la mattinata. I miei sacchetti di Cannelline sono terminati in pochissimo tempo, essendo l'unico ad averle, così ho preso nota delle ordinazioni, sapendo che qualche produttore, non presente, avrebbe potuto soddisfare tali richieste. La Cannellina inizia ad essere ricercata dalla clientela in quanto, anche grazie a questo tipo di feste, la gente ha imparato a conoscerla e apprezzarne le caratteristiche; questo dovrebbe far riflettere noi produttori. Nel pomeriggio si è svolto un dibattito in piazza, dove hanno presenziato il Sindaco di Davagna, il Presidente di Sviluppo Italia-Liguria e il Presidente della comunità montana Val Bisagno e Val Trebbia. Sono stati affrontati argomenti riguardanti la possibilità di finanziamenti per lo sviluppo locale con riferimenti alle attività agricole. In conclusione, i piccoli accorgimenti apportati alla festa di quest'anno sono stati apprezzati e di buon auspicio per il prossimo anno. (*Anna e Fabio Maggiolo*)

Genova

Fa la cosa giusta, dal 25 al 27 settembre. Lo stand del Consorzio, nella sezione "Nutrirsi", è stato occupato a turno dalle aziende Agricoltura dell'Equo, Artemisia e Scolaro. Nella tradizione ormai consolidata a livello nazionale di questa manifestazione (a Genova, giunta alla seconda edizione) i prodotti e l'"ideologia" del Consorzio apparivano perfettamente inseriti, nell'ambito di una corretta riappropriazione e utilizzo della terra. Tantissima gente, in tempi di crisi maggiormente oculata negli acquisti, tanto interesse e voglia di comunicare; ciò ha reso molto piacevole lo scambio, al di là dell'attività prettamente commerciale. Forse un peccato l'accavallarsi degli eventi principali (convegni, dibattiti, comunicazioni), che non permetteva di godere appieno l'opportunità di partecipare alle interessanti esperienze altrui. (*Emanuela Annetta*)

Celle Ligure

Fiori, Frutta e qualità, dal 26 al 27 settembre. Seconda edizione della mostra-mercato; fra le aziende del Consorzio hanno partecipato Maria Giulia Scolaro, Artemisia e La Casa di Giovanni. La quantità e la varietà di stand dedicati al

settore orto-floro-vivaistico ha trasformato il lungomare del paese in un paradiso, specie per appassionati di piante come noi. Interessante rispetto ad altre fiere la tipologia di visitatori, in maggior parte anziani che conoscevano bene e apprezzavano la qualità dei prodotti locali; le patate sono andate a ruba! Sicuramente un'esperienza da ripetere, anche solo come fruitori ... (*Emanuela Annetta*)

Rovegno

Domenica 4 ottobre si è tenuta a Rovegno la quarantesima edizione della "Sagra della Patata".

La nostra associazione è stata rappresentata da Maria Giulia Scolaro con marmellate, sciroppi e frutta di stagione, e dal patatario Fabrizio Bottari.

Purtroppo non siamo riusciti a soddisfare tutte le richieste di Quarantina e anche di altre varietà nostrane da parte del numeroso pubblico presente. Dobbiamo comunque essere grati a Maria Giulia e Marco per aver coraggiosamente fronteggiato in mattinata organizzatori sfiduciati e acquirenti inviperiti a causa del ritardo con cui si sono presentate le tanto attese Quarantine! (*Fabrizio Bottari*)

Guastalla

Nell'ultimo fine settimana di settembre si è svolta la fiera "Piante e Animali Perduti", con tre banchetti di associati (Chiara e Massimo Angelini, Mimma e Paolo Parlamento, Roberto e Luisella Pagani).

Anche quest'anno Guastalla è stata piacevolmente "invasa" da centinaia di banchetti, 50.000 visitatori e un numero straordinario di galline, capre, maiali, pecore, asini e mucche.

Caotica e coloratissima, la fiera - sempre mirabilmente organizzata dall'amico Vitaliano Biondi - non ha davvero deluso le attese dei visitatori e dei rivenditori! E, come sempre, le nostre varietà di patata, hanno guadagnato l'attenzione di centinaia di persone,

Castello di Paderna

La ormai tradizionale festa tenuta il primo fine settimana di ottobre nel castello vicino a Pontenure (PC), anche quest'anno ha visto la nutrita presenza del Consorzio.

Chiara e Massimo Angelini, sono stati presenti in entrambi i giorni; Nadia e Fabrizio Bottari, il sabato, e Andrea Pareti, la domenica, hanno venduto Quarantine Bianche (andate a ruba!) e i prodotti delle loro aziende; erano presenti anche i soci Mimma e Paolo Parlamento (lane, coperte, marmellate e cera d'api) e Roberto e Luisella Pagani (tessuti nati sul telaio a mano e cappelli di feltro). La partecipazione del pubblico è stata elevata per entrambi i giorni con grande soddisfazione per tutti noi.

Un grazie caloroso alla nostra socia Giovanna Caldani e a Claudia del FAI che hanno curato l'organizzazione e, non ultimi!, ai "castellani" Cristina e Pierluigi Pettorelli, nostri soci e ospiti squisiti.

LA RIVOLUZIONE DEL BRF

Il consorzio della Quarantina (assieme all'associazione Liguria Biologica) ha sostenuto il laboratorio: **La rivoluzione del BRF, per un'agricoltura bio senz'acqua, senza petrolio, senza lavoro** che si è svolto a Genova durante la fiera **Fa La Cosa Giusta**. Diversi soci del consorzio hanno partecipato e dichiarato il loro interesse a sperimentare il BRF sui loro terreni. Per quelli che

non hanno potuto partecipare ecco una brevissima presentazione di questa tecnica.

BRF = Bois Raméal Fragmenté. Questo nome è stato scelto dal professore canadese Gille Lemieux e significa letteralmente Legno di Ramaglie Frammentato. Questo professore tramite le sue ricerche e i numerosi contadini che l'hanno applicata hanno ampiamente dimostrato i benefici di questa tecnica che descriviamo qui molto brevemente sulla base della presentazione fatta quel giorno da Jacky Dupety un contadino francese dell'associazione AVEBRF.

Tramite lo spargimento in autunno di 3 cm di cippato di ramaglie fresche sul suolo e successivamente (dopo 3 o 4 mesi) la sua incorporazione nei 10 cm superficiali, si innescano gli stessi cicli vitali che avvengono nei suoli di foresta. Questo ciclo poggia sulla presenza molto attiva di funghi (che rimangono sotto terra) e che trasformano la lignina. Questo processo vitale particolarmente robusto produce una grande quantità e varietà di sostanze nutrienti per le piante. Il suolo diventa molto soffice e la quantità di humus aumenta velocemente con un suolo così sano le piante resistono meglio alle malattie. Nutrendo il suolo in questo modo lo si "aggrada" mentre con il compost lo si ammenda e nel convenzionale lo si fertilizza. A ciascuno di questi modi di nutrire il suolo, corrisponde una ricchezza di menu diverso per le piante. Con l'aggradazione non solo la riserva di cibo è estremamente ampia (dura 4 anni) ma si aumenta fortemente le sue capacità di ritenzione idrica. La maggiore quantità di humus consente di trattenere più acqua perché 1 g di humus trattiene 20 g di acqua. Inoltre il maggior numero di esseri viventi presenti nel suolo significa più acqua, visto che gli esseri viventi sono mediamente composti al 70% di acqua. Infine incentivare il lavoro vitale di questi esseri vuol dire meno lavoro per il contadino che salta a piè pari alcune fasi del ciclo produttivo convenzionale.

In conclusione in questo periodo in cui la produzione bio è insufficiente, in cui è compromesso il ciclo delle piogge, in cui il contadino di montagna riesce con molta fatica a valorizzare equamente il proprio lavoro, il BRF sembra destinato ad un grande successo, anche perché questa tecnica si porta dietro una relazione più ricca con la vita che ci avvolge e attraversa e già questo non è poco.

Per chi fosse interessato ad approfondire l'argomento segnaliamo che a breve si terrà a Genova il primo incontro del gruppo BRF Liguria e che la mia azienda agricola (**EQUA**) inizia tra poche settimane il primo cantiere d'installazione BRF. Lo svolgimento sarà pubblico così come i risultati raggiunti. Per informazioni, contattare Philippe Lemoussu: p.lemoussu@fastwebnet.it oppure 348 41 351 41

GRAN SASSO

Tubero a pasta bianca con forma oblunga e buccia di color violetto paragonabile alla nostra Morella, questa è la patata Turchesa: coltivata da sempre nella terra d'Abruzzo.

Grazie all'entusiasmo e all'amore per ciò che si ha, il Parco naz. Gran Sasso e Monti della Laga, tramite il meraviglioso staff del reparto agro-silvo pastorale - guidato da Silvia de Paulis, Giorgio Davini, con Elena Curcetti e Luca Schillaci - si è fatto promotore del recupero e del risanamento della patata Turchesa, anche tramite l'Ist. M. Neri di Imola.

Vista la nostra già discreta esperienza, ci hanno chiesto di collaborare coinvolgendo i produttori potenziali per conoscere i nostri modi di gestire l'Associazione della Quarantina; ed è così che il 6 settembre siamo partiti per Assergi (sede del Parco).

Dopo le presentazioni e saluti, abbiamo iniziato ad esporre al gruppo che segue la Turchesa tutto ciò che abbiamo fatto, le nostre scelte e anche il perché: il tutto è stato recepito positivamente; a seguire pranzo di lavoro con scambi di vedute ed idee con la presenza del Presidente del Parco.

Il giorno seguente presso un agriturismo di Capitignano abbiamo presentato ai produttori locali, appositamente riuniti, l'Associazione, le nostre regole e il modo di lavorare e tutelare le nostre varietà: tutto seguito da pranzo conviviale durante il quale abbiamo cercato di stimolare i più titubanti e scambiato idee circa la raccolta firme per la Campagna popolare. Nel pomeriggio visita al campo di patate Turchesa dell'azienda.

L'ultimo giorno si conclude con il gruppo di lavoro e si affinano le tecniche con i produttori più importanti, pranzo di saluto ed escursione a Campo Imperatore - con la sapiente guida di Donato Silveri - e tutto il comprensorio.

Veramente strabiliante: si va dai mandorleti, uliveti sino a campi coltivati di lenticchie a 1600 m. e pascoli di alta montagna in pochi minuti con paesini ancora con forte impronta medievale abitati da gente generosa e ospitale nonostante quanto abbiano subito. Li abbiamo conosciuto la Solina, antica varietà di grano, coltivata ininterrottamente almeno dalla fine del '500, usata per fare pane e pasta (ottimi!). Spero che quanto abbiamo fatto come associazione sia stato loro di aiuto più di tanti contributi e collette. (Betty, Michele e Marco Righetti).

ESPOSIZIONE DELLE PATATE DAL MONDO

L'anno scorso, al termine della grande mostra di Torriglia, quattro produttori della nostra associazione si erano suddivisi circa 200 varietà tra native sudamericane, antiche e tradizionali (in pratica le più significative tra quelle esposte) per tentare di riprodurle nei terreni delle rispettive aziende: il raccolto è stato fortunato e così nelle giornate di sabato 26 e domenica 27 settembre la sede di Rezzoaglio del Parco dell'Aveto ha potuto ospitare una nuova edizione dell'**Esposizione di Patate dal Mondo**.

Anche quest'anno tutti i visitatori sono rimasti sorpresi di fronte alla varietà di forme e colori dei tuberi esposti. Il percorso della mostra, guidato dai pannelli esplicativi realizzati per Torriglia, ha proposto in avvio le variopinte varietà sudamericane seguite dalle inglesi, francesi e tedesche, per mezzo delle quali si è cercato di ricostruire la storia del tubero dalle origini andine alla diffusione del tubero in Europa. Altre sezioni sono state dedicate alle varietà svizzere conservate dalla fondazione Pro Specie Rara, alle tradizionali italiane (comprese le nostre) e a una rassegna di varietà provenienti da altri paesi.

Al termine del percorso i visitatori hanno avuto la possibilità di consultare un buon numero di pubblicazioni aventi per soggetto la patata e di aderire con la propria firma alla campagna popolare in sostegno dell'agricoltura contadina.

Il bilancio alla fine può considerarsi positivo: 260 visitatori (in gran parte locali), 10 nuovi soci per il Consorzio e soprattutto un interesse generale manifestato nei confronti delle nostre iniziative. (Fabrizio Bottari)

VAL DI FIEMME

10 ottobre, a Cavalese, in Val di Fiemme, siamo stati invitati dalla condotta locale di Slow Food a partecipare a Montagna Viva, tavola rotonda sul tema "Viaggio alle radici del cibo - Economie sostenibili a confronto". Dopo avere discusso nel c.d. sull'opportunità di raccogliere questo invito, per noi ha partecipato Angelini, cortesemente invitato dalla responsabile locale della condotta, Paola Bruzzone

(una figure, evidentemente). Al convegno, insieme con Angelini, hanno partecipato produttori locali, esponenti nazionali e locali di Slow Food e ... una scolaresca. Durante il convegno si è parlato di Terra madre, educazione al gusto di iniziative locali del movimento; Angelini ha presentato brevemente il Consorzio, la scelta di autocertificazione e la Campagna popolare per l'agricoltura contadina. Squisita l'ospitalità di Paola e Angelo del ristorante La Berlocca (Predazzo) e degli amici della Comunità del Cibo delle valle di Fiemme e di Fassa!

CAMPAGNA POPOLARE

L'11 novembre si chiude la Campagna popolare per l'agricoltura contadina e termina la raccolta delle firme intorno ai 5 punti che proporremo al Governo nazionale e a quelli regionali. Il 7 dicembre i rappresentanti delle associazioni che hanno promosso la Campagna si incontreranno per concordare le prossime azioni e per integrare, in un documento separato, i 5 punti della petizione,

MANDILLO DEI SEMI

Domenica 17 gennaio 2010 (ore 10/17), nella sede del Parco Antola a Torrighia, consueto appuntamento con il Mandillo dei Semi, libera festa del libero scambio di semi di ortaggi e cereali autoprodotti, marze di alberi locali da frutta, lieviti per l'autonomia domestica. La manifestazione, organizzata dal Consorzio, è patrocinata dal Parco Antola e dalla Rete Semi Rurali. Quest'anno si prevedono partecipanti anche di altre regioni. Si ricorda che condizione per partecipare è portare qualche seme (anche pochi) autoriprodotta. E chi non ha semi, porti comunque qualcosa da scambiare, come, per esempio, una bottiglia di vino o un po' di torta!

ISCRIZIONE 2010 e PATATE DA RISEMINARE

Da ora fino al 31 dicembre, si riapre l'iscrizione al Consorzio per il 2010. Le quote sono invariate (50 euro i produttori; 30 i ristoranti, i negozi e gli agriturismi affiliati; 15 i sostenitori; 1 i familiari). Il rinnovo può essere fatto sul nostro c.c.postale 33797978 o tramite bonifico indirizzato a Consorzio della Quarantina, c.p. 40 - ufficio 06, 14149 Genova, codice iban IT45R0760101400000077292928. Chi rinnova può anche prenotare le patate da riseminare e la prenotazione **deve essere fatta entro il 31 dicembre**. Ricordiamo che ai produttori che rinnovano entro il 31 dicembre possono essere riservate tante patate quante gliene occorrono finché ce n'è (in ordine di anzianità di iscrizione senza interruzioni); mentre, soddisfatti i produttori, le patate possono essere date a 10 Kg per persona anche ai soci sostenitori. Il prezzo delle patate da seme è 3,00 euro/Kg (per quelle seguite dall'agronomo, con il fusto tagliato al tempo della fioritura) oppure di 2.00 euro/Kg. La consegna delle patate prenotate sarà fatta a Torrighia, il giorno del Mandillo de Semi (domenica 17 gennaio).

CORSO SULLE SEMENTI A ROSIGNANO

La Rete Semi Rurali (www.semirurali.net) per i giorni 5 e 6 dicembre organizza a Rosignano (LI) un corso destinato ai produttori delle associazioni, come il Consorzio, che ne fanno parte. Avendo a disposizione tre posti, abbiamo divulgato l'invito per posta elettronica ai nostri produttori e ricevuto un segno di interesse a partecipare da: Philippe Lemoussu, Aldo Piscitello e Fabio Maggiolo.

Il corso affronterà argomenti di legislazione, politica e tecnica della riproduzione delle sementi.