



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

Notizie dal Consorzio

comunicate ai soci dell'associazione
nuova serie, n° 22 - **risveglio 2010**

in questo numero parliamo di...

1 *Il sito è rinnovato*

1 *Corso "Conservare fermentando"*

2 *Mandillo dei semi*

3 *Dal Tigullio*

3 *Per i soci: bollino e Bugiardino*

3 *Ricordo*

3 *La rivoluzione del BRF*

4 *Una precisazione per i negozi affiliati*

4 *Viaggio della voce nella natura*

5 *I politici rispondono? (esistono?)*

5 *Viaggiare sano in Italia*

5 *Benvenuto*

6 *I contadini di Liguria*

7 *Per i negozianti e i ristoratori*

7 *Una proposta particolare*

7 *Vita in Campagna e Terra Nuova*

7 *Appuntamenti*

8 **Importante: PER I PRODUTTORI**

IL SITO E' RINNOVATO

Il nostro sito www.quarantina.it cresce con nuovi spazi e nuove rubriche. Tra le novità troviamo in rete due video sul Consorzio (uno trasmesso da Geo&Geo e l'altro dedicato all'ultima edizione del Mandillo dei Semi) e una pagina per chi voglia offrirsi come "esperto" e rispondere alle domande degli altri soci. I primi soci che si sono proposti sono: Camilla Dagnino e Francesca Tedeschi (cucina e alimentazione naturale), Mario Zefelippo (tecniche di coltivazione e lotta alle malattie e ai parassiti), Massimo Angelini (varietà tradizionali di patata: recupero e conservazione), Michela Trevisan (conservazione degli alimenti attraverso la fermentazione), Sergio Rossi (cucina tradizionale in Liguria), Simona Ugolotti (allevamento delle galline); **chi si vuole ancora proporre e aggiungere?**

Spazi particolari sono dedicati a: ZeroAZero, il progetto che Fabio Maggiolo sta costruendo per garantire un conferimento razionale ed economico ai prodotti della nostra montagna; BRF, l'iniziativa condotta da Philippe Lemoussu e raccontata in breve su questo numero. Più ampia e agibile è la biblioteca virtuale, dove sono raccolti articoli (e, presto, interi libri) sul mondo della ruralità. Presto sarà aperta una sezione dedicata alla narrativa fra le nostre valli. Visitatelo e fateci sapere cosa ne pensate e come il sito potrebbe essere migliorato.

CORSO "CONSERVARE FERMENTANDO"

Sabato 16 gennaio, dalle 14:30 alle 18, nel circolo del consorzio Zenzero (Genova, via Torti) si è svolto il corso sulla fermentazione degli alimenti, tenuto dalla nostra socia Michela Trevisan, autrice del libro "Manuale dei cibi fermentati" (Terra Nuova,

2009). Durante il corso è stata insegnata la tecnica per preparare, attraverso la fermentazione, la giardiniera e i crauti. Hanno partecipato i soci:

Camilla Dagnino, Daniela ed Emanuela Annetta, Filippo Curti, Francesca Tedeschi, Gabriella Zanghi, Giancarla Stratta, Gianrico Baghino, Ivana Parodi, Linda Sacchetti, Maria Parodi, Massimo Angelini, Orietta Arcangeli, Riccardo Rossi, Romana Ribero, Sergio Rossi, Silvia Raso, Simona Ugolotti, Stefania Badino, Stefano Ravedati,

Teresa Tacchella. Bravissima Michela che in modo pacato e chiaro ha saputo introdurci all'arte della fermentazione naturale.



MANDILLO DEI SEMI (3a edizione - 2010) Manifestazione

Domenica 17 gennaio 2010, a Torrighia, nella sede scientifica del Parco Antola (Torriglietta), si è svolta la terza edizione del Mandillo dei Semi.

La manifestazione, quest'anno, ha visto una straordinaria partecipazione di pubblico (oltre 1000 persone) e di espositori (oltre 50) provenienti da molte regioni italiane e anche dal Canton Ticino.

Durante la manifestazione, durata dalle 10 alle 17, c'è stata l'occasione per quasi tutti i produttori associati di reincontrarsi e dialogare.

Attraverso le offerte dei visitatori sono stati raccolti 316,05 euro.

Teresa Tacchella ha dato alla manifestazione una risonanza straordinaria, realizzando numerosi servizi radio-televisivi che, a partire da lunedì 18 gennaio, sono stati trasmessi su Rai3 Agricoltura, TG3 regionale, TG2 Economia, GRLiguria. L'eccezionale affluenza di persone ha messo in evidenza i limiti di ricettività della struttura che ha ospitato la manifestazione. Bisognerà, perciò, capire se possa essere necessario organizzare in un'altra struttura la prossima edizione (16 gennaio 2011).

Grazie a ...

- Aldo Piscitello, Elisabetta Sciaccaluga, Fabio Maggiolo, Massimo Angelini per avere preparato gli spazi sabato 16;
- Aldo Piscitello, Anna e Fabio Maggiolo, Cristina Parodi, Daniela Annetta, Elisabetta e Marco Righetti, Gianni Morando, Marco Gallione, Maria Chiara Basadonne, Maria Giulia Scolaro, Sergio Rossi, per avere fatto funzionare la segreteria del Consorzio durante la manifestazione e avere risistemato il salone dopo che è terminata;
- l'Amministrazione comunale di Torrighia; a Roberto Costa,



- presidente del Parco Antola, e ai suoi collaboratori, per avere permesso l'uso del salone della Torriglietta;
- la Rete Semi Rurali, per avere sostenuto le spese di ospitalità;
 - l'associazione Un Punto Macrobiotico di Genova, per avere organizzato il servizio di ristoro;
 - Teresa Tacchella, per avere fatto conoscere la manifestazione in Liguria e in Italia attraverso i suoi servizi realizzati per la RAI;
 - tutti gli espositori, in particolare a quelli venuti da più lontano.

In coda alla manifestazione c'è stata la consueta consegna dei tuberi da riseminare. Nel prossimo numero daremo il dettaglio delle disponibilità di tuberi per ciascun produttore.



DAL TIGULLIO

Il nostro socio Fabrizio Bottari è stato ospite dell'associazione culturale "O Castello" di Chiavari in uno spazio televisivo che l'emittente Entella TV ha trasmesso mercoledì 10 febbraio dopo il TG delle 13.00 e domenica 14 febbraio con numerose repliche nel corso di tutta la giornata.

La puntata, della durata di circa 20 minuti, è stata interamente dedicata al Consorzio della Quarantina, riassumendone le origini, gli scopi ed evidenziandone gli aspetti maggiormente significativi. Si è anche parlato delle due manifestazioni organizzate annualmente dalla nostra associazione (il Mandillo dei Semi e l'Esposizione di Patate dal Mondo), rimarcando il successo di pubblico ottenuto quest'anno dalla giornata di scambio delle sementi a Torriglia.

PER I SOCI: come ricevere il BOLLINO

I titolari di ristoranti, negozi, agriturismi e i produttori (che ancora non lo hanno ritirato) possono ricevere il **bollino 2010** facendone richiesta al tel. 347.9534511 oppure scrivendo con la posta elettronica a scrivi@quarantina.it

RICORDO

Il 19 gennaio a Genova, Aldo Caprile, produttore del Consorzio e comproprietario con la moglie, Simonetta Caprile, dell'Hotel Parco Fieschi di Savignone, è mancato in seguito a un malore. Il nostro abbraccio e le condoglianze di noi tutti alla cara amica Simonetta e ai suoi figli.

LA RIVOLUZIONE DEL BRF: SI COMINCIA

Si è costituita il 15 ottobre 2009 una sezione italiana dell'associazione francese AVEBRF. Ciò ha consentito a questo gruppo di contadini e hobbisti di presentare, tramite Jacky Dupety, una domanda di finanziamento alla fondazione Svizzera **Pour une Terre Humaine** per acquistare una cippatrice da condividere. Il finanziamento è stato concesso; la fondazione ha chiesto (visto che era la prima volta che operava in Italia) di stipulare la convenzione con un'associazione italiana, il Consorzio della Quarantina che si era già reso disponibile a dedicare uno spazio

del sito sulla questione è stato l'interlocutore naturale, e la macchina è arrivata il 4 febbraio e ha cominciato a cippare i primi metri cubi di ramaglie. Tramite il Consorzio è stata coinvolta la Rete Semi Rurali che si è resa disponibile a sostenere la traduzione di un libro e di altro materiale.

Visto l'avvio concreto della cippatura, La sezione BRF nel sito del Consorzio sarà arricchita nelle prossime settimane da diversi articoli divulgativi.

Alcune informazioni sulla cippatrice: si tratta della cip800 della GreenTechnik, con motore da 13 cv: questo consente di cippare rami sino a 7 cm di diametro. L'uso della macchina è esclusivamente dedicato alla produzione di Brf. Per il suo trasporto un veicolo tipo fiorino è sufficiente. Per la sua movimentazione e per sfruttare a pieno la sua capacità di produzione occorrono 2 persone. La sua larghezza limitata (60 cm) la rende adatta allo spostamento tra le fasce (entro certi limiti).

Per chi avesse la disponibilità di grande quantità di ramaglie tagliate questo inverno può risultare una risorsa preziosa da condividere, idem per i professionisti della manutenzione degli alberi. Chi fosse interessato può contattare: p.lemoussu@fastwebnet.it oppure 348.4135141.

Philippe Lemoussu

UNA PRECISAZIONE PER I NEGOZIANTI AFFILIATI

Il Consorzio fissa il prezzo praticato dai coltivatori per le patate tradizionali, NON LO FISSA PER I NEGOZIANTI. Quindi: i coltivatori vendono ai privati e ai negozianti le patate di prima scelta nel sacchetto a 2,00 euro/kg (2,50 se la vendita è fatta in fiere o mercati per evitare o contenere la concorrenza agli stessi negozianti affiliati); i negozianti le rivendono al pubblico quanto vogliono: decidano loro quanto vogliono ricaricare. A chi, tra i negozianti, ci chiedi un'indicazione, suggeriamo 2,50 euro/kg; ma poi faccia come preferisce.

VIAGGIO DELLA VOCE NELLA NATURA:

Una proposta per agriturismi, centri sociali e comunità',

Nel corso di tre anni di lavoro insieme, con soddisfazioni e allegria, Simona Ugolotti e Luca Praussello hanno deciso di proporre ad altri agriturismi una serie di iniziative che sono l'espressione e l'unione delle nostre capacità messe a disposizione di un pubblico eterogeneo ...

Simona Ugolotti ha portato avanti per 20 anni un'azienda agricola biologica e in 'zona depressa'.

Luca Albrecht Praussello ha una carriera di orchestrale musicista specializzato sulla voce.

Ecco, in sintesi, l'elenco delle iniziative che si possono sviluppare in una settimana o in tempi da adattare alle necessità:

- 1 Spettacolo di musica e canzoni in dialetto (con video).
- 2 Raccolta di erbe selvatiche e preparazione dei "pansotti" genovesi.
- 3 Stage sull'allevamento delle galline
- 4 Animazione per bambini
- 5 Cantavox: stage sulla voce
- 6 Spettacolo di musica e canzoni con gli 'allievi' dello stage e con i bambini che hanno partecipato in settimana.

E' nostro desiderio che il tempo passato insieme possa essere un momento di amicizia e di scambio di saperi...

Questa proposta è rivolta a tutti.

Per leggere i dettagli dell'iniziativa: <http://blogs.myspace.com/index.cfm?fuseaction=blog.edit&editor=True&blogId=523196242>
Se siete interessati o incuriositi chiamate 347.5438201 o scrivete a ona1966@libero.it

Simona Ugolotti e Luca Praussello

I POLITICI RISPONDONO?

Il 12 dicembre scorso abbiamo scritto – con posta elettronica e con posta ordinaria - ai due candidati alla presidenza della Regione Liguria (Claudio Burlando e Sandro Biasotti) per proporgli di inserire nel proprio programma i seguenti punti

1. Adozione di una legge regionale per l'agricoltura contadina (si veda la pagina del nostro sito dedicata alla campagna popolare);
2. Adozione di una legge regionale di attuazione della Legge sulla montagna (inattuata da 15 anni)
3. Adozione di una legge regionale per istituire il Registro regionale delle sementi da conservazione e attuare il D.Lgs 149 del 29.10.2009 in attuazione della direttiva 2008/62/CE concernente deroghe per l'ammissione di ecotipi e varietà agricole naturalmente adattate alle condizioni locali e regionali e minacciate di erosione genetica, nonché per la commercializzazione di sementi e di tuberi di patata a semina di tali ecotipi e varietà.
4. Adozione di provvedimenti per una seria riduzione e il contenimento della popolazione di ungulati (cinghiali, caprioli).
5. Istituzione di un assessorato per l'economia rurale e la promozione dell'entroterra.

Fino a oggi: S. Biasotti non ci ha ancora risposto; C. Burlando ci ha risposto tre giorni fa dicendo che quello che chiediamo o non è di competenza della Regione oppure la Regione lo ha già fatto!

La lettera di Burlando può essere letta sul nostro sito, a questo indirizzo:

<http://www.quarantina.it/pdf/100210%20risposta%20di%20c.burlando.pdf>

Ora aspettiamo Biasotti, poi replichiamo pubblicamente a tutti e due,

La stessa debole attenzione l'abbiamo trovata nel ministro Luca Zaia: a lui abbiamo scritto il 12 dicembre, a nome degli oltre 5000 firmatari della Campagna popolare per l'agricoltura contadina.

Gli abbiamo scritto con posta elettronica e con posta ordinaria: ancora non ci ha risposto. Ora lo sollecitiamo: alla sua libertà di non rispondere corrisponderà la nostra di denunciare pubblicamente la sua arroganza.

VIAGGIARE SANO IN ITALIA

Durante il Mandillo dei Semi, Vittorio Calogero (www.vittoriocalogero.com), insegnante di yoga e alimentazione naturale ha portato la sua guida "Viaggiare sano in Italia" (2009): selezione di locali e centri di alimentazione naturale per viaggiatori macrobiotici, vegetariani e vegani. La guida, 50 pagine, è gratuita e può essere liberamente richiesta a Vittorio all'indirizzo yoga@vittoriocalogero.com.



BENVENUTO

Il 9 gennaio a Firenze è nato Pietro, figlio di Antonella e Riccardo Bocci (coordinatore della Rete Semi Rurali). Auguri alla neoamma e al neopapà e benvenuto a Pietro!

I CONTADINI DI LIGURIA TRA ILLEGALITA' ED ESTINZIONE

I contadini non bucano lo schermo. Non attirano lo stesso interesse mediatico delle donnine, non provocano la morbosa attrattiva dei transessuali.

Sugli strati di polvere delle estati secche accumulano il fango dell'inverno, si portano dietro l'odore delle stalle. La malinconia della fatica.

Non deve aver "funzionato" giornalmente il recente scandalo sui fondi europei all'agricoltura, se il pietoso velo del conformismo e del silenzio si è posato così ermeticamente su quei fatti, su quei personaggi.

Sarà, forse, l'avvicinarsi dell'ormai prossima scadenza elettorale o l'eccessiva ingombranza dei soggetti coinvolti a suggerire tutta questa cautela.

Negli ambienti dell'apparato inizia a stemperarsi l'iniziale panico dei primi momenti. I telefonini tornano a squillare. Sui volti dei funzionari torna a far capolino la solita espressione enigmatica di sempre.

Riparte inesorabile l'incessante lavoro degli uffici per costruire nuove trappole burocratiche, nuovi alibi e prove a discarico, sulle spalle di un'agricoltura logorata. Inesistente.

Più di una volta ho provato a calcolare quanti burocrati, ispettori, professionisti, politici vari insistessero su ogni singola azienda agricola attiva della Liguria. Un calcolo probabilmente impossibile, sicuramente eccessivo.

Se ci fosse almeno una logica, se cioè a tutta quella schiera funzionariale corrispondesse anche una minima idea di servizio alla causa dell'agricoltura, ne conseguirebbe che quelle poche decine di aziende vere e ancora attive sul nostro martoriato territorio, dovrebbero essere inondate di ogni tipo di servizio, di ogni meraviglia della modernità, per poter così poter produrre nella massima serenità e a pieno regime in termini di qualità e quantità.

Invece alle immaginabili difficoltà di un lavoro duro, in un ambiente difficile, gli agricoltori devono sommare l'ostilità di un quadro normativo costruito oggettivamente contro di loro.

L'Assessorato prescinde dalla terra. Ha come riferimento il sottopotere degli uffici, la fatale attrazione lobbistica degli apparati.

Quando nel 1987 ho iniziato ad interessarmi di politica agricola, il latte di mucca veniva pagato, alla stalla, 600/650€ al litro, potevo portare gli agnelli con l'Ape al mattatoio comunale a meno di tre km da casa e il veterinario condotto era, per me, il "vecchio saggio" da cui apprendere ogni sorta di conoscenza per la salute della mia stalla e dei miei primi prodotti.

Oggi, dopo 23 anni, a furia di ampliare la pleora degli apparati burocratici, il latte vale poco più di 20 centesimi, il mattatoio a me più vicino è a 50 km e l'ASL si è trasformato in un ente burocratico ostile, potenzialmente fatale.

La lana di pecora, classificata come rifiuto speciale, necessita di un apposito consorzio per lo smaltimento. Non sono previste deroghe cosicché, dato che in Liguria questo consorzio non esiste e nessuno sembra intenzionato a costituirlo, se tosi le pecore, contravvieni alle norme che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti speciali, se non le tosi, come qualcuno ha provato a fare, contravvieni a quelle sul "benessere animale" che impongono una tosatura annuale su questi semplici e ignari animali. Con l'entrata in vigore nel 2007 del complesso di norme definite tecnicamente "condizionalità" si è compiuto, poi, il passo più concreto e definitivo nella spinta verso l'illegalità e la clandestinità di tutto il comparto agricolo regionale. Ad una sacrosanta ma solo teorica pretesa di tutela ambientale, per tutte le aziende beneficiarie di pubblici finanziamenti, è stato fatto seguire un inapplicabile e inapplicato sistema normativo che si rivelato perfino parossistico nella sua reiterazione sul territorio.

Tutti i controlli effettuati hanno verificato l'inadempienza delle aziende, semplicemente consigliate a semplici ed estemporanee misure palliative, nella palese impossibilità di adempiere all'osservanza delle norme vigenti.

Un capolavoro di incapacità e arroganza, di discrezionalità e di abuso di potere, sulla pelle di una categoria allo sbando, in assenza di elementi di autodifesa, che ha di fatto sancito un generalizzato e indebito sistema di erogazione dei finanziamenti europei all'agricoltura.

Nicola Rollando

ALL'ATTENZIONE DI NEGOZIANI, RISTORATORI, AGRITURISMI

Sono molti i soci affiliati che ancora non hanno rinnovato la quota del 2010. Ricordiamo che per il rinnovo della quota, occorre versare 30 euro (più un eventuale euro per ogni familiare che si voglia iscrivere) e lo si può fare o con il conto corrente postale 77292928: intestato a Consorzio della Quarantina, con causale "affiliazione 2010", oppure con un bonifico bancario sul conto iban IT45R0760101400000077292928.

Ricordiamo che il prossimo mese inizieremo l'aggiornamento del nostro pieghevole e saremo costretti a lasciare fuori dal pieghevole e dal sito chi non avrà ancora rinnovato l'adesione.

UNA PROPOSTA PARTICOLARE: ragioniamoci

Stiamo vivendo in un periodo dove le aziende agricole - in generale, ma soprattutto nell'entroterra Ligure - risentono della crisi e i mercati, supermercati e le mense sono costrette a buttare nella spazzatura i rifiuti organici ... sì, perché le verdure rovinata o un po' troppo mature - non per questo cattive - sono scarti da eliminare forzatamente. Questo è un grande spreco di cibo che potrebbe essere riutilizzato, per esempio, per alimentare gli animali agricoli.

I rifiuti organici possono diventare compost, ma se - commestibili e ancora sani - li diamo agli animali, possono diventare concime!

Perché non proporre, dunque, ai supermercati di "adottare un'azienda vicina" lasciando - per i suoi animali agricoli - quegli alimenti che, pur sani e commestibili, non possono più essere proposti alle persone? Da parte propria, l'azienda potrebbe indirizzare una parte dei propri prodotti proprio a quel supermercato. Quindi chilometro 0 in entrambe le direzioni e buona ricaduta di immagine e di sostanza, per l'ambiente e per le persone.

Mauro Mantilero

VITA IN CAMPAGNA e TERRA NUOVA

Sull'ultimo numero di "Vita in Campagna" (febbraio 2010, pagina 27) è stato pubblicato l'articolo di Massimo Angelini "**La Quarantina Bianca Genovese, varietà di patata dall'eccellente sapore**". Sul prossimo numero di "Terra Nuova" (marzo 2010, pagine 75-78), ne uscirà uno sul **Kamut: un mito da sfatare**.

APPUNTAMENTI

1) Sabato 20 febbraio, dalle 15:00 alle 19:00 - Genova, sala congressi del Museo del Mare Galata, convegno **OK, IL PREZZO È INGIUSTO!!!** organizzato dal gruppo di lavoro agricoltura dei GAS della Provincia di Genova.

E' vero che il biologico costa di più? Come si costruisce un prezzo equo? Il consumatore critico sa che quando compra direttamente dal piccolo produttore acquista anche un pezzetto di tutela del territorio? Perché

L'agricoltura industriale ha bisogno di braccianti/schiavi come a Rosarno?

Ne parleranno, tra gli altri, Antonio Onorati (Crocevia), Massimo Angelini e Fabio Maggiolo (Consorzio della Quarantina); modera Deborah Lucchetti.

- 2) Domenica 21 febbraio, dalle 16:30 - Val Verde (PV), sala consiliare, M. Angelini presenta il Consorzio della Quarantina nella manifestazione **COLTIVARE TERRE ALTE: alternative o abbandono?**, ciclo di incontri dedicati alle potenzialità dell'agricoltura di montagna, organizzato dall'Associazione Chi Cerca Crea, con il contributo della Comunità Montana Alto Oltrepo' Pavese.
- 3) L'associazione "Il Giardino della Conoscenza" di Chiavari ospiterà il nostro socio Fabrizio Bottari, in un ciclo di incontri aperti a tutti. Il titolo della conferenza è **DALLE ANDE AGLI APPENNINI: la diffusione della patata in Europa e nella montagna genovese**, seguirà una proiezione di diapositive costruita in modo da ricalcare il percorso espositivo della mostra sulle patate dal mondo. L'appuntamento è per giovedì 25 febbraio alle ore 21 presso la chiesa di Sant'Antonio a Chiavari.

IMPORTANTE: PER I PRODUTTORI

1. Pregermogliazione.

Quaranta giorni prima della semina, ricordate da fare pregermogliare le patate, disponendole stese in un locale caldo e con la luce diffusa (ma non con la luce diretta del sole). Questo permetterà ai tuberi di produrre getti tozzi e robusti e alla buccia di diventare completamente verde, così rendendo la patata più resistente ai parassiti. L'eventuale taglio dei tuberi dovrà essere fatto con sette giorni di anticipo rispetto alla semina in modo da permettere alla parte tagliata di cicatrizzarsi.

2. Promemoria per l'autocertificazione

Con l'autocertificazione il produttore rende pubblici i dati che riguardano la sua produzione. L'AUTOCERTIFICAZIONE E' OBBLIGATORIA PER LE PATATE TRADIZIONALI TUTELATE DAL CONSORZIO (indipendentemente dal fatto che le patate siano commercializzate o autoconsumate).

L'autocertificazione si fa scrivendo o a lucafabio.maggiolo@libero.it oppure all'indirizzo [Fabio Maggiolo - via Piacenza, 154/3 - 16138 Genova](#)

L'AUTOCERTIFICAZIONE DEVE CONTENERE I SEGUENTI DATI:

SUBITO DOPO LA SEMINA:

- giorno, luogo e quantità seminata per ciascuna varietà
- provenienza seme
- destinazione del terreno nell'anno precedente
- concime impiegato

SUBITO DOPO LA RACCOLTA E LA SELEZIONE

- giorno di raccolta, quantità totale raccolta
- quantità di prodotto di prima scelta
- ammendanti e trattamenti usati (quando e quanto)

L'AUTOCERTIFICAZIONE DEVE ESSERE FATTA SUBITO DOPO LA SEMINA E SUBITO DOPO LA SELEZIONE DEL RACCOLTO, COMUNQUE NON DOPO IL 15 GIUGNO PER LA SEMINA E NON DOPO IL 15 NOVEMBRE PER IL RACCOLTO.

DOPO IL 15 GIUGNO E DOPO IL 15 NOVEMBRE LE AUTOCERTIFICAZIONI NON POTRANNO ESSERE PIÙ RICEVUTE DAL CONSORZIO E QUINDI LE PATATE NON POTRANNO PIÙ ESSERE VENDUTE NEI SACCHETTI
