



Notizie dal **CONSORZIO**

Bollettino mensile di informazione e cultura rurale, indirizzato ai Consorziati e ai Sostenitori del **Consorzio di Tutela della Quarantina bianca Genovese e della patate tradizionali della Montagna genovese**

anno II - n° 7
luglio 2002

In questo numero:

- **A**i ristoratori e ai commercianti
- **C**omunicato ai Consorziati
- **P**rotagonisti del Consorzio
- **C**ronache dal Consorzio

ALLEGATO: Elenco affiliati 2002

chiuso il 24 luglio 2002 - inviato a 200 destinatari
45 per posta ordinaria e 155 per posta elettronica

CONSORZIO DI TUTELA DELLA QUARANTINA BIANCA GENOVESE E DELLE PATATE TRADIZIONALI DELLA MONTAGNA GENOVESE

sede legale: **via N. S. della Provvidenza, 3** (sede scientifica Parco Antola) - **Torriglia (16029 GE)**

sito internet: **www.quarantina.it** posta elettronica: **consorzio.quarantina@libero.it**

R.E.A. di Genova n° 386196, C.C.I.A.A. di Genova n° 3797/2000 - P.IVA n° 03873780104 - c/c postale 13313184

REDAZIONALE

Iniziano i primi raccolti e questa è la fase più delicata della vita del Consorzio. Ora occorre il massimo rigore nella scelta del prodotto da vendere, perché se la scelta non è accurata si ingannano gli acquirenti e si perde la faccia. Non mi stanco di ripetere ai coltivatori che intendono vendere il proprio prodotto: **«dopo il raccolto e la selezione del prodotto, bisogna che mi chiamate, così concordiamo la visita di controllo»**. Qualcuno fra i ristoratori lo scorso anno si è lamentato che talvolta le patate non erano sane o integre oppure che avevano una forma o una dimensione illegittima. Queste lamentele non devono ripetersi, dunque mettiamoci tutta la serietà necessaria per fare uscire sul mercato un prodotto che sia all'altezza del suo prezzo e del nostro comune progetto. Permettetemi di ripetere che se volete vendere le patate - ai ristoratori, nelle cassette; ai negozianti, nei sacchetti - dopo avere selezionato il prodotto ed eliminato le patate che non sono conformi al disciplinare di produzione, dovete telefonare subito (335.5699410).

Buon lavoro

Ronco Scrivia, 24 luglio 2002 - il direttore, Massimo Angelini

AI RISTORATORI E AI COMMERCANTI

2002.07.01 **Per prenotare le patate**

Si ricorda che Sergio Rossi (tel. 339.8242698) ha iniziato un lavoro di mediazione fra gli affiliati e i produttori, affinché tutti possano più facilmente trovare il prodotto da cucinare o da vendere.

Pertanto i ristoratori e i commercianti sono invitati a prendere contatto con lui per comunicare la quantità che desiderano prenotare e acquistare.

2002.07.02 **Il consorzio non vende patate.**

Non è il Consorzio che vende le patate. Il nostro è un consorzio di tutela e promozione: non vendiamo nulla! Sono i coltivatori che vendono le patate, e le devono vendere rispettando la precedenza dei ristoratori e dei commercianti affiliati. Infatti solo i ristoratori e i commercianti affiliati hanno la precedenza sull'acquisto e sulla prenotazione del prodotto; e ce l'hanno fino al 15 ottobre. Dopo questa data ... "liberi tutti"; e chi non ha prenotato il prodotto entro quella data, potrebbe non trovarne più.

Attenzione!

1. Solo le patate integre e di buona qualità possono essere vendute. Dopo averle raccolte e scelte (e prima di venderle) i produttori devono chiamare il Consorzio (335.5699410) per fissare un appuntamento per la visita di controllo sul prodotto.
2. Il prezzo fissato per i ristoratori è di 1,20 euro al chilo, presso l'azienda agricola; le patate sono vendute in cassa a peso.
3. Il prezzo fissato per i punti di vendita è di 1,40 euro al chilo, presso l'azienda agricola; le patate sono vendute dentro i sacchetti del Consorzio da due chili; i sacchetti devono essere compilati dal produttore e chiusi con il sigillo numerato del Consorzio.
4. Noi mettiamo in contatto produttori e affiliati. Poi tocca a loro sentirsi e mettersi d'accordo per la consegna.
5. **I produttori non sono tenuti a recapitare il prodotto al domicilio degli affiliati:** secondo gli accordi che affiliati e produttori prenderanno tra di loro, le patate potranno essere acquistate presso l'azienda, oppure recapitate presso il negozio o il ristorante oppure consegnate a metà strada: tutto questo dipende dai liberi accordi fra produttori e affiliati. In questi liberi accordi il Consorzio non si intromette, se non per ripetere che le patate devono essere conformi al disciplinare di produzione e devono essere vendute – franco azienda – al prezzo di 1,20 euro al chilo nella cassa o di 1,40 euro al chilo nel sacchetto. Questi sono i prezzi garantiti presso l'azienda; nulla vieta che se, su richiesta dell'affiliato, il produttore accetta di

recapitargli il prodotto, ci possa essere un'integrazione del prezzo per coprire le spese di viaggio. Ma tutto questo è lasciato all'accordo diretto fra produttori e affiliati.

5. Qualche affiliato si è lamentato perchè lo scorso anno:

- a. un produttore non ha rilasciato la fattura.** Ricordiamo che i produttori in regime i.v.a. devono rilasciare la fattura; mentre se i produttori sono in regime di esonero tocca agli acquirenti preparare un'autofattura. Se un produttore pur essendo in regime i.v.a. non rilascia la fattura, **esigetela!**
- b. un produttore ha consegnato patate di scarsa qualità.** Ricordiamo che le patate devono essere tutte di buona qualità, integre, senza tagli né segni di marcescenza; il loro calibro deve essere superiore a 45 mm; non devono avere la buccia verde e non devono avere getti: se qualche produttore consegna patate di scarsa qualità, **respingetele!** E fatecelo sapere subito, non dieci mesi più tardi (come è successo). Il numero di telefono al quale potete rivolgervi è 335.5699410.
- c. non sono arrivate tutte le patate che avrebbe voluto.** Ricordiamo che nessuno ha avuto tutto il prodotto che avrebbe voluto, perché la scarsa resa dello scorso anno non lo ha permesso. Quest'anno pare diverso sia per l'andamento dell'annata, sia perché, rispetto allo scorso anno, è stato seminato il triplo delle patate.

Speriamo che tutto questo sia chiaro; se non lo è, sentiamoci per telefono e chiariremo tutto. E se qualcosa non va, ditecelo subito.

COMUNICATO AI PRODUTTORI

2002.07.03 Sacchetti, sigilli, pieghevoli e tabelle.

Sono arrivati 30.000 sacchetti stampati a due facce e personalizzati con il logo del consorzio e l'autodichiarazione per i produttori. Sono bellissimi, oltretutto necessari per la vendita delle patate al pubblico e ai punti di vendita affiliati. Si possono avere solo dopo la visita di controllo delle patate raccolte e selezionate.

In questi giorni ritiriamo anche:

- i sigilli numerati per chiudere i sacchetti;
- i nuovi pieghevoli a 8 ante, contenenti un'illustrazione generale del Consorzio e delle sue attività;
- i nuovi pieghevoli a 4 ante, con la segnalazione dei ristoranti e dei negozi affiliati;
- le tabelle personalizzate per i ristoranti e i negozi affiliati.

Tutto questo lavoro di buona comunicazione dell'immagine del Consorzio e dei suoi prodotti ha richiesto settimane di impegno ed è stato realizzato grazie al contributo della Provincia di Genova.

2002.07.04 Incontro con Luca Lovatti

Sabato 3 agosto (ore 14.30), ad Allegrezze (Santo Stefano d'Aveto), l'agronomo Luca Lovatti terrà sul campo una comunicazione su difetti e problemi relativi alla coltura delle nostre patate. Tutti i produttori sono invitati a partecipare.

2002.07.05 ATTENZIONE!

Le patate da consumo, **prima del 15 ottobre**, possono essere vendute **solo** ai ristoranti e ai punti di vendita affiliati, che hanno rinnovato l'adesione al Consorzio per il 2002.

L'elenco si trova in fondo al **Bollettino**.

PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2002.07.07 Entrano nel Consorzio, i produttori:

- Anna DELBARBA (Rocchetta Ligure, AL): fagiolana *Bianca di Figino*.
- Daniela POZZI (Mocònesi, GE): patata *Quarantina Bianca Genovese*

CRONACHE DAL CONSORZIO

2002.07.06 **Visite alle colture**

Sono pressoché terminate le visite alle colture con i controlli selle denuncia di semina. Le visite – curate da Massimo Angelini, Laura Parodi e Sergio Rossi – hanno permesso di osservare il buono stato di alcune colture, ma anche alcuni difetti di conduzione che possono ridurre o pregiudicare il raccolto e che sono il risultato di scarsa cura o di insufficienti conoscenze del produttore. Vediamo i principali difetti osservati:

- a. **scarso ricalzo delle piante:** il ricalzo della pianta nelle prime settimane di vita deve essere fatto e ripetuto con abbondanza, affinché la pianta abbia più terra a disposizione per la produzione;
- b. **coltivazione a fine troppo strette:** quando la coltivazione viene fatta a file troppo strette, manca lo spazio per ricalzare bene la pianta; ci vogliono almeno 50-60 cm fra fila e fila, ma se i centimetri di distanza sono 80 è ancora meglio;
- c. **trope erbe infestanti:** ci sono appezzamenti che sembrano abbandonati, con le infestanti che riempiono gli spazi tra le file e fra le piante;
- d. **troppo spazio alle dorifore:** abbiamo visto campi con dorifore di diverse generazioni in perfetta libertà; anche questo è un evidente segno di scarsa attenzione o di scarsa cura.

Le regole legate alla pulizia e al ricalzo sono semplici: chi non le segue non deve lamentarsi della scarsa produttività delle patate, perché basterebbe il loro corretto rispetto per avere un aumento della produttività compreso fra il 50 e il 100%. Noi potremo anche avere nel giro di poco tempo il seme risanato, ma se non impariamo a curare la lavorazione del terreno, l'impianto della semina e la pulizia e il ricalzo della coltura, sarà come avere nulla.

2002.07.07 **Fagiolane della Val Borbera**

L'attività sulle fagiolane della Val Borbera prosegue a grandi passi.

- Il 3 e 4 luglio **Oriana Porfiri**, agronoma esperta di cereali e leguminose, è venuta da Macerata per visitare le colture di fagiolana dei consorziati, a Carrega, Còsola, Figino, Rocchetta e Sisola. La sera del 3, presso la Comunità montana (Cantalupo Ligure) si è svolto un incontro fra Porfiri e i produttori.
- Il 10 luglio, in casa di Sergio Rossi a Montoggio, si è svolto un primo assaggio comparato di fagiolane preparate dalla mamma di Sergio, Enrichetta Trucco. Fra i produttori della Val Borbera erano presenti Agata Marchesotti e Roberto Grattone.

- il 18 luglio, grazie a un contatto costruito da Oriana Porfiri, le colture della Valle sono state visitate dall'agronomo **Mario Zefelippo**, di Godiasco. Il dottor Zefelippo ha accettato di fornire la propria consulenza al Consorzio a favore dei coltivatori della Val Borbera e delle località confinanti (Garbagna e Cencerate). E' una novità importante perché ci permetterà di avere un sicuro punto di riferimento tecnico, soprattutto per ciò che riguarda le fagiolane. L'accordo con il dottor Zefelippo prevede che per ogni problema sarà reperibile per telefono ([335.5237500](tel:335.5237500)) oppure tramite la posta elettronica (mzefe@libero.it). Siamo d'accordo che, **in caso di problemi** e nei limiti delle sue disponibilità di tempo, verrà a visitare le colture senza alcun costo a carico dei produttori.

- Il 25 luglio l'agronomo Mario Zefelippo tornerà a visitare i campi dei consorziati, insieme con Sergio Quaroni, professore di Patologia, e Adriano Fortusini, professore di Virologia, per fare il punto sulle problematiche sanitarie delle fagiolane.
- La sera del 25 luglio, presso la sede della coop. Vallenostra, ci sarà un assaggio comparato di fagiolane della Val Borbera, messe a confronto con varietà commerciali. L'assaggio coinvolgerà i produttori di fagiolana consorziati.
- *Una curiosità.* Durante la visita con Oriana Porfiri ci eravamo accorti che vicino al campo di fagiolana Quarantina, curato da Giorgio Aragone a Còsola, erano state seminate fagiolane di varietà commerciale "Bianco di Spagna" che avrebbero potuto, per incrocio, "inquinare" la semente delle quarantine. E' merito di Paola Romana, di

Còsola, avere convinto il proprietario di quelle fagiolane a esrtirparle prima che arrivassero alla fioritura.

2002.07.08 **Formaggetta di latte di Cabannina**

Il 21 luglio è venuta Lucia Sepe, agronomo dell'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Potenza, redattrice della rivista "Caseus International" e degustatrice di formaggio.

- Nella mattinata, Lucia Sepe e Agata Marchesotti (coop. Vallenostra, di Mongiardino) – insieme con Roberto Grattone, Ettore Molini e Sergio Rossi - hanno assistito alla preparazione della formaggetta fatta con latte di cabannina, fatta da **Maria Savio** (detta "Meri", classe 1914) nella propria casa di Granara, a Montoggio.
- Alle 12, in casa di Sergio Rossi, si è svolta una degustazione comparata di tre formaggette: due preparate con latte crudo secondo il metodo insegnato dalla Meri (una conservata nel frigorifero da Alfredo Bagnasco, l'altra nella tela da Ettore Molini); una preparata dal tecnico di Moretta CN), sig. Prola, con latte pastorizzato e inserimento di fermenti. La degustazione, condotta da Lucia Sepe, è stata fatta "alla cieca" in presenza di Massimo Angelini, Alfredo Bagnasco, Roberto Grattone, Dino Mangini, Agata Marchesotti, Sergio e Antonietta Rossi, Meri Savio, Enrichetta Trucco, Mario, Saverio e Stefania Zefelippo. Il giudizio unanime è stato nettamente favorevole per le formaggette fatte con latte crudo, con una preferenza per quella conservata da A. Bagnasco.

2002.07.09 **Un assessore in provincia per l'agricoltura**

Il 16 luglio, insieme con gli organizzatori delle 4 feste della patata (Anzola, Còsola, Roccatagliata e Tre Fontane di Montoggio), abbiamo incontrato il nuovo assessore all'agricoltura della Provincia di Genova, signora Dondero, alla quale abbiamo illustrato le attività del Consorzio e i suoi obiettivi. Le auguriamo buon lavoro e speriamo di trovare in lei un'interlocutrice attenta, come è stata attenta **Marisa Bacigalupo** che ci ha sostenuto e incoraggiato fin dalla nostra nascita.

2002.07.10 **Quattro feste per la nostra Quarantina Bianca Genovese**

18 agosto 2002: Roccatagliata (Neirone)

20^ SAGRA DELLA PATATA. Giornata della Quarantina Bianca Genovese
[Esposizione e vendita riservate ai consorziati delle valli Fontanabuona, Graveglia, Sturlia.](#)
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o Ezio Pensa (tel. 0185.936069).

25 agosto 2002: Tre Fontane (Montoggio)

26^ SAGRA DELLA PATATA. Giornata della Quarantina Bianca Genovese
Concorso a premi "La Quarantina Bianca più pesante" riservato ai coltivatori del Consorzio.
[Esposizione e vendita riservate ai consorziati delle valli Scrivia, Trebbia, Bisagno Il concorso a premi è aperto alla partecipazione di TUTTI i produttori.](#)
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o Fabrizio Segalerba (tel. uff. 010.2770607).

1° settembre 2002: Anzola (Bedonia)

3^ FESTA DELLA PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE
[Esposizione e vendita riservate ai consorziati delle valli Aveto, Geno e Taro.](#)
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o Alberto Chiappari (tel. 0525.820031).

1° settembre 2002: Còsola (Cabella Ligure)

3^ FESTA DELLA PATATA QUARANTINA
Ore 10.30, incontro con i coltivatori sulle patate e le fagiolane tradizionali della val Borbera (con la partecipazione del direttore del Consorzio).
[Esposizione e vendita riservate ai consorziati della val Borbera e vicinanze \(Cencerate, Garbagna\).](#)
Per adesione e informazioni: Comitato promotore c/o Paola Romana (tel. 0340.2513258).

ELENCO AFFILIATI 2002

COMMERCianti

ALIMENTARI NADIA , di Sandro Pinasco	(16040 GE) Cogorno, S. Salvatore, via Div. Coduri, 61	0185.380004
BOTTEGA SAN GIORGIO , di Giovanni Morando	(16126 GE) Genova, via di Cannerto il lungo, 29/r.	010.2461840
CORNALE , coop. agricola	(12050 CN) Magliano Alfieri, cso Marconi, 64	0173.66669
FERRARI PIETRO snc, di Lorenzo Cambiaso	(16142 GE) Genova, Mercati Gen.li, c. Sardegna, 67	010.515534
LA BOTTEGA DEI SESTIERI , di Guido Porrati & C.	(16035 GE) Rapallo, via Mazzini, 44	0185.230530
LA TAVOLA DEL DOGE coop. a.r.l.	(16123 GE) Genova, p. Matteotti, 5	010.562880
ORTOFRUTTA ROVATTI , di Sara Rovatti	(16121 GE) Genova, merc. orientale, 206 – v. XX Sett	339.1756419
ORTOFRUTTA BUSALLA , di Danilo Armanino	(16012 GE) Busalla, via Vittorio Veneto, 77	010.9643645
ORTOFRUTTA MONICA , di Monica Zenari	(15067 AL) Novi Ligure, via Roma, 61	0143.2146
ROSSI ALIMENTARI , di Bruno Reggiardo	(16010 GE) Savignone, via N. Gallino, 4	010.9677420
ROSSI - PALATIFINI di Panizza, G. & C.	(16121 GE) Genova, via Galata, 30/r	010.564955

E-COMMERCE [commercio telematico attraverso internet]

ESPERYA	www.esperya.com	071.7592274
PESTOGENOVESE	www.pestogenovese.com	0185.380004

RISTORANTI

Agriturismo LA MARPEA	(16040 GE) Ne, Loc. Pòntori, 134	0185.337020
Agriturismo ARGENTEA	(16011 GE) Arenzano, via Val Lerone, 50	010.9135367
Agriturismo IL CASTELLO	(16040 GE) Ne, loc. Pòntori, 9	0185.337596
Albergo CAPANNE DI COSOLA	(15060 AL) Cabella Ligure, fraz. Capanne di Còsola	0143.999126
Antica trattoria dei MOSTO s.n.c. di Cassano Clara & C.	(16040 GE) Ne, piazza dei Mosto, 15/1	0185.337502
Antica Trattoria ROSIN s.n.c. dei f.lli Trucco	(16026 GE) Montoggio, Tre Fontane, v. Provinciale 15	010.938955
HOTEL PARCO s.n.c. di Narizzano Alda & C.	(16010 GE) Savignone, piazza della Chiesa, 4	010.9360063
Locanda AL PETTIROSSO s.a.s. di G. Traverso & C.	(16029 GE) Torriglia, loc. Pèntema, 3	010.944802
Ristorante ANTICO GENOVESE di Giancarlo Pizzo	(17019 SV) Varazze, corso Colombo, 70	019.96482
Ristorante BELVEDERE , di Fabrizio Rebolini	(15060 AL) Cantalupo Ligure, fraz. Pessinate, 53	0143.93138
Ristorante CAPPUN MAGRO , di Maurizio Bordonì	(19017 SP) Riomaggiore, v. Voiastra, 19 - loc. Groppo	0187.920563
Ristorante DA O VITTORIO , di Vittorio Bisso	(16036 GE) Recco, via Roma, 160	0185.74029
Ristorante I BARBA s.n.c. di Chiesa Ada Luisa & C.	(16040 GE) Ne, via Botasi 32	0185.338904
Ristorante IL CAVALLINO BIANCO , di Roberto Pochettini	(15066 AL) Gavi, via Mameli, 126/r.	0143.644800
Ristorante IL FIORILE , di Massimo Martina	(15060 AL) Borghetto B.ra, via XXV Aprile, 6	0143.697303
Ristorante IL TOSCANO , di Giacomo Zanieri	(16010 GE) Ronco Scrivia, corso Trento e Trieste, 265	010.9640378
Ristorante ROSA , di Maria Rosa Costa	(16032 GE) Camogli, largo F. Casabona, 11	0185.773411
Ristorante STEVANO , di Renzo Stevano	(15060 AL) Cantalupo L.re, loc. Pallavicino, 22	0143.93136
Ristorante VITTURIN , di Giambattista Squarzi	(16036 GE) Recco, via dei Giustiniani, 50	0185.720225
Ristorante LA CASA RUSTICALE DEI CAVALIERI TEMPLARI	(47100 FC) Forlì, viale Bologna, 275	0543.701888
Trattoria BRUXIABOSCHI , di M. Angela Sciaccaluga	(16133 GE) Genova - S. Desiderio, via F. Mignone, 8	010.3450302
Trattoria del PIPPO DA UGO s.n.c. di Corsiglia G. & C.	(16030 GE) Neirone, v. Ognio, 159	0185.934544
Trattoria LA BRINCA s.n.c. di Circella Roberto & C.	(16040 GE) Ne, via Campo di Ne, 58	0185.337480