

DATI RELATIVI AL SOGGETTO PROMOTORE

DENOMINAZIONE, **Associazione CONSORZIO DELLA QUARANTINA**

UFFICIO

REFERENTE E/O COMPILATORE DELLA SCHEDA, **Massimo Angelini**

INDIRIZZO POSTALE, **casella postale 40 - ufficio 06 - 16149 GENOVA - SEDE LEGALE, via NS Provvidenza 3 - 16129 TORRIGLIA GE**

TELEFONO, **347.9534511**

FAX

E-MAIL, **scrivi@quarantina.it** / SITO INTERNET, **www.quarantina.it**

MODIFICA

INSERIMENTO

In caso di modifica è sufficiente compilare solo la parte relativa all'integrazione o alla modifica richiesta

1. Denominazione del Prodotto

patata CABANNESE

2. Nome geografico abbinato

3. Provincia/e

Genova

4. Sinonimi (attuali)

SARVÈGA, PURCHIN-A, MATTA

6. Descrizione sintetica del prodotto

(forma, colore, aspetto e dimensioni, caratteristiche organolettiche, caratteristiche chimico fisiche, descrizione del confezionamento)

Tubero tondo-ovale, di pezzatura media; buccia scabrosa, quasi a "scaglie" e giallastra; pasta gialla, farinosa, di tessitura grossolana come una "grattugia"; gemme chiare e superficiali; germoglio bianco con base violacea; fiore viola molto chiaro, con raggiate bianche; varietà semitardiva, assai serbevole, molto produttiva e resistente alle fitopatie. Categoria culinaria: C.

Oggi la CABANNESE è conservata dal Consorzio della Quarantina, ma non è commercializzata, considerate le sue scarse qualità di sapore e rendimento in cucina.

7. Territorio interessato alla produzione

Val d'Aveto e parti alte delle valli retrostanti al Tigullio.

8. Produzione

Scomparsa

A rischio

Attiva

9. Descrizione della metodica di lavorazione

Pregerminazione dei tuberi a marzo. Semina: aprile-giugno. La raccolta avviene mediamente dopo 120 giorni.

10. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

Oggi la CABANNESE è coltivata con le stesse attrezzature e procedure delle altre patate piantate sull'Appennino. Non necessità di cure o attenzioni particolari.

11. Osservazioni sulla tradizionalità, tipo di mercato coinvolto nella diffusione del prodotto

Il nome "Cabannese" si riferisce alla frazione Capanne di Rezzoaglio, in alta Val d'Aveto, da dove si pensa sia partita la diffusione.

Testimoniata nelle alti valli dell'Aveto, Stura, Taro e Ceno, la varietà - ritrovata a casoni di Amborzasco (1999) e a Spora (2000), oggi è conservata, senza obiettivi commerciali, dall'Associazione Consorzio della Quarantina [WWW.QUARANTINA.IT] e ancora coltivata in alta Val Ceno per solo consumo familiare.

Bibliografia:

ANGELINI 1999: Massimo Angelini, *La Quarantina Bianca genovese e le patate tradizionali della montagna genovese*, Consorzio della Quarantina, Genova 2001.

12. Vi è la costanza almeno 25ennale nel metodo di produzione?

SI

NO

13. Il prodotto necessita di una deroga di carattere igienico sanitario?

SI

NO

Ulteriori informazioni sul prodotto

Breve relazione storica del prodotto, indicando il legame storico-culturale e socio-economico del prodotto nel territorio anche in riferimento ad eventuali fonti bibliografiche, documenti storici, citazioni in letteratura, documentazioni di archivio.

A Cabanne di Rezzoaglio si raccontava che la Cabannese era stata introdotta dall'America, agli inizi del '900, da un tale Badaracco, soprannominato *u Miliùn*, poi divenuta facoltoso commerciante locale.

La varietà ha avuto la massima diffusione durante la Seconda Guerra mondiale, quando sui monti servivano patate di grande rendimento, anche se mediocri, per sfamare i numerosi sfollati giunti dalle città costiere. Dagli anni 1950 la varietà è andata in progressivo abbandono.

Bibliografia:

ANGELINI 1999: Massimo Angelini, *La Quarantina Bianca genovese e le patate tradizionali della montagna genovese*, Consorzio della Quarantina, Genova 2001).

Si allega immagine fotografica del prodotto

Stampa o diapositiva

Immagine su file

Quali sono i produttori della zona che realizzano lo stesso prodotto?

Indicare quanti sono e le loro generalità: nome cognome indirizzo e recapito di telefono ed email

Producono la Quarantina Prugnona i coltivatori iscritti all'Associazione Consorzio della Quarantina (se ne veda l'elenco completo sul sito www.quarantina.it / email: scrivi@quarantina.it)

Tipologia di mercato

A chi viene destinato o venduto il prodotto (in %)? La varietà non è commercializzata.

1	vendita locale	0 %
2	vendita in regione	0 %
3	vendita nel resto dell'Italia	0 %
4	vendita all'estero	0 %

Chi sono i clienti?

1	autoconsumo, familiare, cerchia di amici	100 %
2	vendita diretta in azienda	0 %
3	vendita a ristoratori	0 %
4	vendita ad aziende agrituristiche	0 %
5	vendita a negozi locali	0 %
6	vendita a grossisti e distributori non locali	0 %
7	commercio elettronico	0 %

Quali sono gli eventi della zona legati al prodotto?

4	Pubblicazioni	Massimo Angelini, <i>La Quarantina Bianca genovese e le patate tradizionali della montagna genovese</i> , Consorzio della Quarantina, Genova 2001).
7	Associazioni	ASSOCIAZIONE CONSORZIO DELLA QUARANTINA, c.p. 40 - ufficio 06 - 16149 Genova - www.quarantina.it - 347.9534511 - scrivi@quarantina.it