

**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 CANNELLINA NERA

2. Nome geografico abbinato

3. Provincia/e

Genova, Imperia, La Spezia, Savona

4. Sinonimi (attuali)

CANNELLINA

6. Descrizione sintetica del prodotto

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

Tubero irregolare, di forma cilindrica e allungata; buccia di colore cuoio con evidenti macchie viola sulla corona e nella parte sommatatale; pasta "croccante" a granulosità media, di colore bianco; gemme da mediamente a molto profonde con sfumature viola; germoglio da viola scuro a nero; fiore con colorazione della parte interna rosso-violetto. Categoria culinaria A.

Oggi la Cannellina Nera è venduta attraverso la rete commerciale del Consorzio della Quarantina, nelle confezioni uniche da 2 kg recanti il logo del Consorzio e l'autocertificazione del produttore.

7. Territorio interessato alla produzione

Appennino ligure, in particolare dall'entroterra di Savona all'alta Val di Vara.

8. Produzione

Scomparsa

A rischio

Attiva

9. Descrizione della metodica di lavorazione

Pregerminazione dei tuberi a febbraio-marzo. Semina: marzo-aprile nelle valli costiere e interne. E' sensibile alla peronospora. La raccolta avviene mediamente dopo 120 giorni.

10. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

Oggi la CANNELLINA NERA è coltivata con le stesse attrezzature e procedure delle altre patate piantate sull'Appennino.

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

Il nome "Cannellina" si riferisce alla forma allungata. L'aggettivo "Nera" si riferisce al colore del germoglio: era così chiamata per distinzione con la CANNELLINA BIANCA, con i germogli chiari, testimoniata in Val Graveglia e oggi scomparsa.

Negli anni 1930 era comunemente utilizzata nelle trattorie di Chiavari (es.: *Luchin, Monterosa*) che la acquistavano in Val Graveglia e sulle piane dell'Entella.

In Val Graveglia la CN è stata conservata "da sempre" conservata dalla famiglia Guerrieri ininterrottamente fino a fine anni 1990; il suo recupero è iniziato nel 1996. [ANGELINI 1999]

Nel 1999 in provincia di Genova nasce il Comitato per il recupero della Quarantina Bianca genovese (che cura la conservazione anche della CANNELLINA NERA) che in seguito, dal 2000, diventa consorzio di tutela e promozione.

Oggi, la coltivazione e la diffusione della CANNELLINA NERA (sia da seme, sia da consumo), è curata e promossa dalla stessa Associazione Consorzio della Quarantina. [WWW.QUARANTINA.IT]

**Bibliografia:**

ANGELINI 1999: Massimo Angelini, *Le patate tradizionali della Montagna Genovese*, Co.Re.Pa., Genova 1999 (nuova edizione ripensata e aggiornata: *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.

La sua coltivazione è stata attestata nel Genovesato, attraverso le fonti orali, a partire dalla fine del sec. XIX [ANGELINI 1999, 2001]; le caratteristiche morfologiche e fenologiche – del tutto assimilabili a quelle delle VITELLOTTE - fanno risalire la varietà alla subsp. Andegena di Solanum tuberosum, e non è azzardato ipotizzare una provenienza diretta dal Cile, che nel tardo Ottocento era meta e punto di ritorno di un forte flusso migratorio con la val Graveglia, dove la varietà si è radicata.

**Bibliografia:**

ANGELINI 1999: Massimo Angelini, *Le patate tradizionali della Montagna Genovese*, Co.Re.Pa., Genova 1999 (nuova edizione ripensata e aggiornata: *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 CANNELLINA NERA i coltivatori iscritti all'Associazione Consorzio della Quarantina (se ne veda l'elenco completo sul sito [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it) / email: [scrivi@quarantina.it](mailto:scrivi@quarantina.it))

**Tipologia di mercato**

A chi viene destinato o venduto il prodotto (in %)?

1	vendita locale	40 %
2	vendita in regione	60 %
3	vendita nel resto dell'Italia	0 %
4	vendita all'estero	0 %

**Chi sono i clienti?**

1	autoconsumo, familiare, cerchia di amici	30 %
2	vendita diretta in azienda	30 %
3	vendita a ristoratori	30 %
4	vendita ad aziende agrituristiche	0 %
5	vendita a negozi locali	10%
6	vendita a grossisti e distributori non locali	0 %
7	commercio elettronico	0 %

**Quali sono gli eventi della zona legati al prodotto?**

2	Manifestazioni e Sagre	SAGRA DELLA PATATA, Roccatagliata di Neirone, 3° domenica di agosto (dal 1988). FESTA DELLA QUARANTINA BIANCA, Cosola di Cabella, 1° domenica di settembre (dal 2001). FESTIVAL DELLA CANNELLINA, Scoffera, 3° domenica di settembre (dal 2001). SAGRA DELLA PATATA E FESTA DELLA QUARANTINA, Rovegno, 1° domenica di ottobre (dal 1969).
4	Pubblicazioni	Massimo Angelini, <i>Le patate tradizionali della Montagna Genovese</i> , Co.Re.Pa., Genova 1999 (nuova edizione ripensata e aggiornata: <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 – <a href="http://www.quarantina.it">www.quarantina.it</a> - 347.9534511 – <a href="mailto:scrivi@quarantina.it">scrivi@quarantina.it</a>