

**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 QUARANTINA BIANCA

2. Nome geografico abbinato

3. Provincia/e

Genova, Imperia, La Spezia, Savona

4. Sinonimi (attuali)

QUARANTINA GENOVESE; QUARANTINA; BIANCA DI MONTOGGIO, DI REPPIA, DI ROVEGNO, DI TORRIGLIA

6. Descrizione sintetica del prodotto

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

Tubero irregolare, da tondo a tondo-ovale; buccia liscia, colore crema chiaro; pasta a granulosità fine, non farinosa, colore bianco tenue; gemme mediamente profonde con sfumature rosa chiaro più marcate nei tuberi giovani; germoglio da rosa a violetto alla base; fiore bianco; maturazione media; mediamente serbevole. Categoria culinaria: B. Inadatta alla coltivazione su terreni pesanti. Oggi la QUARANTINA BIANCA 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 marzo. Semina: marzo-aprile nelle valli interne; maggio-giugno sopra gli 800 m. slm. E' molto sensibile alla peronospora ed è suscettibile a forti attacchi di dorifora. La raccolta avviene mediamente dopo 110-120 giorni: luglio-agosto nelle valli interne; settembre ottobre sopra gli 800 m. slm.

La coltivazione dei tuberi da seme avviene solo sopra gli 800 m. e su versanti ventosi. Richiede: la piantata di tuberi piccoli, sani, regolari e interi; una rotazione quadriennale; il taglio anticipato della pianta al colmo della fioritura e tuberificazione già avviata.

10. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

Oggi la QUARANTINA BIANCA è coltivata con le stesse attrezzature e procedure delle altre patate piantate sull'Appennino, con la differenza che, a causa della brevità degli stoloni, necessita di un rincalzo particolarmente abbondante.

In passato, durante l'inverno, era abitualmente conservata nelle "fosse": buche profonde oltre un metro, scavate in alto e sul versante settentrionale, fasciate internamente con foglie di castagno, coperte con assi e terra.

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

Il nome "Quarantina" si riferisce al modo corrente di definire le varietà più adatte a cicli colturali brevi e, quindi, alla coltivazione in area montana. L'aggettivo "Bianca" si riferisce al colore della pasta.

Secondo una costante memoria locale, la QUARANTINA BIANCA era la varietà più diffusa e rinomata su tutto l'Appennino genovese nel

periodo compreso tra gli anni 1930 e 1970.

Nel 1966, della QB (con il sinonimo BIANCA DI TORRIGLIA), si dice "Tale varietà, ormai scomparsa nella zona alpina, si presenta nella montagna genovese ancora in sufficienti condizioni di sanità ed è ricercata in provincia per le preziose qualità organolettiche"; e si aggiunge che dal 1949 al 1965 in Liguria da sola ha coperto la seguente quota di mercato: 1949 [46%], 1955 [27%], 1965 [20%]. [BENVENUTI 1966: p. 17].

L'attività di conservazione e, in seguito, di recupero della QB inizia nel 1985 a cura di Massimo Angelini che, nel 1987, pubblica una prima nota conoscitiva. [ANGELINI 1987]

Tra il 1985 e il 1986, sono trovati tuber di QB nelle seguenti località: Alpe di Gorreto, Alpepiana, Buoni di Pentema, Capanne di Marcarolo, Casoni di Amborzasco; Orezza, Reppia. [ANGELINI 1999: p. 8]

Dal 1995 nell'area del Parco delle Capanne di Marcarolo, sotto il coordinamento del locale Centro di Documentazione, è istituita una rete di scambio tra coltivatori locali.

Nel 1999 in provincia di Genova nasce il Comitato per il recupero della Quarantina Bianca genovese che in seguito, dal 2000, diventa consorzio di tutela e promozione.

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

#### Bibliografia:

BENVENUTI 1966: A. Benvenuti, *Aspetti e problemi della coltivazione della patata in Italia*, in *Il Convegno nazionale per l'incremento della produzione della patata*, Atti (Castellammare di Stabia, NA, 26-28 aprile 1965), V. Lischi e Figli, Pisa 1966, pp. 15-27.

ANGELINI 1987: Massimo Angelini, *La Quarantina di Torriglia*, in "La Fierucola del Pane", Firenze 1966.

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 dagli anni 1880 [ANGELINI 1999, 2001].

Deriva per modificazione e successiva fissazione dalla QUARANTINA PRUGNONA, geneticamente meno stabile, che nella parte alta delle valli Stura e Aveto ancora è chiamata anche QUARANTINA VERA. La comparazione delle caratteristiche del tubero e della pianta mostra una esatta corrispondenza con le varietà INSTITUT DE BEAUVAIS (Bretagna) e BUFET BLANCO (Catalogna).

La sua forma ricorda la francese PATRAQUE della quale nel 1846 a Genova si scrive "De' pomi di terra, qui dette patate, si coltiva la sola varietà detta PATRACCA da' francesi, e riesce e si conserva di qualità buonissima" [DESCRIZIONE 1846: p. 80].

La parentela francese della QUARANTINA BIANCA può trovare un riscontro in due sinonimi circoscritti a Torbi (FRANCESE) e a Fontanigorda (MARSIGLIESE).

Negli anni 1920 è conosciuta soprattutto con il nome di BIANCA DI COMO o QUARANTINA DI COMO - così descritta: tubero tondo, leggermente appiattito, grosso; buccia giallo-terrosa chiara, con gemme molto profonde; pasta bianca; semiprecoce - della quale si afferma che "in Riviera è molto coltivata e quasi tutti i Consorzi agrari liguri ne fanno grandi incette per mercato" [FORTI 1929: p. 85].

Nel 1935, con riferimento alla Val Trebbia, è citata la BIANCA NOSTRANA [ATTI 1935: p. 38].

Nel 1939, con riferimento alla Val Trebbia, è citata la BIANCA DELL'APPENNINO [FORNACI 1939: p. 15].

Nel 1942, si testimonia che la QUARANTINA GENOVESE è coltivata in provincia di Genova [AVANZI 1942: pp. 4, 21].

#### Bibliografia:

Descrizione 1846: *Descrizione di Genova e del Genovesato*, s. a., Genova 1846.

FORTI 1929: Cesare Forti, *La patata*, Utet, Torino 1929.

ATTI 1936: *Atti del primo Convegno nazionale per l'incremento della produzione delle patate (Como, 29-30 settembre 1935)*, Lito-Tipografia Commerciale A. Nosedà, Como 1936.

FORNACI 1939: Camillo Fornaci, *La coltivazione della patata*, Reda, Roma 1939.

AVANZI 1942: Enrico Avanzi, *Schema per la classificazione delle varietà di patata*, Tipografia Nicolodi e Scandola, Trento, s.data., pp. 25, estratto da «L'Italia Agricola», 1942, n. 2, pp. 78-95.

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 QUARANTINA BIANCA 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	78 %	
2	vendita in regione	10 %	
3	vendita nel resto dell'italia	10 %	

4	vendita all'estero	2 %	In quali paesi? Svizzera
---	--------------------	-----	--------------------------

*Chi sono i clienti?*

1	autoconsumo, familiare, cerchia di amici	20 %
2	vendita diretta in azienda	20 %
3	vendita a ristoratori	30 %
4	vendita ad aziende agrituristiche	0 %
5	vendita a negozi locali	30%
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). 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>