

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 GIALLA

2. Nome geografico abbinato

3. Provincia/e

Genova, Imperia, La Spezia, Savona

4. Sinonimi (attuali)

GIANA RIUNDA, GIANA DE MASÛN, FRANSEIZE, FRANSEIZE DE SERVÀESA

6. Descrizione sintetica del prodotto

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

Tubero irregolare tondo; buccia liscia, colore crema; pasta a granulosità molto fine, non farinosa, colore giallo paglierino; gemme molto profonde, appena rosate alla base; fiore bianco; maturazione medio-precoce; molto serbevole. Categoria B.

La QUARANTINA GIALLA è oggi in fase di selezione e moltiplicazione a cura del Consorzio della Quarantina.

7. Territorio interessato alla produzione

Appennino ligure e valli costiere.

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' poco sensibile alla peronospora. La raccolta avviene mediamente dopo 100-110 giorni: luglio-agosto nelle valli interne; settembre ottobre sopra gli 800 m. slm.

10. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

Oggi la QUARANTINA GIALLA è coltivata con le stesse attrezzature e procedure delle altre patate piantate nelle valli liguri.

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 "Gialla" si riferisce al colore della pasta. Localmente, soprattutto nelle valli Stura e Scrivia, è nota come GIANA RIUNDA, dal colore della pasta e dalla forma del tubero.

In valle Stura, secondo la memoria locale e le fonti orali, era già coltivata agli inizi del '900. [ANGELINI 1999], ma già dagli anni

Tra il 1994 e il 1986, sono trovati tuberi di QP in Alta Valle Stura e in comune di Santo Stefano d'Aveto; se ne ricordava la coltivazione anche sull'altopiano di Marcarolo. [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 cura la conservazione anche della QUARANTINA PRUGNONA) che in seguito, dal 2000, diventa consorzio di tutela e promozione.

Oggi, la coltivazione e la diffusione della QUARANTINA GIALLA (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.

In valle Stura, secondo la memoria locale e le fonti orali, era già coltivata agli inizi del '900, ma già dagli anni 1880 si registra sui giornali agrari del Genovesato una patata rotonda, di pasta gialla, caratterizzata dalla presenza di numerose gemme profonde, talvolta chiamata anche GIALLA DI ENTRAQUE. [ANGELINI 1999]

Esemplari provenienti dall'alta valle Stura sono "da sempre" conservati ininterrottamente dalla famiglia Bismani.

I tuberi della QG sono confondibili con la nota e rara varietà bretonne BONNOTTE DE NOIRMOUTIER, in misura tale da fare pensare a uno stretto apparentamento o alla possibilità di una reciproca derivazione.

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 QUARANTINA GIALLA 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 QG è in fase di selezione e moltiplicazione e non è ancora stata introdotta sul mercato.

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

Chi sono i clienti?

1	autoconsumo, familiare, cerchia di amici	%
2	vendita diretta in azienda	%
3	vendita a ristoratori	%
4	vendita ad aziende agrituristiche	%
5	vendita a negozi locali	%
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>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 – www.quarantina.it - 347.9534511 – scrivi@quarantina.it