

**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 PRUGNONA

2. *Nome geografico abbinato*

3. *Provincia/e*

Genova, Imperia, La Spezia, Savona

4. *Sinonimi (attuali)*

PRUGNONA; QUARANTINA VERA; QUARANTINA ROSSA; BRIGNÙN-A

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 prugna-viola con macchie crema chiaro; pasta a granulosità fine, non farinosa, colore bianco tenue; gemme mediamente profonde con sfumature rosa-violetto più marcate nei tuberi giovani; germoglio da rosa a violetto alla base; fiore da celeste a indaco; maturazione media; serbevole. Categoria culinaria: A-B.

Oggi la Quarantina Pugnona 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 PRUGNONA 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 altre 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 "Prugnona" si riferisce al colore dominante della buccia.

In Val d'Aveto, secondo la memoria locale e le fonti orali, è stata introdotta dopo la prima guerra mondiale e conservata ininterrottamente dalla famiglia Guarniccerri-Bassi fino agli anni 1990.

Tra il 1994 e il 1996, 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 PRUGNONA (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 dagli anni 1910 [ANGELINI 1999, 2001], tuttavia è la progenitrice diretta della QUARANTINA BIANCA che ne deriva per mutazione (infatti 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 FORTYFOLD (Gran Bretagna, dal 1838) e BUFET NERO (Catalogna).

#### 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 Prugnona 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	85 %
2	vendita in regione	10 %
3	vendita nel resto dell'Italia	5 %
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). 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>