

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

La *Patata Quarantina Bianca Genovese* è un ecotipo autoctono ligure, che tradizionalmente viene coltivato anche in alcune aree piemontesi (perlopiù alessandrine) confinanti con la Liguria.

Il tubero presenta una forma che va da rotonda a rotonda-ovale, la buccia è liscia e di colore giallo mentre la pasta è tipicamente bianca. Il sapore è delicato ed equilibrato.

Questo ecotipo appartiene alla categoria culinaria B (adatta a tutti gli usi), con scarsa consistenza della polpa ed aspetto umido, non farinoso e granulazione fine.

I tuberi vengono messi a dimora tra marzo e aprile nei luoghi più caldi ed esposti, tra maggio e giugno oltre gli 800 m s.l.m. La raccolta avviene dopo circa 120 giorni, quando la parte aerea si presenta del tutto secca. Le piante evidenziano una marcata suscettibilità ad attacchi di peronospora; la scelta del sito di coltivazione e del sesto di impianto assumono, pertanto, una particolare importanza nella gestione della coltura. La coltivazione dei tuberi da seme avviene solo sopra gli 800 m, su versanti ventosi. Per ottenere buoni risultati è necessario porre a dimora in campo tuberi di piccolo calibro, sani, regolari ed interi. E' inoltre opportuno adottare una rotazione quadriennale per meglio contrastare la comparsa di avversità. Per favorire una buona suberificazione e mantenere i tuberi protetti in campo si ricorre a rincalzature generose. Dopo la fase di cavatura dei tuberi il prodotto viene stoccato in magazzini areati e freschi. In passato, le patate venivano conservate per tutto l'inverno all'interno delle "fosse": buche profonde un metro, scavate in alto e sul versante settentrionale, rivestite internamente con foglie di castagno, coperte con assi e terra.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Oltre a tutto il territorio ligure e ad alcune aree emiliane, in Piemonte la patata quarantina bianca genovese viene coltivata nei comuni di: Albera Ligure, Arquata Scrivia, Bosio, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Fraconalto, Grondona, Molare Mongiardino Ligure, Ovada, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure, Voltaggio siti in provincia di Alessandria.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le fasi di lavorazione e calibratura dei tuberi avvengono all'interno delle aziende produttrici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della patata quarantina bianca genovese rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *patata Quarantina Bianca Genovese* è oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La *patata Quarantina Bianca Genovese* era già presente nel 1880 ed è affine alle varietà *Institut de Beauvais* (Francia, territorio del Beauvesis) e *Bufet Blanco* (Catalogna, territorio dell'Oris), diffuse nello

stesso periodo.

Nel 1996 è iniziato il recupero della varietà di patata denominata Quarantina, che sino ad allora veniva coltivata nell'entroterra genovese, perlopiù per uso familiare perché poco produttiva.

Nel 1999 fu istituito a Genova un comitato promotore per il recupero e la valorizzazione del patrimonio varietale di patata della montagna genovese (Co.Re.Pa). Nel 2000 il Co.Re.Pa. si è trasformato nel Consorzio della Quarantina (diventato associazione nel 2006).

Bibliografia:

Angelini M., *La Quarantina Bianca e le patate tradizionali della Montagna Genovese*, Consorzio della Quarantina, Genova 2001.

Angelini M., *Le patate della tradizione rurale sull'Appennino ligure*, Grafica Piemme, Chiavari 2008.