

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

Maltempo? Il Caab protegge i consumatori

CHE la stagione non sia propizia per le produzioni ortofrutticole locali se ne sono accorti anche i più distratti fra i consumatori, quelli che non riconoscono più i frutti di stagione o le stagioni dai frutti; parliamo di ciliegie, albicocche, pesche e nettarine, di fragole, ma anche di lattughe, scarole, radicchi, patate, cipolle, pomodori, e peperoni, melanzane, meloni, angurie. Parliamo di tutti i prodotti primaverili estivi che stanno soffrendo le pene dell'inferno, non solo a causa delle continue piogge, ma anche e soprattutto a causa delle basse temperature che sempre più spesso scendono al di sotto della soglia dei 10 gradi. L'effetto che se ne ricava è presto detto: rallentamento della crescita, disformità di impollinazione per i fiori di piante da frutto e da orto, scarsa maturazione per quei prodotti che, per definirsi di alta qualità, devono avere un contenuto zuccherino (nel caso di fruttosio) tale da garantire i tradizionali sapori e profumi.

E ALLORA che fare? La settimana scorsa parliamo delle opportunità che hanno gli abitanti della nostra regione in fatto di produzioni agroalimentari e di tecnologie applicate, dicemmo anche che a Bologna si era sviluppata una cultura dei servizi rara a trovarsi in altri comprensori. Ecco che la risposta e l'aiuto a continuare ad alimentarci con il

meglio che ci offre la natura ancora una volta ci vengono dal mercato: ma non da quello virtuale, bensì da quello reale, delle cose e dei beni di grande consumo. Al Caab, con il sole, la pioggia, il gran caldo o il gran freddo, se non troviamo le pesche o le ciliegie di Romagna potremo consumare quelle di Puglia o Campania; se gli asparagi di Altedo sono inchiodati nell'argilla e non si possono raccogliere perché piove avremo quelli della Toscana, o del Veneto, o del Ferrarese; e se la produzione di patate è ridotta nelle quantità, consumeremo le patate siciliane o quelle di Grotte di Castro nell'Alta Toscana.

IL GRANDE mercato ci mette a disposizione la possibilità di consumare a 'chilometri zero'. E ci consente di spendere meno, in quanto il prezzo dei prodotti presenti in quantità dimezzate rispetto a quelle normali sarebbe come minimo raddoppiato rispetto al normale. Ma la grande capacità del grande mercato sta soprattutto nella professionalità e nella conoscenza che hanno i grossisti di questa piattaforma nel sapere riconoscere, di volta in volta, quelle che sono le zone di produzione e poi le 'strade' o i percorsi da fare per concentrare su Bologna il meglio delle produzioni italiane, europee e mondiali, in un giusto rapporto qualità-prezzo: non si può pretendere di più!

I 'prodotti del venerdì'

ECCO i 'prodotti del venerdì' (prezzi consigliati al dettaglio in euro al chilo).

- Cipollotti di Tropea 2,30 / 2,50
- Meloni Sicilia 2,90 / 3,20
- Lattuga cappuccia 1,50 / 1,80
- Patate 1,50 / 1,60
- Pomodori rossi a grappolo 2,00 / 2,30
- Scarole imbiancate 2,20 / 2,50
- Mele Golden pezz. media Tr.A.A. 2,10 / 2,30
- Pere Conference pezz. media 2,20 / 2,40
- Finocchi pezz. media 2,20 / 2,50
- Fragole 3,20 / 3,50
- Zucchine verdi scure 1,80 / 2,20.



Bussola Verde



Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 7 Asparagi, siamo ormai a fine campagna, i prezzi si stanno ridimensionando, la qualità di quelli di Altedo e Mesola è più che buona
- 6 Bietole da costa, il freddo ha aumentato l'interesse per questi prodotti considerati "invernali"
- 6/7 Carote, la qualità delle radici più ecologiche del mondo si mantiene buona e i prezzi sono accessibilissimi.
- 5/6 Cavolfiori, c'è una ripresa di interesse dovuta al ritorno di freddo.
- 5/6 Cavoli broccoli, anche per questa varietà siamo agli sgoccioli per i quantitativi presenti sui mercati.
- 7 Cavoli cappucci, sia crudi che cotti hanno le caratteristiche di un integratore alimentare di sali minerali e vitamine
- 6/7 Cicoria Catalogna, dalla Romagna con amore, questo prodotto è altamente salutare, diuretico e purificatore del fegato
- 7 Cipollotti, sono già presenti i dolcissimi di Tropea a prezzi accessibili
- 6 Fave, sono prodotti tipicamente meridionali e romagnoli: provengono da Romagna, Campania e Puglia
- 5 Finocchi, terminata la produzione invernale quella estiva deve ancora esprimere le sue potenzialità.
- 6 Lattughe, sono le produzioni meridionali, pugliesi e campane, oltre a quelle provenienti dalla Spagna (iceberg) ad essere padrone dei mercati, la varietà cappuccie e romane sono di ottima qualità
- 6/7 Melanzane, i prezzi si stanno ridimensionando e l'offerta prevede varietà globose, lunghe, nere e violette.
- 6 Patate, le primizie siciliane e pugliesi tardano ad affacciarsi sui mercati e sono sostituite dal prodotto proveniente dal Nord Africa venduto a prezzi mediamente elevati
- 6/7 Peperoni, stanno provenendo anche dall'Italia centrale, la qualità è buona e sono in concorrenza con quelli di importazione.
- 6 Piselli, le produzioni meridionali e del centro Italia non temono la concorrenza con i paesi del Nord Africa...

7 Pomodori ciliegini, sia gli ultimi siciliani che quelli della provincia di Latina hanno prezzi accessibili e qualità discreta.

6 Pomodori rossi a grappolo, i prezzi si stanno ridimensionando e anche in questo caso è più che mai opportuno consumare le bacche di pomodoro quando sono ben mature.

6 Scarole, prezzi medi stabili per quelle imbiancate, lisce e ricche.

6/7 Zucchine, le verdi scure costano decisamente meno delle verdi chiare, i prezzi si stanno ridimensionando

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 5 Albicocche, dalla Campania e dalla Puglia la qualità potrà migliorare e i prezzi dovranno calare.
- 6/7 Ananas, dal centro America le qualità migliori. Si riscontra una lieve caduta dei prezzi con l'aumentare delle quantità.
- 5 Ciliegie, sono ancora primizie ed i prezzi si stanno lentamente ridimensionando, in questo momento è presente merce meridionale e spagnola con la varietà Bigarreau.
- 7 Fragole, grandi quantitativi, la qualità generale delle "lacrime di Venere" è molto buona ed i prezzi sono accessibili.
- 7 Limoni, spesso volte ci dimentichiamo che possiamo sostituire l'aceto di tipo industriale con il succo benefico di questo prodotto altamente salutare.
- 6 Mele di montagna, la richiesta è attiva nonostante che i prezzi non siano tanto popolari, la qualità è generalmente eccelsa
- 6 Meloni, anche per questo prodotto i prezzi sono in calo, le temperature fredde non agevolano il consumo.
- 5 Nettarine, comincia ad arrivare il prodotto nostrano ma i prezzi sono ancora mediamente elevati e la qualità dovrà migliorare.
- 5/6 Pere, le importazioni dal Sud America si presentano su livelli di prezzo decisamente elevati anche a causa del fatto che le varietà nostrane stanno terminando i quantitativi da immettere sul mercato
- 5 Pesche, siamo all'inizio della commercializzazione e le vendite aumenteranno con l'inizio del caldo che quest'anno si fa attendere.

LA VOTAZIONE DA 9 A 1 VA INTESA COME LA CLASSICA «PAGELLA SCOLASTICA»
 9-8-7-6 prodotto assoluto di cui si consiglia l'acquisto e il consumo
 5 prodotto incerto
 4-3-2-1 prodotto per il quale si rilevano prezzi ancora superiori ai valori normali
 Le valutazioni vengono aggiornate ogni settimana
www.bussolaverde.it

Il coordinatore del comitato Dr. Roberto Piazza

IL COMITATO: Provincia di Bologna, Comune di Bologna, Camera di Commercio, Azienda USL di Bologna, Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, Ascom, CAAB Mercati, Acmo, Ager, Borsa merci, Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Confesercenti, Federconsumatori, Adiconsum, Sos Consumatori, Conad nazionale, Coop Italia, Consorzio AgriBologna, AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica

32ª SAGRA DELL'AGRICOLTURA ARTIGIANATO E COMMERCIO
 con il patrocinio del Comune di Mordano

MORDANO (Bo)
 dal 24 Maggio al 2 Giugno 2013
 Domenica 2 Giugno 30° PALIO DEI BORGHI
www.sagraagricolturamordano.it

PER LA PUBBLICITÀ SU
il Resto del Carlino

RIVOLGERSI ALLA **spe** SOCIETÀ PUBBLICITÀ EDITORIALE

VISITA GUIDATA DOMENICA AL PARCO DI VILLA SMERALDI Alla (ri)scoperta dell'orto-pomario

MELA Abbondanza, albicocca Reale di Imola, pera Volpina, susina Amolona: sono solo alcuni dei tanti frutti che in passato si coltivavano nelle nostre campagne, abbandonati per strategie commerciali, problemi culturali o per i mutati gusti dei consumatori. Rischiano di entrare a far parte delle migliaia di varietà coltivate e di razze allevate che sono scomparse, portando a un pericoloso impoverimento dei sistemi naturali e produttivi. Negli ultimi anni però la tutela della cosiddetta biodiversità è divenuta uno degli obiettivi delle politiche agricole, a cominciare da quella europea. Non si è tirata indietro la Provincia che, in collaborazione con Università e aziende, ha progettato un orto-pomario nel parco di Villa Smeraldi, dove ha sede il Museo della civiltà contadina di San Marino di Bentivoglio.

È un vero e proprio catalogo a cielo aperto che ospita molte varietà storiche delle principali specie da frutto e tre tipiche varietà di ortaggi, molto conosciute in passato e ora quasi scomparse: il Melone Popone Rospo, lo Zucchini Bolognese e il Cardo Bolognese. È utile per gli studiosi, che dispongono di una riserva di geni utilizzabile per migliorare le nuove coltivazioni, per gli amatori dei 'sapori di una volta' e per cittadini curiosi di scoprire la grande variabilità della natura. Allora tutti a scoprire l'orto-pomario domenica prossima: nel pomeriggio, dopo i saluti di rito e le spiegazioni tecniche, si chiude in dolcezza, assaggiando le ciliegie con la guida di esperti. A cura dell'Agenzia territoriale per la sostenibilità alimentare, agro-ambientale ed energetica