

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

I Cristiani del Caab alla crociata antispreco

SONO più di trenta anni che un pugno di uomini e donne, estrazione del 'Gruppo Cristiano del mercato', due volte la settimana, il mercoledì e il venerdì, raccolgono i prodotti ortofrutticoli che, pur commestibili, sono diventati difficilmente commercializzabili. Si tratta di prodotti a foglia un po' invecchiati, per i quali è però sufficiente togliere le due o tre foglie esterne per ricreare una perfetta e gradevole commestibilità. Si tratta di frutti, collocati dentro a cassette nelle quali bisognerebbe ricontrollare il tutto con la massima attenzione, in quanto vendere una cassa di mele, composta da una quarantina di frutti, fra i quali quattro o cinque presentano parti non commestibili, sarebbe una frode in commercio e il rischio di pesanti contestazioni.

PER FARE un altro esempio, si tratta a volte di pesche, albicocche, ciliegie o susine in avanzato stato di maturazione (e pertanto buonissime) ma che nessun grossista o dettagliante acquisterebbe a causa della vita brevissima di questi prodotti tanto delicati; si tratta di banane 'tigrate' o 'leopardate' (il paradosso è che andrebbero mangiate proprio in questo stadio di maturazione), ma nessuno le acquista! E allora, poiché nel mercato siamo abituati a non buttare nulla, si chiamano i camici verdi (uomini, donne, frati e suore) e dietro regolare ricevuta si effettua la donazione.

NEL TEMPO i volontari si sono dotati di strumenti per sveltire e agevolare la logistica della merce, che deve essere portata in un apposito spazio ricavato sotto la tettoia dei produttori, e lì le diverse partite vengono suddivise per il numero di comunità che quel giorno si presenteranno. Suor Matilde, che da sempre è l'anima dell'organizzazione, per assegnare le offerte alle diverse comunità non fa alcuna distinzione di carattere religioso, etnico, sociale o politico: quando una comunità ha presentato e certificato le proprie caratteristiche di bisogno, viene accettata e va a fare parte delle quasi ottanta che settimanalmente vengono ad approvvigionarsi al Caab, e i camici verdi faranno in modo che le 'bevute' vadano alla pari per tutte le comunità.

IL PERIODO di massimo lavoro inizia proprio ora con la stagione estiva, con i prodotti più deperibili e meno conservabili, e alle cinque del mattino delle giornate di mercoledì e venerdì si vedono già i camici verdi muovere con perizia e abilità bancali, casse, sacchi di patate o cipolle, padelline di pomodori troppo maturi ma ottimi da mangiare fra oggi e domani, e, se manca il prezzemolo o il rosmarino, non è escluso che arrivi bello fresco e regalato per la bisogna. Non è retorica, ma questi 'Cristiani' si rifanno proprio alle indicazioni del primo Cristianesimo e hanno creato un formidabile cordone ombelicale che lega i grossisti, i produttori e i consumatori bisognosi.

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 lisci pezz. media 2,50 / 3,00
- Lattuga Cappuccia 2,00 / 2,50
- Patate 1,30 / 1,50
- Pomodori rossi a grappolo 1,30 / 1,60
- Pesche cal. medio 'AA' 2,50 / 3,00
- Nettarine cal. medio 'AA' 3,20 / 3,70
- Mele Golden pezz. media Tr. A. A. 1,80 / 2,20
- Finocchi pezz. media 2,40 / 2,80
- Ciliegie duroni 4,80 / 5,80
- Zucchine verdi scure/chiare 1,50 / 2,00.

SURPLUS
Outlet grandi firme
VENDITA PROMOZIONALE ESTATE
SCONTI 50% 70%

Ravenna - via Faentina 172 - Tel. 0544.502480
 Milano Marittima-via Matteotti 21- Tel. 0544.995158



Bussola Verde






Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 5 Bietole da costa, il prodotto proveniente dalla Romagna e di qualità decisamente superiore
- 6/7 Carote, la qualità delle radici più ecologiche del mondo si mantiene buona e i prezzi sono accessibilissimi
- 6 Cavolfiori, i prezzi si sono ridimensionati e l'offerta supera la domanda
- 6 Cavoli cappucci, sia crudi che cotti hanno le caratteristiche di un integratore alimentare di sali minerali e vitamine
- 7 Cipolle, bianche, rosse e gialle quelle di Medicina sono sempre di alta qualità
- 6/7 Cipollotti, quelli dolci di Tropea, sono ben presenti a prezzi accessibili
- 5/6 Fagiolini, provengono dal centro Italia e dalla Romagna: sono quelli «senza filo»
- 4/5 Finocchi, terminata la produzione invernale quella estiva deve ancora esprimere le sue potenzialità
- 6 Lattughe, si stanno raccogliendo anche le produzioni dell'Emilia Romagna e la varietà «iceberg» proviene anche da Olanda e Germania
- 7 Melanzane, i prezzi si stanno ridimensionando l'offerta prevede varietà globose, lunghe, nere e violette
- 6 Patate, dalla Puglia, in particolare da Polignano la qualità è eccellente come del resto le patate novelle provenienti da Cipro
- 5/6 Peperoni, stanno provenendo anche dall'Italia centrale, la qualità è buona e sono in concorrenza con quelli di importazione
- 7/8 Pomodori ciliegini, forte ridimensionamento dei prezzi, sia per gli ultimi siciliani che per quelli della provincia di Latina
- 7 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
- 5 Porri, anche di produzione nazionale e olandese, la qualità è ottima

- 5 Radicchio rosso Chioggia, prezzi medi ma qualità buona, non si butta niente dopo la lavatura
- 5/6 Scarole, prezzi medi stabili per quelle imbiancate, lisce e ricce
- 5/6 Sedani imbiancati, gli orticoltori bolognesi sono maestri nella produzione di questo meraviglioso ortaggio
- 6 Zucchine, i prezzi sono in equilibrio fra le verdi scure e le verdi chiare

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 6 Albicocche, le varietà orange sono ottime ed i prezzi si stanno ridimensionando. Stanno arrivando quelle della vallata del Santerno
- 7 Ananas, è da Panama e Costa Rica che arrivano le qualità migliori
- 6 Ciliegie, finalmente arrivate quelle a chilometro zero per la soddisfazione di chi ama i prodotti del suo territorio. Ma anche le pugliesi erano e sono ottime
- 4/5 Fragole, solo discreta la qualità a prezzi che stanno lentamente aumentando
- 6 Limoni, è un prodotto altamente salustico, proviamo a sostituire l'aceto con il succo di limone
- 5/6 Mele di montagna, oltre a quelle del Trentino e dell'Alto Adige abbiamo anche il prodotto cileno con buona qualità ma prezzi piuttosto elevati
- 6/7 Meloni, stanno maturando quelli delle nostre province e per le migliori qualità i prezzi sono remunerativi per i produttori
- 6 Nettarine, se la stagione lo consentirà, arriveranno sui mercati le migliori varietà dalla Romagna
- 5 Pere, prezzi elevati, la commercializzazione delle nostrane è praticamente terminata, oggi abbiamo quelle importate dal Sud America
- 6 Pesche, è arrivato il caldo ed aumenta la voglia di una buona pesca, quest'anno la qualità c'è!

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

ALIMENTAZIONE I LOCALI ABILITATI DALLA REGIONE

Guida a ristoranti e bar per celiachi

IL GLUTINE rappresenta la frazione più importante del contenuto proteico del grano e si forma, quando la farina viene impastata con acqua, dall'unione di due proteine: la gliadina, molto estensibile, e la glutenina, molto elastica. La sua funzione è fondamentale, in quanto esso forma un reticolo elastico in grado di legare tra loro i granuli d'amido idratati e di trattenere le bolle di anidride carbonica che si formano durante la fermentazione dell'impasto, rendendolo in questo modo soffice ed elastico. In realtà non solo il frumento, ma anche segale, orzo, avena, farro, fra i cereali, contengono glutine, che viene inoltre aggiunto nei prodotti da forno lievitati come pane e biscotti, oltre che in alimenti industriali quali salse, minestre, salumi, salsicce, hot dog, e perfino in medicinali e creme. La celiachia,

ossia l'intolleranza al glutine, è un problema diffuso e in crescita nella popolazione, in parte risolvibile grazie all'ampia scelta di prodotti gluten free offerti da negozi specializzati e supermercati, ma in parte ancora aperto: chi pranza o cena fuori casa come può avere la certezza che anche cottura e lavorazione dei piatti avvengano senza contatto col glutine? Ecco allora una bella novità: i servizi igiene alimenti e nutrizione della Regione hanno pubblicato sul portale www.alimenti-salute.it un elenco, suddiviso per provincia, di ristoranti, pizzerie, bar, gelaterie abilitati alla produzione e somministrazione di prodotti senza glutine.

A cura dell'Agenzia territoriale per la sostenibilità alimentare, agro-ambientale ed energetica