

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

Se i cinni cercano la frutta nella sabbia

QUANDO I NONNI erano cinni, partivano dalla periferia di Bologna, a piedi o in bici, e 'andavano a frutta'. Andare a frutta, sessanta anni fa, voleva dire saltare un fosso o scavalcare una siepe, arrampicarsi sull'albero più vicino alla strada, riempirsi le tasche o la canottiera di rustici, albicocche, ciliegie o susine, e poi, alla vista del contadino, scattare come delle molle e fuggire col bottino, e così, anche allora, la frutta era a chilometro zero, e poi, da metà luglio a tutto agosto, i cinni se ne andavano, chi felice chi disperato, in colonia.

OGGI LE COLONIE fanno parte di un paesaggio urbano che potremmo definire archeostorico, e cinni si ritrovano sotto gli ombrelloni accompagnati da genitori o nonni, e così, gomito a gomito, ritroviamo la Marcellina, Giacomino e Pietro di Bologna, Florian, Nicola e Greta di Bolzano, Giovanni detto Giovi di Reggio Emilia, Antonio di Roma, e li osserviamo nella loro quotidiana caccia al tesoro. E il tesoro è un capiente contenitore di plastica contenente il succo di un limone (usato come antiossidante) e pieno di cubetti e pezzetti di pesche, albicocche, mele, pere, meloni, ananas, kiwi e carissime ciliegie, comperate sempre a peso d'oro dal babbo di Florian, in quanto sostiene che quelle della Val Venosta sono le migliori del mondo ed ogni due giorni si svena per non fare mancare ai cinni il sapore delle sue montagne.

MA IL TESORO ogni giorno è nascosto sotto la sabbia nei pressi di qualche ombrellone, la sabbia mantiene la freschezza della frutta, e i cinni, dopo il bagno, giocano alla scoperta del loro tesoro. Solo così, anche chi non avrebbe mai mangiato frutta, e si sarebbe dannato per farsi pagare un gelato, una merendina, o un bombolone, un po' per imitazione, e di seguito per abitudine al buon sapore della frutta, si scopre che non ne può più fare a meno, e, se per qualche motivo ci si dimentica di preparare la colorita merenda, si rischia grosso, in quanto i cinni non scherzano nelle loro proteste, e se viene a mancare il rifocillante e ludico momento di pausa, come minimo ti chiedono di tornare in acqua per la seconda o terza ora, e poi non può mancare il "cocco bello", il gelato, o l'acquisto dell'ennesimo salvagente.

VI GARANTISCO che i cinni che fanno a gara nel consumare la frutta in spiaggia creano un clima di simpatia e di comunione anche fra i grandi, soggetti che senza l'intervento dei piccoli non si sarebbero mai sognati di sedersi su una sdraia o di calpestare la sabbia sotto l'ombrellone del vicino. Allora è la nostra frutta che può creare convivialità in un luogo dove è facilitata anche l'attività fisica, esattamente come viene raccomandato nella moderna piramide alimentare, che vede, ancora una volta, i colori dell'ortofrutta italiana essere protagonisti per una equilibrata crescita dei nostri cinni e per un prolungato benessere dei più grandi.

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 — 1,80 / 2,00
- Lattuga Cappuccia — 1,50 / 2,00
- Patate — 1,30 / 1,50
- Pomodori rossi a grappolo — 1,50 / 1,70
- Pesche cal. Medio "AA" — 2,00 / 2,50
- Nettarine cal. Medio "AA" — 2,50 / 2,70
- Mele golden pezz. media Tr.A.A. — 2,20 / 2,40
- Melanzane ovali — 1,60 / 2,00
- Ciliegie duroni — 6,00 / 7,00
- Zucchine verdi scure/chiare — 1,50 / 2,00



Bussola Verde




Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 5/6 **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
- 6/7 **Cavolfiori**, i prezzi si sono ridimensionati e l'offerta supera la domanda
- 6/7 **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
- 6/7 **Fagiolini**, buona la qualità, prezzi popolari
- 4/5 **Finocchi**, terminata la produzione invernale quella estiva deve ancora esprimere le sue potenzialità
- 6/7 **Funghi champignon coltivati**, dalla provincia di Bologna partono per tutta Italia le migliori qualità
- 6/7 **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 e 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 **Peperoni**, stanno provenendo anche dall'Italia centrale, la qualità è buona e sono in concorrenza con quelli di importazione
- 8 **Pomodori ciliegini**, forte ridimensionamento dei prezzi, sia per gli ultimi siciliani che per quelli della provincia di Latina
- 8 **Pomodori rossi a grappolo**, è più che mai opportuno consumare le bacche di pomodoro quando sono ben mature
- 6/7 **Porri**, anche di produzione nazionale e olandese, la qualità è ottima

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

- 6/7 **Radichio rosso Chioggia**, prezzi in diminuzione 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
- 6/7 **Zucchine**, ridimensionamento dei prezzi che sono in equilibrio fra le verdi scure e le verdi chiare

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 6 **Albicocche**, sono arrivate quelle dalla vallata del Santeramo, ottima la qualità
- 7 **Ananas**, è da Panama e Costa Rica che arrivano le qualità migliori
- 7 **Angurie o cocomeri**, siamo in piena stagione, buona le qualità migliori
- 5/6 **Ciliegie**, provengono dall'alto adige
- 4/5 **Fragole**, solo discreta la qualità a prezzi che stanno lentamente aumentando
- 5/6 **Limoni**, è un prodotto altamente salutare, 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
- 7 **Meloni**, come per le angurie, siamo in piena stagione e non c'è momento migliore per gustarli
- 6/7 **Nettarine**, sono arrivate 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
- 6/7 **Pesche**, Buona qualità e buono anche il prezzo

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