

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

Dal Belpaese al mondo: l'ortofrutta che conquista

CAPITA sempre più spesso che i nostri clienti d'oltralpe, che importano negli ultimi anni la bellezza di 40 milioni di quintali (ho detto quarantamiliardi di q) di ortofrutta italiana, ci chiedano quale sia il segreto del successo dei nostri prodotti all'estero. La risposta non è sempre banalmente semplice, infatti non basta più sottolineare che il nostro 'mangiare' è buono, non è più sufficiente che sia sempre fresco. E' sempre più che mai opportuno certificare che il nostro prodotto è sano, e la certificazione è comprovata da migliaia di analisi, sia chimiche che biologiche, effettuate lungo la filiera dell'agroalimentare italiano, dalla produzione, al commercio, fino al consumo. E poi, essendo un prodotto italiano, può non essere anche bello? Assolutamente no!

ECCO ALLORA che a partire dagli allevatori, per arrivare agli ortofrutticoltori, attraversando ovviamente la strada dei caseifici e delle cantine vitivinicole, il nostro prodotto agroalimentare, oltre ad essere coltivato con sistemi agronomici a basso impatto ambientale, si arricchisce di tanti servizi fra i quali spiccano quelli relativi alla sua perfetta conservazione, applicando le più moderne tecniche di somministrazione del freddo; di seguito, grazie all'associazionismo, che spesso vede grossisti privati collaborare con imprese agricole singole e cooperative, riusciamo a creare una massa critica tale da potere essere interlocutori interessanti anche per la grande distri-

buzione dei Paesi del centro e nord Europa. Non dimentichiamo, inoltre, che il nostro Paese è il più lungo dell'Unione Europea, da nord a sud, e godiamo di almeno cento microclimi che consentono di produrre pomodori, o melanzane, o meloni, praticamente tutto l'anno, e i prodotti stagionali, quali mele, pere o kiwi, riusciamo a conservarli come freschi per dodici mesi l'anno.

LE IMMAGINI del nostro territorio, stanno accompagnando i nostri prodotti in giro per il mondo, e, da un po' di tempo anche la comunicazione o la promopubblicità si sta esercitando sui prodotti ortofrutticoli: senza fare alcun sforzo mnemonico si pensi alla comunicazione di Selenella (la patata al selenio), di Jodi (la patata allo iodio) e poi di Melinda (le mele del Trentino), di Marlene (le mele dell'Alto Adige), di Rosaria (l'arancia rossa della piana di Catania), di Solarelli e di Alma Verde Bio (con una ricca gamma di prodotti), fino alle pere e pesche Igp dell'Emilia Romagna. Ha ragione un importante commerciante grossista della nostra regione quando dice: «Il prerequisito è che la nostra ortofrutta sia sana, fresca, buona e anche bella, di seguito ai miei clienti vendo (si fa per dire) anche un produttore, lui stesso con una azienda certificata, vendo un territorio, una tradizione su cui abbiamo innescato l'innovazione, vendo una logistica rapida ed efficiente, il mio sogno è vendere un sogno, di quelli concreti però, non di quelli che svaniscono all'alba!».

I prodotti del venerdì

I prezzi consigliati al dettaglio sono 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" **NETTARINE** cal. Medio "AA": 2,00 / 2,50
2,50 / 2,70
ANGURIE: 0,80 / 1,00
MELANZANE ovali: 1,60 / 1,80
CILIEGIE duri: 6,00 / 7,00
ZUCCHINE verdi scure/chiaire: 1,50 / 2,00



Bussola Verde



Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 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
- 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 sono ridimensionati e l'offerta prevede varietà globose, lunghe, nere e violette
- 6 Patate, si stanno raccogliendo le ottime prodotte nella provincia di Bologna
- 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
- 7 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

- 6/7 Radicchio 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 Santerno, ottima la qualità
- 7 Ananas, è da Panama e Costa Rica che arrivano le qualità migliori
- 7 Angurie o cocomeri, qualità buona a prezzi accessibili
- 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
- 6 Susine o prugne, si chiamano BlackStar, Sanguè di Drago, Goccia d'oro, Ersinger e provengono dall'Italia centrale e settentrionale

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

DAL SUDAFRICA ALLE DUE TORRI PER STUDIARE I NOSTRI PIATTI

Un masterchef a scuola di ragù

Tappa bolognese per Deena Naidoo, il vincitore dell'edizione 2012 di Masterchef Sudafrica. Insieme alla moglie Cathy, è stato ospite per un giorno della Bologna Cooking School di 'Big Carlo' Tozzola. In mattinata Tozzola lo ha accompagnato tra i negozi del Quadrilatero alla scoperta dei prodotti più tipici della città, senza lesinare spiegazioni e assaggi. Poi nel pomeriggio la prova pratica: Deena, insieme alla moglie e alle sfoglioline della scuola di cucina, si è cimentato nella sfoglia a mano, nel soffritto, nel ripieno dei tortelloni e soprattutto nel ragù alla bolognese. Con ottimi risultati, tanto da guadagnarsi un diploma e l'augurio di buona fortuna.



'OKKIO ALLA SALUTE': I DATI NON SONO BUONI

Bimbi sovrappeso, colpa delle madri

SONO appena arrivati i dati di 'Okkio alla salute', il sistema di monitoraggio di abitudini alimentari e attività fisica dei bambini (6-10 anni), e le notizie non sono buone, anche se in lieve miglioramento. Ventidue bambini su 100 sono sovrappeso e 10 di questi - nella nostra regione solo 7 - sono obesi. All'origine ci sono abitudini alimentari poco corrette e scarsa attività fisica. Nonostante diversi studi dimostrino l'associazione tra sovrappeso e abitudine a non consumare la prima colazione, risulta che quasi un terzo dei bambini non faccia una colazione adeguata, per molti la merenda sia troppo abbondante, il consumo di bevande zuccherate eccessivo e ben 9 bambini su 10 consumino meno delle 5 porzioni al giorno di frutta o verdura. Non è meno sconcertante l'analisi dell'altro fattore di salute, l'attività

fisica. Solo 2 bambini su 10 praticano quella raccomandata per la loro età, che è pari ad almeno un'ora al giorno, tra attività motoria a scuola, sport e giochi all'aperto. Viceversa, è molto diffusa l'abitudine di stare davanti a televisione o videogiochi per più delle 2 ore quotidiane indicate come limite di esposizione per l'età, e ben 1 bambino su 3 ha la tv in camera da letto. I genitori spesso non sono coscienti del problema: il 33% di quelli con bambini sovrappeso ritiene che il peso dei figli sia corretto e oltre la metà delle mamme di bambini non-attivi crede che svolgano un'attività fisica sufficiente. Insomma, bocciate le mamme e bocciate i bambini!

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