

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

Ortofrutta made in Caab nelle basi militari Usa

RICCARDO Di Pisa, dopo il brindisi per la sua laurea in Agraria, ha fatto cento metri e si è ritrovato a farsi il primo panino della giornata, all'una di notte, sul marciapiede del mercato ortofrutticolo, assieme ai venditori, ai magazzinieri, ai dettaglianti e ai grossisti della ditta Di Pisa Srl. La sua storia e le sue radici lo inorgogliscono: «Il mio bisnonno Valentino era palermitano e salì a Bologna all'inizio degli anni Trenta per vendere i prodotti della sua terra, prevalentemente limoni e arance; il suo stand seguì sempre le diverse dislocazioni del mercato nella città, fino ad arrivare, nel 1939, in via Fioravanti, vicino alla stazione ferroviaria. A metà degli anni Cinquanta l'azienda passa a mio nonno Vincenzo, che oltre agli agrumi inizia a vendere anche altra frutta e ortaggi. Poi nel 1979 è mio padre Valentino, assieme a suo fratello Gianluca, che inizia una gestione moderna per un'azienda che cominciava a crescere e che oltre all'ortofrutta di altissima qualità si proponeva anche come cerniera fra i migliori produttori di tutta Italia e gli acquirenti, fossero dettaglianti o grossisti».

SEMBRA che suo padre, ancora giovane, non abbia assolutamente voglia di staccare la spina e di passare il testimone. Come si lavora vicino a un numero uno, si è condannati a fare la vita da mediano? «Lui mi ha trasmesso entusiasmo e competenze — risponde Riccardo —, mi ha insegnato a macinare la gavetta del mercato a tutte le ore del giorno e della notte e in tutti i ruoli, poi ho dovuto e voluto capire tutti i discorsi sulla qualità di ciò che andavo a vendere, quella reale, quella percepita, quella igienico-sanitaria, quella merceologica e così via. Alcuni mesi fa

ho voluto implementare il lavoro della Di Pisa Srl partecipando a una gara europea per l'assegnazione di forniture di prodotti ortofrutticoli alle basi americane del Sud Europa. La mia azienda ha vinto la gara, è stata visitata da commissioni di americani che ci hanno fatto, come si usa dire, il pelo e il contropelo. La mia conoscenza della lingua inglese è stata un elemento fondamentale, in quanto, oltre al contatto umano con i responsabili acquisti, altrettanto importante è l'aspetto burocratico relativo alla precisione e perfezione dei documenti. Gli americani sono buoni clienti, ma al minimo errore ti escludono dai giochi, le parole 'circa' o 'quasi' non sono traducibili. In Europa riforniamo direttamente le basi di Aviano, Vicenza, Ghedi, Sigonella e Napoli, poi arriviamo ai centri dislocati in Kosovo, Romania e Bulgaria».

«**DI SEGUITO**, sempre con il nostro coordinamento, ma avvalendoci di fornitori certificati e specializzati — continua il giovane Di Pisa —, serviamo le basi americane in Turchia, in Grecia e in Spagna. Oggi siamo in grado di fornire tutta la gamma merceologica del meglio che il nostro Paese può produrre. Essere stati promossi dagli americani non è solo un merito della mia azienda, è un merito per il *made in Italy*, per i nostri sapori, per quello che sappiamo fare, in campagna, ma anche negli uffici della burocrazia e della diplomazia». Auguri Riccardo, speriamo che le mele del Trentino, le pesche di Romagna e le arance di Sicilia portino un massaggio di pace là dove gli uomini di buona volontà fanno da guardiani ai venti di guerra.

I 'prodotti del venerdì'

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

LATTUGA ICEBERG

● 1,50 / 1,70

LATTUGA CAPPUCCIA

● 1,80 / 2,10

PATATE ● 1,00 / 1,20

POMODORO ROSSO A

GRAPPOLO ● 1,20 / 1,50

PESCHE TOSCANE CAL.

MEDIO 'AA' ● 1,80 / 2,10

MELE GALA MM75+

● 2,00 / 2,30

MELANZANE OVALI NERE E VIOLETTE ● 1,40 /

1,60

BANANE DI MARCHE

DIVERSE ● 1,40 / 1,60

ZUCCHINE VERDI SCU-

RE/CHIARE ● 1,40 / 1,60

UVA ITALIA ● 2,30 / 2,80.



Bussola Verde



Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

6/7 Carote, provengono anche dalla piana del Fucino, la qualità delle radici più ecologiche del mondo si mantiene buona

7 Cavolfiori, dal nord e centro Europa, oltre che dall'Italia, la qualità è generalmente molto buona

8 Cavoli cappucci, sia crudi che cotti hanno le caratteristiche di un integratore alimentare di sali minerali e vitamine

6/7 Cipolle, bianche, rosse e gialle quelle di Medicina sono sempre di alta qualità

7 Erbe insaporitrici, si possono comprare anche in vasetti per una migliore conservazione casalinga

5 Fagioli borlotti, prezzi mediamente elevati, la qualità si mantiene buona in particolare per quelli piemontesi e veneti

6/7 Fagiolini, buona la qualità, con prezzi accessibili

6 Finocchi, il consumo di questa specie favorisce la depurazione dell'organismo e tal quale è molto gradito anche ai bambini

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, con prezzi stazionari la qualità permane buona per le varietà globose, lunghe, nere e violette

6/7 Patate, sono terminate le raccolte nella nostra pianura e iniziano quelle della collina

6 Peperoni, incredibile, i mercati sono pieni di peperoni olandesi anche se i nostrani sono di ottima qualità

7 Pomodori ciliegini, grazie alle buone produzioni del centro e nord Italia i prezzi sono in forte ridimensionamento

7 Pomodori rossi a grappolo, provengono dall'Olanda, centro e nord Italia, ottima la qualità

LA VOTAZIONE DA 9 A 1 VA INTESA
COME LA CLASSICA «PAGELLA SCOLASTICA»

9-8-7-6 prodotto assolto 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

7 Porri, dal nord Europa oltreché dal nord Italia, la qualità si mantiene buona

7 Radicchio rosso tondo, i radicchi veneti e abruzzesi sono su tutti i mercati italiani

5/6 Scarole, prezzi medi stabili per quelle imbiancate, lisce e ricce

6/7 Sedani imbiancati, gli orticoltori bolognesi sono maestri nella produzione di questo meraviglioso ortaggio

7 Zucchine, quelle tipiche bolognesi sono ottime anche ripiene col macinato di carne

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

6/7 Banane, all'inizio dell'anno scolastico il consumo aumenta, quelle di marca nota costano di più

6/7 Fichi d'India, dalle località siciliane di San Cono, santa Margherita Belice e Belpasso, sull'Etna, bianchi, rossi e gialli, sui mercati per la delizia del palato

5 Kiwi (Actinidia), i frutti della Nuova Zelanda hanno qualità superiore rispetto a quelli cileni

4/5 Limoni, i quantitativi sono scarsi ed i prezzi sono lievemente aumentati, proviamo a sostituire l'aceto con il succo di limone

5/6 Mele di montagna, già pronte le varietà Gala, Grammy Smith, Golden Stark

6 Mele di pianura, le Golden delicious (gialle) Stark delicious (rosse), sono raccolte nelle nostre pianure

6 Nettare, ottime le presenze delle «settembrine» siciliane

5/6 Pere, le varietà Abate Fetel unitamente alle Conference, William, Decana del Comizio e Kaiser, sono i gioielli della pericoltura regionale

6 Pesche, buona la presenza delle tardive toscane e siciliane

6 Susine o prugne, le varietà prevalenti sono: Angeleno e Autumn Giant rossa, di ottima qualità

6/7 Uva da tavola, le varietà bianche Italia, Regina e Pizzutella, e le nere Black Magic e M. Palieri imperano sui nostri mercati

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



Rdc