

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

Vegetabilia fa scuola a mille studenti l'anno

I GROSSISTI del mercato ortofrutticolo, che operano nel Centro agroalimentare di Bologna (Caab), ogni anno, da quindici anni, ospitano da ottocento a mille studenti delle scuole medie inferiori che visitano il loro luogo di lavoro nell'ambito dell'iniziativa 'Vegetabilia', ovvero 'Un giro al mercato'. I ragazzi sono impegnati in un percorso che li vede protagonisti fin dal loro ingresso in mercato, e, chi scrive, che è anche uno degli accompagnatori, deve sottolineare come gli insegnanti delle scuole medie li abbiano ben preparati a questo momento di approfondimento su ciò che mangiano, che li nutre, che li avvicina alla natura e al meglio delle produzioni italiane e non solo.

GLI OCCHI degli extracomunitari brillano quando vedono e assaggiano i prodotti dei loro Paesi di origine, sudamericani, del Nord Africa o asiatici; nello stesso tempo si tocca con mano la globalizzazione dei mercati, ma anche la stagionalità perduta per alcune specie e mantenuta per altre. «Perché tante varietà di mele o di pere? I pomodori verdi sono tali perché immaturi? Come e quanto si conservano i prodotti? Le patate Selenella come fanno ad avere il selenio? Come viaggiano i prodotti che arrivano dall'America, con la nave o con l'aereo? Perché quando si pelano le cipolle vengono le lacrime? Quale è la frutta che ha più vitamine? Cosa sono i prodotti di quarta gamma... E quelli di terza e quinta?». Confesso che con risposte approssimative i ragazzi dimostrano un certo disappunto, e, così come loro sono preparati, anche gli organizzatori dell'evento stanno

cercando di dare il meglio delle loro conoscenze, sia tecniche che scientifiche.

IL SECONDO momento della visita sta in una breve lezione preparata dai biologi della Ausl che opera in mercato, e che si è assunta buona parte dell'onere organizzativo, compreso il contatto con le scuole: in questa sede si trattano i concetti di salubrità, di sicurezza alimentare, di controlli sugli alimenti e di prodotti funzionali. Il terzo momento vede i ragazzi coinvolti in un gioco a squadre, sempre organizzato dalla Ausl del mercato, dove ci si sfida con quiz relativi al contesto che si è appena vissuto, e, come premio, la classe, o il gruppo vincente, riceverà una borsa della spesa piena di un ampio misto di ortofrutta. L'intero percorso dura circa 2 ore e 15 minuti (45 minuti per ciascuna delle tre parti).

QUEST'ANNO, nella sala delle animazioni, dotata di una moderna attrezzatura per la proiezione di audiovisivi, filmati, o *slides*, è stato ricavato un ambiente 'arredato' con materiali che richiamano il mondo del mercato, ossia cassette di frutta/verdura, *pallets*, balle di paglia su cui sedersi, sacchi di juta, piante aromatiche, eccetera. E i ragazzi? Finora sono apparsi interessati quanto i loro accompagnatori, genitori e professori, e si sente nell'aria che hanno voglia di sapere e che per loro 'Vegetabilia', o come si è detto fino all'anno scorso 'Un giro al mercato', non rappresenta un giorno in meno di scuola, bensì una opportunità per capire un mondo diverso, un mondo che lavora e che produce il meglio per vivere bene.

I 'prodotti del venerdì'

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

Radichio rosso tondo

2,50/2,70

Arance Tarocco pezz. media

1,40 / 1,60

Scarola imbiancata 2,50 / 2,60

Patate 0,80 / 0,95

Pomodoro rosso a grappolo

2,20 / 2,50

Mele Golden Delicious montagna mm 80+

1,80 / 2,00

Fragole I cat. 4,20 / 4,70

Banane di marche diverse

1,60/1,80

Pere Conference Italia pezz. media (65/70)

1,70 / 2,00

Zucchine verdi scure 1,30 /

1,50

Zucchine verdi chiare 2,50/

2,70.

GRAZIE AGLI ANTOCIANI, RALLENTA L'INVECCHIAMENTO 'Pomodoro nero', elisir di giovinezza

PER CHI segue assiduamente questa rubrica, continuiamo a parlare di pomodoro, con una notizia interessante sia per chi ama fare l'orto che per i consumatori. Dalla collaborazione tra ricercatori di alcune università italiane è nato Sun Black, il 'pomodoro nero': il marchio è stato registrato nel 2009 e ora finalmente le piantine arrivano in molti punti vendita, soprattutto nella grande distribuzione. Ma cos'ha di particolare questo pomodoro dalla buccia scura, quasi nera, che pur mantiene inalterato il sapore e il colore rosso della polpa? È ricco di antociani, potenti antiossidanti che si trovano soprattutto nei frutti a buccia scura, mirtilli e uva nera, ma anche ciliegie e fragole. Sono sostanze utili per rallentare l'accumulo di radicali liberi e, quindi, rallentare il processo di invecchiamento, perciò il Sun

Black può rientrare a pieno titolo nella categoria degli alimenti cosiddetti 'nutraceutici', termine che deriva da 'nutrizione' e 'farmaceutica' e ne indica gli effetti benefici sulla nostra salute. Il 'pomodoro nero' è nato in laboratorio ma non è un prodotto ogm, cioè modificato geneticamente, bensì è naturale al 100%. Infatti è stato ottenuto mediante la tradizionale tecnica dell'incrocio, che non ha fatto altro che restituire sostanze presenti tempo fa nei pomodori selvatici, gli antociani, poi gradualmente perse nelle varie selezioni della pianta. Che il 'pomodoro nero' faccia bene alla salute lo garantiscono i ricercatori, se è una delizia per il palato lo sapremo a breve!

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



Bussola Verde



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA
Camera dell'Emilia



Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

6/7 Asparagi, da Altedo a Mesola, nel ferrarese, si coltivano i migliori asparagi verdi, la loro qualità è riconosciuta in Italia e in Europa

7 Carote, l'Italia è uno dei paesi da cui partono migliaia di tonnellate di carote per l'estero, vuol dire che la qualità è ottima

6/7 Cipollotti, quest'anno siamo in presenza di un prodotto veramente eccezionale coltivato non solo in Calabria, dove il comprensorio di Tropea è l'Università delle cipolle

5 Fagiolini, iniziano le produzioni di Puglia e Calabria oltre che di Marche e Abruzzo, la qualità è ottima i prezzi medio alti

6 Finocchi, per il consumo fresco i migliori sono i «maschi» più grossi rispetto alle «femmine» più idonee per la cottura

7 Lattughe, le produzioni nostrane comprese quelle della provincia di Rovigo, sono di ottima qualità; la varietà «Iceberg» proviene anche dalla Spagna

6/7 Melanzane, provengono ancora dalla Sicilia ma anche da Puglia e Lazio

5/6 Meloni, lisci o retati sono già di produzione nostrana (Sicilia) ma provengono anche dalla Spagna e dal Marocco

7 Patate, quelle frigoconservate nel bolognese sono praticamente finite, ora abbiamo ottime novelle siciliane, pugliesi e anche cipriote e marocchine

6 Peperoni, sono allevati in serra nel centro e sud Italia ma anche discreti quelli olandesi

5/6 Piselli, quelli raccolti a mano sono di qualità superiore e provengono dalla nostra regione

6/7 Pomodori ciliegini, i prezzi si stanno ridimensionando, la qualità è ottima

6/7 Pomodori rossi a grappolo, meglio quelli italiani ma anche le produzioni olandesi non scherzano in fatto di qualità complessiva

5 Radicchi rossi tondi, i prezzi sono lievemente aumentati e la qualità si mantiene su buoni livelli

5 Radicchi variegati di Castelfranco, per i prodotti di buona qualità si utilizzano tutte le foglie altamente resistenti alla frigoconservazione

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

5/6 Scarole, per quelle imbiancate la lavorazione in campo e in magazzino deve essere molto accurata

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

6/7 Zucchine, quelle verdi chiare sono più apprezzate rispetto alle pur buone verdi scure

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

4/5 Albicocche, hanno prezzi ancora mediamente elevati provengono prevalentemente dalla Spagna e dal sud della Penisola

6 Ananas, i prezzi di questo frutto sono in aperta concorrenza con le produzioni tipiche nostrane

8 Arance, buona la presenza delle varietà riconducibili alla Washington Navel oltre che le Tarocco, Moro e Sanguinello

6 Banane, sono diventate un simbolo contro il razzismo e la è cosa condivisibile, sono predilette dagli studenti grazie alla facilità di consumo

6/7 Fragole, i prezzi sono lievemente aumentati e stanno arrivando i gioielli di Metaponto, Latina e Calabria, ottime le varietà Candonga, Sabrina e Antille

6 Kiwi (Actinidia), nonostante che in Italia ne produciamo oltre 4 milioni di quintali e ne esportiamo quasi 3, abbiamo anche la presenza di prodotto neozelandese

6 Mandarini, stanno terminando le produzioni siciliane ma sono ancora ottimi e dolci al palato

6 Mele di montagna, stanno diventando le regine indiscusse dei mercati con le varietà Granny Smith, Golden Delicious, Stark Delicious e Renetta del Canada

7 Mele di pianura, per quanto riguarda la regina delle mele di pianura, la «Fuji», la qualità organolettica è ancora ottima

5/6 Noci, mangiarne 5 o 6 al giorno è un fatto altamente salustico. Il prodotto italiano compete egregiamente con quello francese

6/7 Pere, le nostre varietà frigoconservate, ottime, si scontrano con quelle di importazione da Argentina e Cile

4/5 Pesche, in attesa delle pesche di Romagna, aspettiamo che ci sia un migliore rapporto qualità-prezzo

4/5 Pesche noci o nettarine, sono quelle a buccia completamente liscia, consigliamo una breve attesa per consumarle più mature

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

