

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

Ragazzini al Caab: la carica dei seicento

QUELLI della città arrivano con l'autobus di linea, quelli della provincia con i pulmini scolastici: sono i 600 ragazzi delle scuole medie che partecipano, per il quattordicesimo anno, all'iniziativa 'Un giro al mercato'. Non sarebbe semplice accogliere scolari dell'età di 12-13 anni all'interno di un contenitore come il mercato all'ingrosso di Bologna, progettato e organizzato per fare transitare milioni di quintali di ortofrutta fresca e trasformata, non sarebbe facile concentrare la loro attenzione sui colori, sui profumi, sulle forme, sulle provenienze di ciò che viene trattato in mercato, non sarebbe facile che tutto ciò avvenisse se i ragazzi, giorno dopo giorno, non avessero chiara la percezione di entrare in uno stabilimento dove si lavora e dove è opportuno impiegare le tre ore della visita per apprendere cose che diversamente non farebbero mai parte del loro bagaglio culturale.

LE VISITE delle diverse classi sono iniziate lunedì 8 e termineranno lunedì 22, e sono organizzate in modo che i ragazzi possano entrare liberamente, ma accompagnati, negli stand di vendita, dove un esperto di mercato mostra loro le diverse varietà di mele, di pomodori, di pere, di peperoni o melanzane, le diverse provenienze (brillano gli occhi degli extracomunitari quando sentono parlare dei prodotti provenienti

dai loro Paesi di origine).

DOPO un'ora di bagno totale nell'ortofrutta e avere ricevuto risposta a domande e curiosità, i ragazzi abbandonano gli stand e si fanno, assieme ai biologi della Ausl, una mezz'ora di formazione e di educazione alimentare, che vuole anche dire educazione alla salute oltre che educazione al mangiare sano e bene. Poi, in un'aula attrezzata come fosse una fattoria, si aprono i giochi, i concorsi e le gare di tutti contro tutti e delle classi contro le altre. Si tratta di rispondere, a due pazienti e brave organizzatrici, sui temi trattati durante la mattinata e di vincere due mele, in pacco di legumi, un sedano e così via: domanda sulla natura e premi naturali, il tutto offerto dai grossisti del mercato, sia ai vincitori che ai vinti.

UNA COSA che colpisce i cosiddetti grandi sta nel tipo di risposte che danno i piccoli, dalle quali emerge chiaramente la loro disponibilità ad alimentarsi bene con frutta e ortaggi, ma, sempre più spesso, il fattore limitante è la mancanza di tempo, degli adulti, a preparare piatti che possano attrarre i piccoli al consumo salutistico. Così, per farlo ricordare, l'amministrazione del Caab ha offerto a tutti gli scolari una maglietta con la scritta 'Frutta e ortaggi 5 volte al giorno!'.

I 'prodotti del venerdì'

- ECCO i 'prodotti del venerdì' (prezzi consigliati al dettaglio in euro al chilo).
- Cipolle bianche tonde 1,80 / 2,00
 - Cavolfiori pezz. media 1,60 / 1,90
 - Lattuga Cappuccia 2,00 / 2,30
 - Patate 1,40 / 1,60
 - Pomodori rossi a grappolo 2,20 / 2,50
 - Scarole imbiancate 3,00 / 3,30
 - Arance Tarocco pezz. 6/7 media 1,80 / 2,00
 - Pere Conference pezz. media 2,00 / 2,20
 - Finocchi pezz. media 1,70 / 2,00
 - Mele Fuji di pianura pezz. media 1,90 / 2,30
 - Fragole 2,50 / 2,80
 - Zucchine verdi scure 1,80 / 2,00.

IL FESTIVAL DI VIA STOPPATO

Se 118 zuppe vi sembran poche Che abbuffata il 21 a Corticella

CHISSÀ se ci sarà una Zuppa Quirinale alla ottava edizione del gran Festival internazionale della zuppa che domenica 21 occuperà, come da tradizione, la via Stoppato di Corticella. E, nel caso, chissà che sapore avrà e quali ingredienti saranno stati scelti per renderla la migliore di tutte. L'anno scorso, ad esempio, a vincere la kermesse promossa dall'associazione Oltre fu una zuppa di frutti di mare. E tra gli ingredienti più usati ci furono la zucca, il fagiolo, il cumino, lo zenzero, ufficialmente il nuovo prezzemolo e tra le new entry la barbabietola, che, sposata alla zucca e ai crostini di farro, rappresentò uno dei momenti più alti del festival.

QUEST'ANNO, per l'ambito appuntamento, è stata annunciata la partecipazione di ben 118 zuppe, un vero record sottolineato anche dal fatto che, per la prima volta, le iscrizioni sono state chiuse anticipatamente e non si potrà più, come accadeva fino allo scorso anno, arrivare last minute alle 15 allo zuppensdesk, il punto di raccolta, e segnarsi nella lista con il proprio gruppo. Il

dado è tratto e la 'sculetta' della giornata è perfettamente definita negli orari e nelle giurie che voteranno le zuppe migliori: quella di qualità, quella green per il miglior uso di ingredienti vegetariani e quella popolare, composta cioè da tutti i cittadini che arriveranno sul posto per assaggiare le ricette (dalle 16,30) e che potranno votare la migliore, mandando i vincitori come ospiti a uno dei festival gemellati di Lille e Berlino. Quest'anno la dimensione internazionale sarà particolarmente forte grazie a Crosspotting, progetto di scambi di volontari e artisti fra i festival stranieri La Louche d'Or e Suppe und Mucke.

IL FESTIVAL però, che riesce a creare un grande evento di quartiere chiamando a collaborare tutti i commercianti, inizierà già domani, con la 'Zuppa off', una passeggiata lungo il Canale Navile organizzata con l'Associazione Vitruvio, che ha predisposto cinque stazioni d'interesse. La prima stazione, quella del ritrovo, è alle 16 all'ex dazio di Corticella vecchia, in via Bentini 38.

Benedetta Cucci



Bussola Verde

PROVINCIA DI BOLOGNA

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

CONFCOMMERCIO

ASSOMERCIATO PER L'ITALIA

ASCOM PROVINCIA DI BOLOGNA

Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 5/6 Asparagi, cominciano ad arrivare sui mercati favoriti dalle temperature in rialzo, anche i prezzi si stanno normalizzando. C'è una buona presenza di asparagi pugliesi e campani
- 7 Bietole da costa, le produzioni romagnole, effettuate in coltura protetta, in assenza dei gradi freddi, sono di altissima qualità quanto quelle di provenienza meridionale
- 6 Carote, le zone meridionali, in particolare la Sicilia, con produzioni di alta qualità coltivate nella zona di Ispica su terreni molto sciolti, sono in piena raccolta e forniscono produzioni altamente qualificate
- 7/8 Carciofi, stanno arrivando i carciofini da mettere sotto olio, ma per chi non avesse il tempo o la voglia di lavorare in casa si tenga presente l'ottima qualità dei prodotti lavorati dall'industria conserviera
- 5/6 Cavolfiori, dal meridione d'Italia continuano ad arrivare sui mercati prodotti di ottima qualità a prezzi decisamente popolari
- 5 Cavoli broccoli, i prezzi sono in aumento in ogni caso le migliori produzioni sono quelle meridionali, in particolare pugliesi e calabresi, sono ricchi di vitamine e sali minerali e sono un alimento prezioso per la nostra alimentazione
- 7/8 Cavoli cappucci, sia crudi che cotti hanno le caratteristiche di un integratore alimentare di sali minerali e vitamine
- 6/7 Cicoria Catalogna, dalla Romagna con amore, questo prodotto è altamente salutare, diuretico e purificatore del fegato
- 5/6 Cipolle, sono apparse sul mercato le prime cipolle bianche importate dal Messico e vendute su livelli decisamente elevati
- 6 Cipollotti, rossi e bianchi sono ben presenti sul mercato e offerti a prezzi mediamente elevati. Le provenienze prevalenti sono quelle campane e pugliesi
- 6 Finocchi, provengono dal centro e sud Italia, sono di ottima qualità ed hanno prezzi mediamente contenuti
- 6/7 Lattughe, sono le produzioni meridionali, pugliesi e campane, oltre a quelle provenienti dalla Spagna (iceberg) ad essere padrone dei mercati, la varietà cappuce e romane sono di ottima qualità
- 5/6 Melanzane, i prezzi sono mediamente elevati, il prodotto siciliano è in aperta concorrenza con quello spagnolo; ovali, lunghe, nere, violette, sul mercato si ritrovano tutti i tipi per tutti i gusti e per i piatti tipici delle diverse zone di produzione
- 6 Patate, le primizie siciliane e pugliesi tardano ad affacciarsi sui mercati e sono sostituite dal prodotto proveniente dal Nord Africa venduto a prezzi mediamente elevati
- 4/5 Peperoni, dalla provincia di Ragusa fino al trapanese, le produzioni siciliane sono in aperta concorrenza con i peperoni provenienti dalla Spagna, in ogni caso la qualità dei nostrani è molto elevata
- 5 Pomodori ciliegini, hanno prezzi medi e medio elevati, in ogni caso gli orticoltori dei litorali siciliani continuano a stupirci per le loro produzioni di alta e riconosciuta qualità

- 5/6 Pomodori insalati, consigliamo l'acquisto di pomodori quasi o totalmente rossi al fine di trarre i maggiori benefici relativamente al contenuto di preziosi antiossidanti
- 5/6 Pomodori rossi a grappolo, anche in questo caso è più che mai opportuno consumare le bacche di pomodoro quando sono ben mature, grazie al loro contenuto del portentoso antiossidante "licopene"
- 5 Radicchi tipo Chioggia, si rivela un aumento dei prezzi a causa della rarefazione del prodotto, in ogni caso la qualità è elevata
- 5 Scarole, lievi aumenti per quelle imbiancate, lisce e ricce, sono caratteristiche delle nostre zone di produzione
- 6 Zucchine, i prezzi si stanno ridimensionando su valori accettabili e meritano la sufficienza. Si tenga presente che per questo prodotto il problema della deperibilità è elevato

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 6 Actinidia o kiwi, il prodotto nazionale è di buona qualità e viene richiesto anche per essere esportato, i prezzi sono su livelli medi e accettabili
- 6 Ananas, si riscontra un lieve rialzo dei prezzi dovuto alle festività Pasquali, in ogni caso i valori rimangono su livelli accettabili, il prodotto ormai è divenuto familiare anche agli amanti del "chilometro zero"
- 6 Arance, grande differenza fra i prezzi delle bionde Washington Navel e delle arance Tarocco pigmentate che ovviamente costano di più assieme a Moro e Sanguinello. Tutte, però ricche di vitamine e sali minerali
- 6/7 Banane, i maggiori e più accaniti consumatori sono gli scolari delle elementari e delle scuole medie, le banane di marca nota costano qualche centesimo in più rispetto alle altre ma la qualità è grossomodo la stessa
- 6/7 Fragole, la nuova varietà "Elisa" assieme alle varietà "Rania", "Candonga" e "Camarsa" occupano con grande qualità un mercato ancora disatteso all'acquisto di questi meravigliosi fruttifici
- 7 Limoni, spesso volte ci dimentichiamo che possiamo sostituire l'aceto di tipo industriale con il succo benefico di questo prodotto altamente salutistico
- 6 Mandarini, stiamo andando verso la fine della commercializzazione in quanto la stagionalità non aumenta la qualità e quantità di questo prodotto altamente salutistico
- 6 Mele di montagna, prezzi in lieve aumento, ma dalle vallate alpine provengono ancora prodotti di alta qualità e altamente salutistici
- 6 Mele di pianura, con le varietà tardive ("Fuji") le produzioni della bassa possono competere tranquillamente con quelle di alta montagna
- 5/6 Pere, le importazioni dal Sud America si presentano su livelli di prezzo decisamente elevati anche a causa del fatto che le varietà nostrane stanno terminando i quantitativi da immettere sul mercato

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

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

L'ECOALIMENTAZIONE

Meno carne, meno inquinamento

LA BUONA notizia data la scorsa settimana è che gli alimenti amici dell'ambiente sono anche sani, quindi il loro consumo è un gesto concreto che possiamo fare ogni giorno per contribuire a combattere l'effetto serra. Gli studiosi di un'università americana, per individuare gli alimenti meno inquinanti, hanno calcolato i km-cibo, ossia la distanza che bisognerebbe percorrere in auto per emettere la stessa quantità di gas serra che si ottiene dalla loro produzione e trasporto. In Svezia hanno addirittura pensato di indicare sulle etichette alimentari la quantità di anidride carbonica - il principale responsabile dell'effetto serra e dei cambiamenti climatici - immessa nell'ambiente. Anche se i nostri alimenti non riportano queste indicazioni, basta seguire alcuni semplici suggerimenti per una corretta spesa

anti-inquinamento. Innanzitutto, ridurre il consumo di carne, soprattutto quella rossa: pensate che un solo giorno alla settimana da vegetariani fa risparmiare 1.860 km-cibo! Continuare invece a seguire la nostra Bussola verde, che ci indirizza verso il consumo di frutta e verdura, preferibilmente di stagione e di produzione locale. Tutto ciò che proviene da altri Paesi viaggia su aerei, navi e autotreni che emettono micidiali gas serra, e la produzione fuori stagione richiede riscaldamento e coltivazione forzata in serra. Con questa semplice regola, oltre all'ambiente e alla nostra salute, ci guadagnano pure il gusto e il nostro portafogli.

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