

## Tempo di verdure

Tempo di verdure, tempo di insalate, tempo di Sali minerali e di freschezza: dai sedani ai cetrioli , dai pomodori alle lattughe, con erbe aromatiche ad insaporire il tutto, dal basilico alla rucola. Tempo di “insalate” anche di frutta , la cui produzione entra nel vivo della stagione, tra fragole, ciliegie, pesche, nettarine, susine, albicocche, cocomeri e meloni, e uva ,ananas e banane che non mancano mai . E molte di questi prodotti hanno proprio la loro culla nelle zone piu’ vocate dell’Emilia Romagna. Dalla pesca e nettarina di Romagna IGP alla fragola

della Romagna, uno dei prodotti iscritti nell’albo dei prodotti tipici regionali, simbolo dell’arrivo della stagione estiva in Riviera. C’e’ pero’ un allarme rispetto alle aree coltivate , per diversi di questi frutti tipici.

Dal 2000 al 2008 e’ scomparso circa un terzo della coltura a pesche e nettarine in regione , e i campi coltivati a fragole nella provincia di Forlì Cesena si sono praticamente dimezzati. L’allarme viene dai dati Istat , in otto anni la produzione di fragole di Romagna sono diminuite da 260 mila a 170 mila quintali (-34%) . Cali vistosi per l’acuirsi della mancanza di redditività e ovviamente la perdita di competitività rispetto al prodotto non italiano. Un problema destinato a continuare, nel mercato globale e con la crisi dei prezzi e dei consumi. In attesa del bilancio di fine campagna, intanto notizie buone per alcuni territori del melone: e’ il caso di san matteo della decima , che valorizza appieno la sua produzione, tanto che da oggi , all’entrata del suo territorio, si puo’ leggere : “Benvenuti nella zona di produzione tipica del melone e del cocomero”.unica zona d’Italia ad avere ottenuto per i propri cocomeri e meloni la dicitura di “prodotto tipico”.

Una eccellenza locale che vede coinvolte numerose aziende agricole che ne garantiscono genuinità e bolognesità’.

Altro frutto sicuramente di zona e’ la susina, di cui l’emilia romagna detiene il primato in buona compagnia con la Campania .

Il susino è comunque coltivato in tutto il mondo nei diversi gruppi di specie a seconda seconda dell’area geografica di provenienza. Il *Prunus domestica*, da cui derivano le principali varietà attualmente coltivate, appartiene a quello euroasiatico. Infatti le categorie sono molte : i susini siriaci (*Prunus insititia*) che comprendono i gruppi delle Damaschine, i mirabolani (*Prunus cerasifera*), specie spontanea dell’Asia Minore; poi i susini cino-giapponesi ( come il *prunus salicina*) , e i susini americani . Dal punto di vista dell’utilizzazione si distinguono susine da consumare fresche, da essiccare (prugne), o da confettura. Il Susino è una specie piuttosto rustica che, entrando in vegetazione più tardi delle altre drupacee, si difende meglio dalle gelate primaverili tardive. Il clima italiano è fra i più adatti per le varietà di susine europee.