

# Tra i banchi del mercato studenti alla scoperta del 'pianeta ortofrutta'

**D**IECI ANNI FA, per la prima volta, vennero portate alcune classi a visitare il mercato ortofrutticolo di Bologna. Da allora l'iniziativa 'Un giro al mercato' si è talmente consolidata da potersi considerare un appuntamento fisso per studenti e insegnanti delle scuole bolognesi. L'osservazione diretta dei processi che portano sulla tavola frutta e verdura, ha permesso di dare ai bambini e ai loro genitori una risposta chiara ad una serie di quesiti aperti: da dove arrivano i prodotti che consumiamo? Cosa significa una produzione rispettosa dell'ambiente? Chi garantisce la salubrità dei prodotti? Cosa sono gli Ogm? Possono essere dannosi per il nostro organismo? Perché è necessario introdurre nella dieta un giusto apporto di frutta e verdura? Dall'8 marzo al 9 aprile, in 13 giornate, 1058 ragazzi, 48 classi di dodici scuole secondarie di primo e secondo grado di Bologna e provincia parteciperanno a 'Un giro al mercato' che si svolgerà con le consuete modalità. Si parte con la visita guidata alle postazioni dei concessionari che operano al mercato, condotta da personale qualificato che porta i ragazzi alla scoperta dei prodotti ortofrutticoli, sotto il profilo della varietà, stagionalità e commercializzazione. I biologi quotidianamente impegnati nei controlli sanitari si tra-

sformano in insegnanti per una lezione in aula sulle garanzie e i controlli di salubrità dei prodotti e l'importanza di una dieta quotidiana equilibrata.

**LA NOVITA'** di quest'anno riguarda l'animazione che verrà curata dagli operatori di alcune fattorie didattiche della provincia di Bologna, che si alterneranno nella conduzione di laboratori, allestiti in modo da ricreare l'atmosfera dell'azienda agricola. I ragazzi si trasformeranno in chef realizzando appetitosi gnocchi agli spinaci, insalate, centrifugati

di verdura e frutta mista e deliziosi spiedini da gustare appena fatti. Potranno sperimentare ricette particolari e insolite da condividere con i propri compagni e raccoglierle in un originale ricettario; realizzare piatti non solo nutrienti, ma belli da guardare e scoprire che frutta e verdura possono essere utilizzati anche come cosmetici.

L'esperienza al mercato non si esaurisce con la visita, viene infatti proposto agli alunni un concorso. I ragazzi potranno elaborare l'esperienza vissuta al Caab e presentarla nella forma che più ritengono opportuna, utilizzando diversi strumenti, dal disegno al multimediale. La classe vincitrice passerà una giornata presso una fattoria didattica della provincia di Bologna.

## I 'prodotti del venerdì'

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

**Carciofi violetti pezz. media** 0,50/0,70

**Cavolfiori** 1,50/1,60

**Cavoli Cappucci** 0,90/1,00

**Finocchi** 1,60/1,80

**Patate** 0,60/0,70

**Pomodori ciliegini pezz. media conf. 500 gr.** 1,50/1,60

**Radicchi Chioggia** 1,60/1,80

**Arance tarocco pezz. media** 1,00/1,20

**Actinidia 100 gr.** 1,30/1,40

**Mele pianura Fuji cal.** 70/75 1,10/1,30

**Pere Abate Fetel cal.** 70/75 1,60/1,80

**Pere Kaiser cal.** 70/75 1,00/1,10

**FEDAGROMERCATI ACMO \***

## Patate transgeniche, no grazie!

*IL VIA in Europa è stato dato due giorni fa da Bruxelles, dopo che la coltivazione degli Ogm era stata congelata dal 1998. Ma di cosa si tratta? La varietà di patate in questione si chiama 'Amflora' ed è caratterizzata da una più elevata produzione di amido che la rende meglio utilizzabile dall'industria non alimentare. Potrebbe essere utilizzata nella mangimistica animale, ma, in questo caso, va verificata la trasmissione nella catena alimentare di una possibile resistenza ad alcuni tipi di antibiotici. E il consumatore italiano? Tranquillo, non c'è da temere: anche nel campo delle patate (e chi scrive è da almeno 40 anni che lavora in questo settore) il nostro Paese gode di una varietà formidabile dovuta alle diverse latitudini di coltivazione, alla diversa provenien-*

*za dei tuberi da seminare: Olanda, Belgio, Francia, Germania, ma anche Val Pusteria, altipiano Silano, Piana del Fucino; si fanno patate da seme, purtroppo poche, anche a Montese e Castel D'Aiano.*

*Dalle varietà più precoci, coltivate nel Siracusano (già presenti sul mercato) e alle pendici dell'Etna, dalle pianure pugliesi di Gallipoli e Margherita di Savoia, dalle province di Napoli e Caserta, dall'alta Tuscia ad Avezzano, da San Lazzaro a Budrio, da Molinella ad Altedo e Castel San Pietro, da Alessandria a Brescia, fino alle zone alpine della Val di Gresta o della Val di Non, produciamo fantastiche patate nostrane e non abbiamo bisogno di Ogm.*

*\* Associazione commercianti mercato ortofrutticolo di Bologna*



<b>Arance Navel .....</b>	<b>€ 0,89 al kg</b>
<b>Finocchi .....</b>	<b>€ 0,99 al kg</b>
<b>Lattuga Gentile .....</b>	<b>€ 0,99 al kg</b>
<b>Carciofi tipo Toscani .....</b>	<b>€ 0,29 l'uno</b>

*Offerta valida venerdì 5 e sabato 6 marzo*

**OFFERTA VALIDA NEI PUNTI VENDITA LA MERIDIANA**

**BOLOGNA**  
VIA LARGA 38/3  
VIA FERRARESE 32  
VIA CORTICELLA 183  
VIA TOSCANA 122  
VIA PESCHERIE VECCHIE 3

**MEDICINA**  
VIA L. FAVA 1006

**SAN GIOVANNI  
IN PERSICETO**  
VIA MAGELLANO 24

**SAN LAZZARO**  
VIA EMILIA 110

**VILLANOVA  
DI CASTENASO**  
VIA TOSARELLI 316

**OZZANO**  
VIA EMILIA 155

**ALTEDO**  
VIA FRANCHINI 23

**BUDRIO**  
VIA MASSARENTI 8

**CASALECCHIO**  
VIA BAZZANESE 5