

Alimenti biologici, occhio al logo nuovo: una fogliolina di stelle

IN QUESTI giorni la fiera ospita l'annuale appuntamento con Sana, il salone internazionale del naturale, che si concluderà domenica. L'idea-guida della manifestazione è quella del buon vivere attraverso i percorsi del cibo sano e buono, dello star bene e piacersi, dell'abitare rispettando l'ambiente senza rinunciare al bello, alla tecnologia e al *design*. L'idea che il cibo sia tra i protagonisti di una vita sana si sta sempre più affermando, e all'origine di un cibo sano c'è un metodo di produzione che opera nel rispetto della natura delle piante e degli animali con minimo impatto su acque, aria e terreno: minimo ricorso a pesticidi e fertilizzanti sintetici, agli antibiotici nell'allevamento degli animali, agli additivi negli alimenti, assenza di organismi geneticamente modificati (Ogm), allevamento degli animali all'aperto, eccetera.

QUESTA è sostanzialmente la definizione dell'agricoltura biologica, che è nata in Germania, Austria e Svizzera nella prima metà del secolo scorso e si è estesa in seguito in Olanda e altri Paesi, fra cui l'Italia, ora uno dei leader nella produzione biologica europea. L'Unione europea, fin dal 1992, ha definito principi e regole dell'agri-

coltura biologica, che forniscono ai consumatori garanzie su come vengano prodotti gli alimenti biologici animali e vegetali, la cui identificazione è facilitata dalla presenza di un logo europeo, che affianca i loghi dei singoli Stati e degli organismi di certificazione.

A QUESTO proposito non tutti si sono forse accorti di una recente novità: dal 1° luglio scorso il logo che contraddistingue i prodotti biologici in commercio - obbligatorio almeno per quelli pre-

confezionati - è cambiato. Il vecchio logo - un bollino recante una spiga circondata dalle 12 stelle della bandiera europea e dalla scritta 'agricoltura biologica' - rimarrà ancora in circolazione sulle confezioni di alcuni prodotti fino a che questi non usciranno di produzione. Il logo nuovo, frutto di un concorso fra 3.422 studenti di *design* e aggiudicato a maggioranza su 130mila votanti *on line*, è rappresentato da una bella fogliolina disegnata dalle stelline bianche su un fondo verde. La sostanza non cambia: prodotti ottimi e arricchiti di valori etici e ambientali. Anche se qualità, sanità e relativi controlli si fanno sentire in termini di prezzo!

A cura del Centro divulgazione agricola

I 'prodotti del venerdì'

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

LATTUGA 1,50/1,70
MELANZANE 1,30/1,50
PATATE 0,80/1,00
POMODORI INSALATARI 1,80/2,00
SCAROLE 1,80/2,00
ZUCCHINE 1,50/1,70
PERE WILLIAM pezz. media 1,40/1,60
ANGURIE intere 0,40/0,50
NETTARINE cal. AA 1,10/1,30
PESCHE gialle cal. AA 1,10/1,30
SUSINE Stanley 1,10/1,30.

ICCHTI DELLA SPESA 71

Alimenti biologici, occhio al logo nuovo: una fogliolina di stelle

La Meridiana
mercato biologico

Huon Italia € 1,20 al kg
Huo Italia € 0,75 al kg
Huo Italia € 0,75 al kg

Alimenti biologici, occhio al logo nuovo: una fogliolina di stelle

Alimenti biologici, occhio al logo nuovo: una fogliolina di stelle

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Frutta e verdura, abbuffate lecite

***E' EVIDENTE** che noi, addetti ai lavori nel settore ortofrutticolo, ogni notte sogniamo di risvegliarci in un campo di pomodori, di angurie, di lattughe, o in un frutteto di pere, mele e cachi, sogniamo che il consumatore sogni altrettanto e che al suo risveglio si precipiti ad acquistare ogni ben di Dio, purché sia un prodotto vegetale. Ma poiché siamo persone serie, che cercano di documentarsi su quanto scrivono, possibilmente con fonti altrettanto seriamente scientifiche, dichiariamo che in natura nessun alimento è in grado di soddisfare tutte le esigenze del nostro corpo, che potremmo suddividere in tre grandi gruppi: 1° - esigenze di alimenti protettivi (con la funzione principale di difenderci dalle malattie) e qui troviamo tutta la gamma completa dell'orto-*

frutta; 2° - esigenze di alimenti energetici (che forniscono energie e calorie) come i grassi, gli oli, i cereali e i tuberi; 3° - esigenze di alimenti proteici (che favoriscono il ricambio cellulare) e fra questi abbiamo le carni rosse e bianche, i pesci, le uova, il latte e i latticini, i legumi. Ecco, un'alimentazione equilibrata deve fare i conti con consumi tanto diversi. In ogni caso è bene sottolineare che, se per gli alimenti proteici ed energetici ci sono dei chiari limiti di tolleranza e pericoli di 'sovradosaggio' (colesterolo, obesità, eccetera), per il consumo di ortofrutta non ci sono limiti e non c'è il pericolo di mangiarne troppa, anzi, il vero pericolo è di consumarne troppo poca...

** Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna*

Alimenti biologici, occhio al logo nuovo: una fogliolina di stelle

La Meridiana
mercato biologico

Il tuo Italia € 1,20 al kg
Uovo Regina € 0,75 al kg
Pasta Italiana € 0,50 al kg

Il tuo Italia € 1,20 al kg
Uovo Regina € 0,75 al kg
Pasta Italiana € 0,50 al kg

Il tuo Italia € 1,20 al kg
Uovo Regina € 0,75 al kg
Pasta Italiana € 0,50 al kg



Bussola Verde



PROVINCIA DI BOLOGNA



con il contributo:

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, AGRICOLTURA E AGRICOLTURA DI BOLOGNA
Comitato di Bologna

ASCOM
BOLOGNA
ASSOCIAZIONE COMMERCianti
della Provincia di BOLOGNA

RAC

Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 6/7 Bietole da costa**, sono di produzione locale ed assieme ad altri ortaggi è indispensabile per i minestrini
- 7 Carote**, ottimo il prodotto scavato nella zona di Chioggia oltre che nel centro Italia nel litorale laziale
- 7 Cetrioli**, le produzioni migliori provengono dal Centro e Nord Italia 
- 7 Cicoria Catalogna**, ottima per minestrini ma anche per consumo tal quale
- 7 Cipolle**, bianche e dorate ottime quelle prodotte nel comprensorio di Medicina
- 6 Cipollotti freschi**, quelli provenienti dalla zona di Tropea sono insuperabili anche per il consumo tal e quale
- 4/5 Fagioli Borlotti**, prezzi mediamente elevati buona la qualità delle provenienze romagnole e piemontesi
- 6 Fagiolini**, ridimensionamento dei prezzi e buon rapporto con la qualità in particolare per le produzioni meridionali e romagnole
- 6/7 Finocchi**, i litorali sabbiosi della Campania, Puglia e Marche sono ottimi substrati per questi meravigliosi ortaggi 
- 6/7 Lattughe**, i produttori locali sono ottimi professionisti per queste produzioni
- 7 Melanzane**, le produzioni dell'Emilia Romagna spadroneggiano sui mercati nazionali ed esteri
- 7 Patate**, prezzi popolari e qualità decisamente buona per i tuberi nostrani 
- 6 Peperoni**, dalla Sicilia al Veneto siamo in piena produzione 
- 4/5 Pomodori ciliegini**, le produzioni di qualità migliore sono quelle del Centro e Sud Italia, i prezzi sono in aumento 
- 5/6 Pomodori insalatari**, lieve aumento dei prezzi per i prodotti che vanno dalla provincia di Bologna a quella di Venezia, ottima la qualità
- 6 Pomodori rossi a grappolo**, dalla Sicilia al Veneto tutte le produzioni evidenziano prezzi accessibili e qualità buona
- 6/7 Pomodori da conserva**, il bel tempo aiuta la qualità per preparare in casa la conserva tradizionale
- 6/7 Radicchio tipo Chioggia**, provengono dall'Abruzzo e dal Veneto, sono quelli rossi tondi e foglie ben serrate

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 Radicchio Treviso precoce**, è quello rosso a foglia larga, buona la qualità ma prezzi mediamente elevati
- 6 Scarole**, la qualità è buona e provengono dalla Romagna e dal Centro Italia
- 6 Zucchine**, altalena dei prezzi, costano decisamente meno rispetto alla settimana passata, qualità molto buona

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 5 Actinidia o kiwi**, in attesa delle produzioni locali, la qualità migliore proviene dalla Nuova Zelanda, mentre il prodotto Cileno costa decisamente meno
- 5 Ananas**, prezzi in aumento, i migliori provengono in particolare dal Costa Rica 
- 6/7 Arance**, dall'Argentina e dal Sud Africa discreta la qualità delle «Bionde» 
- 8 Angurie**, da tutte le province italiane provengono prodotti di qualità molto buona 
- 6/7 Banane**, la qualità è generalmente buona, i prezzi sono popolari 
- 6/7 Fichi d'India**, dalla valle del Belice e da San Cono nel Catalano (Sicilia) arrivano i migliori frutti da una natura incontaminata
- 6/7 Mele di pianura**, è iniziata la raccolta delle migliori varietà precoci appartenenti al gruppo «Gala» 
- 3/4 Fragole**, i prezzi sono alti e stazionari; le provenienze prevalenti sono trentine ed alto atesine
- 7 Meloni**, le produzioni migliori sono quelle delle provincie di Bologna, Modena, Ferrara e Mantova; i «lisci» hanno prezzi superiori rispetto ai «retati» 
- 8 Nettarine**, è il momento di consumare gli ottimi prodotti di casa nostra: prezzi accessibili e qualità buona per il prodotto romagnolo 
- 7 Pere**, in questo momento si sta raccogliendo l'ottima qualità «William», buona per il consumo fresco e per la trasformazione industriale
- 8/9 Pesche**, come per le nettarine le produzioni emiliano romagnole si riconoscono per l'alta qualità intesa come bontà e salubrità del prodotto
- 7 Susine**, le varietà «President», «Stanley» e «TC Sun» sono attualmente le regine del mercato
- 7 Uva da tavola**, i prezzi si stanno ridimensionando e per i bambini consigliamo la qualità Apirene (senza semi)

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

