



Bussola Verde



PROVINCIA DI BOLOGNA



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

ASCOM
BOLOGNA

ASSOCIAZIONE COMMERCianti
della Provincia di BOLOGNA

RedC

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**, Il comprensorio di Medicina è famoso per l'ottima qualità prodotta
- 5/6 Cipollotti freschi**, prezzi medi elevati per quelli provenienti dalla zona di Tropea
- 4/5 Fagioli Borlotti**, prezzi mediamente elevati buona la qualità delle provenienze romagnole e piemontesi
- 5/6 Fagiolini**, i prezzi sono altalenanti, discreto il 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 
- 5/6 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
- 6/7 Pomodori rossi a grappolo**, dalla Sicilia al Veneto tutte le produzioni evidenziano prezzi accessibili e qualità buona
- 6 Pomodori da conserva**, sta per terminare il momento ideale per la trasformazione in conserva casalinga
- 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

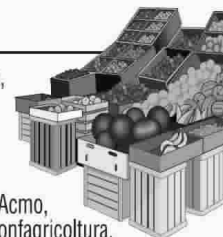
6 Zucchine, provengono prevalentemente dal Nord Italia, sempre altalenanti i prezzi ma la qualità è molto buona

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» 
- 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**, «Golden» e «Red Delicious» e «Gala» sono le migliori varietà che si stanno raccogliendo in questo momento 
- 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 
- 6/7 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
- 8 Susine**, le varietà «Angeleno», «Felisio», «President», «Stanley» e 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



Il topinambur, alias la 'patata del Canada': bello fuori, buono dentro

LUNGO le scarpate, nei declivi e nei terreni incolti, grandi 'margherite' gialle ci regalano gli ultimi bagliori dell'estate. Sono i topinambur, *Helianthus tuberosus*, una pianta erbacea perenne, rustica, alta fino a 1-2 metri, originaria dell'America, arrivata in Europa verso il 1600. È chiamata 'patata del Canada', 'tartufo di canna', 'carciofo di Gerusalemme', per la forma del tubero che ricorda la patata o il tartufo e il suo sapore che assomiglia al carciofo. Nelle nostre zone trova le condizioni favorevoli per fiorire verso la metà di settembre, mentre il tubero viene raccolto verso dicembre-gennaio.

I TUBERI del topinambur sono ricchi di zuccheri complessi. L'inulina, uno dei componenti fondamentali, serve per migliorare la digestione ed è soprattutto indicata per la riduzione della formazione di gas a livello intestinale. Contiene anche discreti quantitativi di vitamine A e B, ferro, potassio, asparagina, arginina, aminoacido che aiuta le ferite a rimarginarsi e contribuisce alla rigenerazione del tessuto del fegato. La presenza di sali potassici ne fanno un alimento leggermente diuretico. I fiori possono essere usati come insetticida naturale, perché hanno un profumo molto sgradito alle

mosche.

IL TOPINAMBUR si trova nei mercati verso fine autunno, è bene scegliere tuberi sodi, con buccia marroncino violacea, senza ammaccature o lesioni. Si conserva avvolto in sacchetti di carta nel frigorifero, perché a contatto con l'aria tende a raggrinzirsi. In cucina i topinambur possono essere consumati crudi, tagliati a fettine sottilissime e conditi con olio e pepe, lessati o cotti al vapore, e in tutte le preparazioni classiche delle patate.

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	1,30/1,50
NETTARINE	
cal. AA	1,10/1,30
PESCHE	
gialle cal. AA	1,10/1,30
SUSINE STANLEY	
	1,10/1,30
UVA ITALIA	1,30/1,50.

LA RICETTA che vi proponiamo è una zuppa di topinambur e cannella: per 4 persone occorrono 450 g di topinambur, una cipolla, olio extravergine d'oliva, una patata, 350 ml. di latte, 400 ml. di brodo vegetale, sale, cannella e parmigiano reggiano. Fate soffriggere la cipolla con un cucchiaino di olio, aggiungete quindi i topinambur e la patata sbucciati e tagliati a dadini lasciando soffriggere per qualche minuto. Aggiungete il latte e il brodo, portate a ebollizione lasciando cuocere a pentola coperta per 40 minuti circa. Frullate il composto, aggiungendo il parmigiano e la cannella.

A cura del Centro divulgazione agricola

17 I CONTI DELLA BIRRA

Il topinambur, alias la 'patata del Canada': bello fuori, buono dentro

La Meridiana
DISTRIBUZIONE

Confronta

Confronta

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Ortofrutta sana. A prova di analisi

PER NOI dei mercati è diventato un pre-requisito tenere legata la clientela offrendo sempre un prodotto che dia il massimo di sicurezza igienico-sanitaria, infatti il nostro migliore cliente è il consumatore finale, che non vogliamo mai deludere e al quale vogliamo offrire anche un prodotto oltre che sano anche buono, fresco e bello. La Ausl di Bologna è una delle più attente, a livello nazionale ed europeo, nel monitoraggio degli alimenti, e, fra questi, ai primi posti, proprio i prodotti ortofrutticoli, tanto che dentro il Caab funziona a tempo pieno un ufficio con dirigente biologa e assistenti.

PER IL MONITORAGGIO relativo

ai fitofarmaci, nell'ultimo quinquennio (cita una recente pubblicazione della Ausl) sono stati effettuati 938 campioni sull'ortofrutta venduta nel nostro mercato e nei supermercati della città. Le analisi hanno evidenziato un numero di campioni irregolari molto basso (2%), mentre il 53% dei campioni è risultato privo di qualsivoglia principio attivo e il restante 45% presentava quantitativi inferiori ai limiti di legge, pertanto regolari. Ecco allora che anche i dati ufficiali ci tranquillizzano, a maggior ragione da quando i grossisti, a loro spese, effettuano centinaia di analisi di autocontrollo e sono testimoni della sanità di quanto vendono.

*** Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna**