

Le rosse e le nere Che allegria in tavola con le ciliegie

È ARRIVATO giugno, tempo di ciliegie, tempo per festeggiare l'estate in tavola con i suoi frutti meravigliosi, succosi, teneri o croccanti, allegri sempre, ricchi di vitamina C e di potassio. Dal ciliegio dolce (specie *Prunus avium*) si hanno due tipi di frutti diversi: le duracine e le tenerine. Le duracine o duroni hanno polpa croccante e dura con colore rosso, nerastro o bianco, mentre le ciliegie tenerine hanno polpa succosa e morbida dal colore nero o rosso. Il ciliegio acido (specie *Prunus cerasus*) si divide invece in tre categorie: le marasche, le amarene e le visciole: le marasche sono ciliegie di piccole dimensioni molto utilizzate dall'industria conserviera per produrre liquori tra cui il classico maraschino. Le amarene, dall'intenso colore rosso, hanno frutti con polpa e succo chiaro e sono utilizzate per la realizzazione di sciroppi e succhi. Le visciole sono frutti di color rosso acceso, così come il succo e la polpa che sono molto dolci, e sono consumate fresche o utilizzate per produrre conserve.

NEL NOSTRO territorio la produzione cerasicola classica inizia normalmente nella seconda metà del mese di maggio con la maturazione del primo 'Durone Bigarreau' e prosegue con la ciliegia 'Mora di Vignola', una varie-

tà che presenta le migliori caratteristiche dal punto di vista organolettico. In giugno maturano i duroni di colore scuro come il classico 'Nero I', famoso per la polpa intensa e gustosa, e la classica 'Anella', un durone color rosso fuoco dalla polpa particolarmente consistente, succosa e croccante. Tra le varietà tardive (raccolte a metà giugno), il durone 'Nero II' e il 'Ciliegione', particolarmente gustosi e ricchi di qualità nutritive.

DOPO l'acquisto le ciliegie vanno tenute in frigorifero, in un sacchetto di plastica bucherellato; si conservano 2-3 giorni se la polpa è un po' molle, qualche giorno di più se è soda. Un'accortezza: porre le ciliegie lontano da alimenti aromatici, in quanto questi frutti assorbono gli odori. Possiamo anche congelarle, con o senza nocciolo, coperte da un po' di zucchero: in questo caso poi il loro uso è da destinarsi alla cottura. E per una settimana 'tutta rossa' vi proponiamo a Vignola, da domani a domenica 12, 'L'eccellenza della ciliegia': degustazioni, incontri, un convegno nazionale, spettacoli, mostre e vendita di ciliegie, oltre a una mostra fotografica sulle donne imprenditrici (www.comune.vignola.mo.it).

A cura del Centro divulgazione agricola

I 'prodotti del venerdì'

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

FINOCCHI 1.20/1.40

LATTUGA CAPPUCCIA 1.00/1.20

PATATE NOVELLE 1,00/1,20

POMODORO GRAPPOLO Sicilia 1.40/1,70

POMODORO CILIEGINO gr. 500 1.20/1.40

RADICCHIO CHIOGGIA 1.60/1.70

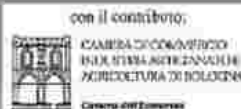
FRAGOLE cestino 500 gr 2.20/2.40

MELE GOLDEN Tr.A.A. cal. 75-80 1.10/1.30

MELONI RETATI 0.70/1.00.



Bussola Verde



con il contributo:

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANILE
AGRICOLTURA DI BOLOGNA
Centro d'Informazione



Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 7** **Bietole da costa**, i prezzi sono in lieve diminuzione, le produzioni provengono anche dalla Romagna
- 6** **Carciofini**, sta terminando la produzione per quelli da trasformare in sott'olio e sott'aceti
- 5/6** **Cavolfiori**, la qualità è ancora buona, i prezzi sono in aumento
- 7** **Cicoria Catalogna**, dalla Romagna, dalla Puglia e dalla Campania, ottima la qualità per questo prodotto disintossicante
- 7** **Cipollotti**, quelli provenienti dalla zona di Tropea, in Calabria, sono di ottima qualità
- 5** **Fagiolini**, i quantitativi prevalenti provengono da zone di produzione italiane, i prezzi sono medi-alti
- 6** **Fave**, in questo momento abbiamo prevalentemente prodotto nazionale
- 6/7** **Finocchi**, i litorali sabbiosi della Campania, Puglia e Marche sono ottimi substrati per questi meravigliosi ortaggi
- 8** **Lattughe**, le produzioni nostrane dominano i mercati assieme a quelle meridionali
- 7** **Melanzane**, anche per questo prodotto iniziano le produzioni locali
- 6/7** **Patate novelle**, i prezzi sono accessibili, provengono prevalentemente dal meridione
- 5/6** **Peperoni**, buone le produzioni meridionali e discrete quelle olandesi
- 5** **Piselli**, provenienti dalla Campania e dalla Puglia, sono da considerarsi ancora primizie
- 7** **Pomodori ciliegini**, dal centro Italia e dal Meridione, la qualità elevata si presenta con prezzi medio-alti
- 6/7** **Pomodori insalatari**, la varietà *Marinda* costa molto di più rispetto ai costolati normali
- 7** **Pomodori rossi a grappolo**, i prezzi sono ridimensionati in particolare per le provenienze del Centro e Sud Italia
- 6** **Radicchi 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**

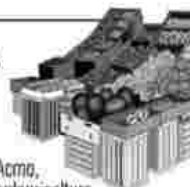
- 5/6** **Radicchio Treviso precoce**, proveniente dal Veneto, è quello rosso a foglia lunga e larga di qualità molto buona
- 6** **Scarole**, i prezzi si stanno ridimensionando e le provenienze prevalenti vanno dalla Romagna alla Puglia
- 7** **Zucchine**, abbiamo già quelle tipiche bolognesi, piccole e grosse da fare ripiene

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 6** **Actinidia o kiwi**, si tratta prevalentemente di prodotto importato dalla Nuova Zelanda e dal Cile
- 5/6** **Albicocche**, buone le varietà *Pincot* e *Carmen*
- 7** **Ananas**, le produzioni più significative sono quelle del Costa Rica ed i prezzi si mantengono su livelli medi
- 7** **Arance**, oltre alle pigmentate abbiamo ottime *bionde* provenienti dalla provincia di Siracusa
- 6** **Banane**, i prezzi sono diversi a seconda delle diverse marche
- 6/7** **Ciliegie**, le varietà nostrane dominano il mercato a prezzi accessibili
- 7/8** **Fragole**, continua la produzione nostrana e il prodotto si presenta di alta qualità con le varietà *Candonga*, *Camarosa* e *Ventana*
- 7** **Limoni**, provengono dalla Costiera Amalfitana, da Messina e dalla zona di Siracusa
- 6** **Mele di montagna**, vicino a quelle di importazione dall'altro emisfero abbiamo ancora buona la qualità delle varietà nostrane *Golden D.*, *Stark D.* e *Renetta G.*
- 7** **Mele di pianura**, è praticamente rimasta solo l'ottima varietà nostrana *Fuji*
- 6/7** **Meloni**, sono iniziate le produzioni anche del nostro territorio
- 5/6** **Angurie e cocomeri**, quelle di ottima qualità hanno prezzi mediamente elevati
- 6** **Nespole**, sono dette *giapponesi* e coltivate prevalentemente in Spagna
- 5** **Pesche**, le più precoci della Romagna stanno arrivando ora sui nostri mercati

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



Le mosche e le zanzare
Che allungano i lavori
con le esterne

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Caab, il batterio questo sconosciuto

IL NOSTRO mercato è l'unico in Italia ad avere al suo interno ben tre organi di vigilanza igienico-sanitaria, ed è aperto anche alla vigilanza degli organi di controllo esterno, quali i Nas, i carabinieri, l'Istituto fitopatologico, eccetera. Al Caab la sicurezza alimentare è da sempre sotto il controllo di una dirigente biologa dell'Ausl bolognese: anche in questo caso i metodi innovativi di indagine si innescano su una tradizione che parte dagli anni Cinquanta, ancora nel vecchio mercato di via Fioravanti, dove la mitica dottoressa Giuliana Faenza ha fatto scuola ai tecnici di mezza Italia e ha salvato centinaia, forse migliaia di persone, dall'avvelenamento causato da funghi tossici raccolti da mani poco esperte durante i ponti festivi. Dopo un duro affiancamento, l'Ausl ha partorito l'altrettanto mitica

dottoressa Luciana Prete, superpreparata e disponibile, affiancata da un'altra giovane biologa e da un addetto alla sanità, che non lasciano nulla al caso e sono pronti, 24 su 24 ore, a prelevare campioni di ortofrutta effettuando controlli mirati e programmati. Gli stessi grossisti spendono centinaia di migliaia di euro, ogni anno, per garantirsi ciò che più preme a loro per i clienti: garantire la sicurezza igienico-sanitaria. E allora? Qui da noi è tutto in regola, il batterio incriminato non si trova, il prodotto italiano è sano: l'ortofrutta, come abbiamo sempre detto, va lavata bene o sbucciata, e le mani vanno sempre tenute pulite. Come dicevano, sessanta anni fa, le nostrre nonne.

*** Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna**

