

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA\*

## Gold Rosé, la nuova mela nettare degli dei

**SPERO** non sia blasfemia, pensare che il Creatore avesse impedito all'uomo di mangiare i frutti dell'albero del melo, affinché gli stessi frutti potessero essere gustati solo da Lui stesso; in ogni caso, per chi crede o meno, i discendenti dei primi uomini, all'incirca dieci o quindicimila anni fa, nel momento in cui da cacciatori cominciarono a diventare agricoltori, iniziarono la ricerca per migliorare sempre il gusto degli alimenti, oltre che la loro conservabilità, e, arrivando ad oggi, possiamo vantarci di avere selezionato qualche migliaia di specie e varietà, a partire dai cereali, per arrivare alla frutta e agli ortaggi. Incroci, innesti, mutazioni naturali o indotte, studio delle proprietà salutistiche, hanno trovato nelle mele il loro migliore substrato di coltivazione, e così, oggi, accanto alle tradizionali Golden Delicious (gialle), Red Delicious (rosse), Granny Smith (verdi) e poi Gala, Fuji, Jonagold, Morgenduft, Renetta del Canada, Imperatore, Staymanred, Stayman Wine-sap, Annurca, Red Chief ed altre decine di varietà, parliamo di una nuova varietà di mele, nata per caso grazie ad una mutazione naturale, pertanto assolutamente senza l'intervento di biotecnologie laboratoristiche. La scoperta fu veramente casuale, in quanto, durante la raccolta delle mele a settembre, alcuni dipendenti, fra cui diversi studenti

stagionali si accorsero della dolcezza e della croccantezza di alcune mele che erano state raccolte da pochi alberi. A questo punto alcuni produttori decisero di riprodurre le piante e così nacque la mela Gold Rosé. Poco acida, dolce al punto giusto, croccante, succosa, aromatica e profumata, di dimensioni medio grosse (200/250 g), rossa per circa il 75 % della superficie, ricca di fibre, si conserva per lungo tempo anche in casa in luoghi freschi e asciutti, si assapora tal quale o tagliata a fettine nelle insalate, ha un ottimo contenuto in flavonoidi (antiossidanti e quindi anticancerogeni) e di tannini (inibiscono buona parte dei batteri che generano la placca dentale).

Dove si trova questa mela? In tutti i negozi specializzati nella vendita di ortofrutta della città e della provincia di Bologna, e, ovviamente, anche all'interno del mercato ortofrutticolo all'ingrosso. Gli specialisti della commercializzazione di mele e pere non si accontentano di vendere, la loro massima soddisfazione sta nel dare al cliente le migliori risposte ai suoi bisogni, e così da via Arno a via Sigonio, da Porta San Mamolo a via Pasubio, da via Zanardi al Fossolo, da via Toscana a via Arnaud, dagli specialisti troveremo il nettare degli dei.

\*Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo

### I prodotti del venerdì

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

- LATTUGA CAPPUCCIA** 1.40/1.60
- PATATE** 0.70/0.90
- CICORIA CATALOGNA** 1.10/1.30
- POMODORO ROSSO** a grappolo 2.00/2.20
- SCAROLA IMBIANCATA** 1.80/2.00
- ZUCCHINE CHIARE** 1.60/1.90
- MELE DI PIANURA** Fuji, cal. medio 1.40/1.60
- PERE** Abate cal. medio 1.30/1.50
- UVA** Italia 2.00/2,20



- Mele Golden** ..... € 0,79 al kg
- Peperoni Rossi / Gialli / Verdi** ..... € 0,98 al kg
- Cavolfiori** ..... € 0,98 al kg

Articoli in offerta venerdì 4 e sabato 5 novembre

**OFFERTA VALIDA NEI PUNTI VENDITA LA MERIDIANA**

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>BOLOGNA</b><br>VIA LARGA 38/3<br>VIA CORTICELLA 183<br>VIA TOSCANA 122<br>VIA PESCHIERE VECCHIE 3 | <b>MEDICINA</b><br>VIA L. FAVA 1006<br><b>CASALECCHIO</b><br>VIA BAZZANESSE 5<br><b>SAN LAZZARO</b><br>VIA EMILIA 110 | <b>VILLANOVA DI CASTENASO</b><br>VIA TOSARELLI 316<br><b>ALTEDO</b><br>VIA FRANCHINI 23<br><b>BUDRIO</b><br>VIA MASSARENTI 8<br><b>FERRARA</b><br>VIA MODENA 7/9 |
| <b>SAN GIOVANNI IN PERSICETO</b><br>VIA MAGELLANO 24   | <b>OZZANO</b><br>VIA EMILIA 155   |  |

**Bussola Verde**

Orientamento ai consumi

- #### IL VOTO DEGLI ORTAGGI
- Voti da 1 a 9**
- 6/7 Bietola da costa**, stanno iniziando le produzioni centro-meridionali, in particolare quelle della zona di Latina
  - 7/8 Carote**, in Italia si producono oltre due milioni di quintali di questo prodotto altamente salustioso
  - 6 Cavolfiori**, dall'Alto Adige fino al nord Europa i prodotti raggiungono i mercati nostrani
  - 7 Cicoria catalogna**, dalla Romagna, dalla Puglia e dalla Campania, ottima la qualità per questo prodotto disintossicante
  - 6 Cipollotti**, sia lavorati in treccia che sfusi di varie provenienze entrano nelle migliori insalate miste nostrane
  - 6/7 Finocchi**, dall'Abruzzo alla Puglia fino ai litorali sabbiosi della Campania, il prodotto si presenta di buona qualità
  - 6 Funghi**, nella provincia di Bologna si coltivano ottimi champignon, i porcini di importazione hanno prezzi decisamente elevati
  - 7 Lattughe**, le produzioni nostrane dominano i mercati assieme a quelle meridionali
  - 6/7 Melanzane**, sono iniziate le produzioni delle zone pugliesi e siciliane
  - 8 Patate**, il prodotto di buona qualità viene frigoconservato nei magazzini della provincia di Bologna
  - 6/7 Peperoni**, italiani e di importazione, la qualità è ottima
  - 5 Pomodori ciliegini**, i prezzi sono discretamente elevati, causa la scarsa quantità
  - 5/6 Pomodori insalatari**, terminata la produzione locale, inizia quella meridionale
  - 6 Pomodori rossi a grappolo**, sono la base alimentare di tutte le insalate miste fresche
  - 5 Radicchi lipo Chioggia**, le quotazioni stanno scendendo sui livelli più accessibili
  - 4/5 Radicchio Treviso precoce**, come per il fratello di Chioggia i prezzi sono elevati ed i quantitativi che arrivano sui mercati, decisamente scarsi

- 6/7 Scarole**, prezzi stazionari con prodotto proveniente dal centro e nord Italia
- 7 Zucche**, i ferraresi sono maestri nel consumo di questo prodotto tanto vitaminico
- 6/7 Zucchine**, le ultime produzioni del centro Italia sono ancora sui mercati nazionali

#### IL VOTO DELLA FRUTTA

- Voti da 1 a 9**
- 6 Actinidia o kiwi**, si stanno affacciando al mercato timidamente le produzioni nostrane
  - 7 Ananas**, dal centro America fino a Bologna ottimo è il rapporto qualità prezzo
  - 6 Arance**, stanno arrivando sui mercati le *Naveline* coltivate in Calabria
  - 6/7 Banane**, i prezzi sono diversi a seconda delle diverse marche
  - 7 Cachi**, sono prodotti di stagione coltivati anche nella provincia di Bologna
  - 5/6 Clementine**, la prevalenza è di importazione dalla Spagna, stanno iniziando le produzioni calabresi
  - 7 Fichi d'India**, dalla valle del Belice, da San Cono e da Bel Passo, in Sicilia, arrivano i migliori prodotti
  - 6/7 Limoni**, a seconda della qualità esiste una notevole differenza di prezzo fra una varietà e l'altra
  - 4/5 Marroni**, scarse le quantità delle produzioni nostrane, prezzi mediamente elevati
  - 7 Mele di pianura**, ottima la varietà locale Fuji oltre alle tradizionali Golden gialle e Stark rosse
  - 5 Misto bosco**, mirtillo, lamponi, ribes e more ci riforniscono di antiossidanti naturali
  - 7/8 Pere**, le regine dei mercati sono le varietà raccolte nella nostra regione: *Abate Fétel*, *Decana del Comizio*, *Conference*, *Kaiser* e *William*
  - 6 Susine**, le varietà che in questo momento è ben presente sui mercati si chiama *Angeleno*
  - 6 Uva da tavola**, continua la qualità discreta delle uve provenienti dalla Puglia e dalla Sicilia, è iniziata la commercializzazione delle varietà senza semi

**LA VOTAZIONE DA 9 A 1 VA INTESA COME LA CLASSICA «PAGELLA SCOLASTICA»**

9 - 8 - 7 - 6 prodotto assoluto 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](http://www.bussolaverde.it)

Il coordinatore del comitato Dr. Roberto Piazza

**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

## DALLE CORONE DELLE SPOSE ROMANE AI SEGRETI DI OGGI Melograno: bello, buono e simbolico

**BELLO, buono e fortemente simbolico.** Il melograno ha significato, infatti, sia nelle civiltà mediterranee che in quelle asiatiche, fecondità, prosperità, rinascita e concordia. Le spose romane ornavano i capelli con foglie e fiori della pianta come segno di buon augurio e gli arabi lo coltivavano diffusamente, lasciandone testimonianza nella penisola iberica: la città di Granada deve il nome proprio al melograno, che in latino è *Punica granatum*. I pittori del Medioevo e del Rinascimento spesso rappresentarono questo frutto fra le mani di Gesù Bambino, per il suo riferimento teologico alla Chiesa, che raccoglie in sé tanti popoli quanti sono i chicchi racchiusi nel tegumento, ma anche perché ispirati dall'aspetto veramente decorativo del frutto. Di melograno esistono diverse varietà, con

frutti più o meno dolci, con proprietà astringenti e diuretiche oltre che un sapore fresco e fruttato che si presta a impieghi culinari assai vari. Innanzitutto il succo viene utilizzato per preparare la deliziosa e dissetante granatina, la bibita ghiacciata anche nota come sherbet, ma si presta anche alla preparazione di dolci e piatti di carne. Ecco un'interessante variante al classico arrosto di manzo: dopo aver rosolato, come di consueto, la carne e avendola posta in forno preriscaldato su un letto di carote e cipolle, aggiungete prima il bicchiere di vino e dopo mezz'ora il succo di melograno avendo l'accortezza di filtrarlo. E, mi raccontano, quando vi chiederanno il perché di quell'inusitato saporino, non rivelate il segreto della cucina...

*a cura del Centro Diffusione Agricola*