

Pomelo e i suoi flatelli Presto su queste tavole le prelibatezze cinesi

EUROPA - Cina 10 a 10. Dieci prodotti tipici europei in cambio di altrettante eccellenze della tradizione agroalimentare cinese: è questo il risultato dell'accordo siglato nell'aprile scorso fra il commissario Ue all'agricoltura Dacian Ciolos e il viceministro per la qualità di Pechino Sun Dawei. Il primo punto l'ha già segnato nell'autunno 2010 la squadra orientale con il riconoscimento in sede europea dell'Igp per la pasta alimentare Longkou Fen Si, ossia gli spaghetti cinesi, ma la squadra di Bruxelles ha già messo in campo alcuni imbattibili campioni, rappresentati da Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Grana Padano, fra le Dop italiane, e, fra le prelibatezze europee, Salmone scozzese e Prugne secche d'Angen, in attesa, insieme ad altri, di essere inseriti nel registro cinese dei prodotti di qualità. E nel frattempo ci pensa il mercato a far andare in gol l'Italia con un aumento delle esportazioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano verso la Cina pari al 162 per cento nel 2010, nonostante la scarsa propensione al consumo di prodotti lattierocaseari da parte delle popolazioni asiatiche.

ED ECCO le prime richieste di iscrizione al registro dei riconoscimenti europei di Denominazio-

ne di origine protetta e di Indicazione geografica protetta che interessano il comparto vegetale. Innanzitutto Shaanxi Ping Pao, la mela in corsa per la Dop dotata di buona resistenza al magazzinaggio e al trasporto e perciò idonea alla commercializzazione sulle piazze internazionali. Fra le future Dop un altro frutto, il Guanxi Mi You, il cosiddetto pomelo, che già circola nei supermercati europei e dal quale si ottengono succhi da bere o, in altri Paesi, da impiegare come condimento di insalate di legumi o di frutta - canditi e, dalla buccia, oli essenziali.

I 'prodotti del venerdì'

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

ASPARAGI prima cat.
3,50/3,70

FINOCCHI 1,20/1,40

LATTUGA CAPPUCCIA
1,10/1,30

PATATE 1,00/1,20

POMODORO GRAPPOLO Sicilia 1,50/1,80

RADICCHIO CHIOGGIA
1,60/1,70

FRAGOLE cestino 500 gr
2,30/2,50

KIWI pezz. gr.100 1,60/1,80

MELE GOLDEN tr. A. A.
cal. 75-80 1,00/1,20

PERE CONFERENCE
pezz. 70-75 1,60/1,80.

POI Lixian Ma Shan Yao, il tubero ricco di amido che, per la sua somiglianza alla nostra patata, si candida ad affiancarla nell'industria alimentare (e in certi casi a sostituirla). Questo, insieme allo Zhenjiang Xiang Cu, l'aceto di riso fermentato invecchiato, aspiranti all'Igp, mentre Dop potrà diventare il Longjing cha, il tè verde che viene ottenuto attraverso l'infusione di foglie fresche di alcune varietà di piante. Certamente armonizzare e rendere reciproca l'attenzione alla qualità nell'agroalimentare non è impresa facile (a partire dagli ostacoli linguistici!), ma la direzione è ormai segnata.

A cura del Centro divulgazione agricola



FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Mele e cipolle: la salute tiene bianco

DOPO il rosso e il verde, oggi trattiamo dei prodotti ortofrutticoli il cui colore dominante è il bianco: per gli ortaggi si tratta di porri, sedani, finocchi, funghi, cavolfiori, cipolle, aglio; tra la frutta troviamo, con la polpa prevalentemente bianca, la grande famiglia delle mele e delle pere accompagnate da alcune varietà di pesche a polpa bianca (Nichelini, Maria Bianca, K2). Questo gruppo di prodotti, con la polpa o le foglie prevalentemente bianche, contiene un'alta quantità di un potente antiossidante, la quercitina, ritenuta un valido aiuto nella prevenzione di diverse forme tumorali, oltre che un agente che previene l'invecchiamento dei tessuti. Gli alimenti del gruppo bianco sono ricchissimi in fibra e in sali minerali fra i quali primeggia il potassio, che è un noto antagonista dell'ipertensione, delle pato-

logie cardiovascolari e grande protettivo del sistema e del tessuto osseo. L'aglio, le cipolle e i porri contengono l'allilsolfuro, che rende il sangue più fluido e meno portato alla formazione di trombi. Degli effetti quasi terapeutici delle mele e delle pere si parla ogni giorno grazie al loro contenuto di flavanoli e catechine che presiedono alla funzionalità polmonare ed evitano la decalcificazione, in particolare per le signore in menopausa. Anche i funghi, con la loro piccola quota di selenio, sono validi di argini contro l'ipertensione e le anemie. E allora: verde come gli spinaci e i cavoli broccoli, bianco come i finocchi o la polpa di una mela e rosso come le fragole o le rape: si può volere di più per la salute?

* Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna

Primo e i suoi dattili
Primo su queste tavole
Le prelibatezze cinesi



La Meridiana
MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI BOLOGNA