

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Uve bianche e dorate: viene un grappolo in gola

LA VOLTA scorsa si è parlato in generale di uve da tavola, oggi le osserviamo più da vicino e le migliori varietà le troviamo prodotte sia in termini quantitativi che qualitativi nei nostri migliori comprensori: Canicattù e Mazzarrone in Sicilia, Rutigliano in Puglia e Vasto in Abruzzo. Vediamo ora le varietà più diffuse con le quali il consumatore italiano si troverà a dialogare quest'anno in termini di bontà e di croccantezza. Partiamo con le varietà bianche o dorate: al primo posto dobbiamo mettere la varietà Italia, coltivata praticamente in tutto il Bel Paese e ottenuta incrociando la varietà Bicane con il Moscato d'Amburgo; matura naturalmente fra la seconda e la terza decade di settembre e produce grandi grappoli, di bell'aspetto, con acini ovoidali, resistenti ai trasporti, con un leggero aroma di moscato e un buon contenuto zuccherino (15/17 %).

SEGUE la varietà Regina: è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo, il grappolo è grande e piramidale, l'acino è di colore giallo dorato, la polpa croccante e a maturazione è gradevolmente dolce. Pizzutello Bianco ha un grappolo medio grande, abbastanza spargolo o rado, gli acini hanno forma allungata o appuntita, spesso arcuati a mezzaluna, la buccia è pruinosa, dolce e croccante. Panse Precoce, sembra essere originaria della Francia, il grappolo ha lun-

ghezza media e gli acini sono giallo dorati, croccanti e gradevolmente dolci. Matilde è stata ottenuta dall'Istituto sperimentale per la frutticoltura di Roma incrociando Italia con Cardinal, ha un grappolo molto grande, allungato, alato e spargolo, gli acini sono grandi, ovoidali, buccia sottile ma resistente. Primus è stata ottenuta incrociando la varietà Maddalena Reale con la Ferdinando di Lesseps e a volte in Puglia è scambiata con la Regina dei vigneti, ha un grappolo di media grandezza mediamente compatto, la polpa degli acini, piuttosto rotondeggianti, ha un sapore di moscato.

CHASSELAS Dorato secondo alcuni è di origine orientale e fu importata in Francia all'inizio del 1500, secondo altri ha origine proprio nel territorio francese di Chasselas, nella Borgogna; in Italia, all'inizio, la varietà fu usata da vinificazione, di seguito la tecnica colturale ne ha fatto una delle migliori varietà da consumo fresco. Almeria è una delle varietà più tardive che matura naturalmente nella seconda decade di ottobre, è originaria della Spagna. Fra le più note seguono le bianche Baresana, Ciminnita, Conegliano, Delizia di Vaprio e Zibibbo. Prossimamente vedremo le uve nere.

* **Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna**

I 'prodotti del venerdì'

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

Uva Italia	2.00/2,20
Lattuga cappuccia	1.20/1.40
Patate	0.70/0.90
Cicoria Catalogna	1.10/1.30
Pomodoro ciliegino gr. 500	1.20/1.40
Scarola imbiancata	1.80/1.20
Zucchine chiare	1.60/1.90
Mele di pianura Golden D., cal. medio	1.20/1.40
Nettarine cal. medio	1.70/1.90
Pere Abate cal. medio	1.30/1.50
Susine o prugne	1.80/2.00.



IL TARTUFO DOMANI CINEMA E TEATRO AL LUMIÈRE Su il sipario, è di scena il re dei funghi

DA POCHI giorni siamo entrati ufficialmente in quella dolce stagione che è l'autunno, dolce anche in virtù dei gustosi prodotti che ci offre. Fra questi i tartufi, funghi sotterranei che crescono spontaneamente nei boschi. Il patrimonio tartuficolo bolognese è piuttosto ampio e vede al primo posto per valore commerciale il tartufo bianco pregiato a raccolta autunnale, seguito a ruota dal tartufo nero pregiato, pronto nei mesi invernali, quindi dal tartufo nero d'inverno e dal bianchetto, 'maturi' in primavera, e infine dallo scorzone verso i mesi estivi.

PER FAR conoscere il grande valore del prodotto locale a un pubblico allargato, quest'anno Tartufesta, la tradizionale manifestazione promossa dalla Provincia nei paesi dell'Appennino, avrà un'edizione straordinaria: all'interno dei festeggiamenti del patrono della città San Petronio, il prelibato fungo verrà presentato alla cittadinanza domani al cinema Lumière di via Azzo Gardino 65, attraverso un convegno nella mattinata e nel pomeriggio la proiezione del film 'Tuber' e il teatro con gli antichi burattini del museo di Budrio, oltre ad altre iniziative che si inseriscono nell'ambito di 'Sfoglia Bologna', il week end all'insegna del buon gusto ricco di visite, degustazioni e spettacoli (www.sfolgiabologna.it).
A cura del Centro divulgazione agricola

