

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Mele, patate, cipolle I tesori della nostra terra

IL NOSTRO Paese, da Nord a Sud, è il più lungo della Comunità e vive una sindrome quasi cilena. Climaticamente parlando, andiamo da situazioni ambientali della punta più meridionale della Sicilia (Pachino e Vittoria) simili alla Tunisia a quelle simili alla Svezia (le vallate del Trentino Alto Adige o del Friuli); nonostante ciò, l'attuale freddo, anche se non produce gelo sotto le serre siciliane, rallenta la maturazione degli ortaggi, in buona parte li danneggia creando difficoltà enormi per i trasporti di questi prodotti tanto deperibili, in quanto devono percorrere strade che mal si prestano al transito anche nelle migliori condizioni climatiche. Parliamo della Salerno-Reggio Calabria, dell'autostrada adriatica quando attraversa il Molise e l'Abruzzo, per non parlare della Firenze-Bologna o della Parma-La Spezia.

PER METTERSI al riparo dall'inevitabile aumento dei prezzi, dovuto alla carenza di prodotto e a costi enormi per la sua raccolta, per la sua conservazione e per la sua incredibile logistica, i grossisti del mercato di Bologna, che hanno nei consumatori d'ortofrutta i loro migliori e più fidelizzati clienti, suggeriscono il consumo di agrumi e di non andare a ricercare le pesche che vengono dal Sud Africa o i meloni che arrivano dalle Guadalupe. D'inverno è opportu-

no mangiarsi ogni giorno una mela, e tenere presente che fino a gennaio sono ottime anche quella della nostra Bassa, forse un po' rugginose e meno belle o meno grosse ma ugualmente ricche di vitamine e di sali minerali. D'inverno è bene riscoprire il sapore delle nostre patate e delle cipolle, e per queste ultime gli amici di Medicina si sono inventati anche quelle in agrodolce e la marmellata di cipolle (sublime!).

IN QUESTA stagione è bene riscoprire il piacere e la norma dietetica di farsi dei bei minestrini con cicoria catalogna, bietola da costa e legumi secchi. D'inverno mangiamo i Kiwi delle vallate del Silaro e del Santerno, e, a parte gli ananas e le banane, lasciamo stare per un attimo gli altri frutti tropicali. D'inverno abbiamo anche il piacere di poter consumare la frutta secca di buona qualità in quantità superiori a quelle che troviamo d'estate. D'inverno, grazie alle maggiori calorie di cui abbiamo bisogno, possiamo osare di più anche con il bicchiere di vino, bicchiere che andrebbe riempito anch'esso con i prodotti del territorio: pignoletto, lambrusco, barbera frizzante, albana, sangiovese, trebbiano, e perché no, anche la nostranissima birra Ronzani.

*** Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna**

