

La pianta di basilico per una bevanda fresca e dissetante

NELLE ANTICHE lingue greca e latina il suo nome significa 're' o 'reale', ad indicare la grande importanza: si tratta del basilico, la 'regina delle erbe', le cui piantine secondo racconti leggendari arricchivano la tomba di Cristo ed ancora oggi ornano gli altari delle chiese ortodosse. Ornano anche davanzali, balconi e giardini dove, seminato all'inizio della primavera o trapiantato in aprile maggio, il basilico sta bene in posizione soleggiata e va annaffiato regolarmente, ma non troppo perché potrebbe marcire. Man mano che si formano i fiori vanno tagliati, per far in modo che le piante crescano più rigogliose e per allungarne la vita, che, essendo una pianta annuale, terminerebbe con la fioritura e la successiva fruttificazione.

PRIMA del freddo invernale, a cui il basilico non resiste, si possono conservare le foglie in un vasetto, dopo averle lavate, asciugate molto bene — con un canovaccio e poi all'aria —, premute leggermente e coperte di olio, così si avrà un basilico che sembra fresco ed un olio profumato. Si può anche congelare, mettendo le foglie ben pulite in un sacchetto o nella vaschetta del ghiaccio, che poi si riempie di acqua e si mette a congelare: quando si prepara il sugo

basta aggiungere un cubetto di ghiaccio-basilico e il profumo è assicurato. Il responsabile del suo aroma è l'olio essenziale, utile in caso di ansia e nervosismo e per aiutare la memoria e lo studio. Alcune gocce versate nell'acqua di uno spruzzatore e nebulizzate su tende, copriletti, vestiti tengono lontane zanzare e altri insetti, ma, se non raggiungono del tutto lo scopo, frizionate sulla pelle leniscono il prurito dopo le punture.

PER le giornate di caldo torrido, c'è una fresca e profumata bevanda estiva: la limonata al basilico. Basta mettere in una pentola 4 manciate di foglie di basilico, 1 litro di acqua, 400 grammi di zucchero (potete regolarne la quantità se preferite cose più o meno dolci) e la parte gialla della buccia di due limoni, e portare ad ebollizione mescolando finché lo zucchero non è perfettamente sciolto. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, passare al colino premendo i residui per estrarre tutti gli aromi e mettere in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero, dove si conserva fino a 5 giorni. Servire la bibita in bicchieri pieni di ghiaccio decorando a piacere con rametti di basilico e scorze di limone.

A cura del Centro divulgazione agricola

I 'prodotti della settimana'

ECCO i prodotti della settimana (prezzi al dettaglio in euro al chilo)

FAGIOLINI 2,30/2,50

FAGIOLI BORLOTTI

2,30/2,50

PATATE NOVELLE

1,00/1,20

POMODORI CILIEGINI

Pezz. media - Conf. 500 gr

1,40/1,70

RADICCHI CHIOGGIA

2,60/2,80

SCAROLE 2,20/2,50

ZUCCHINE 1,20/1,40

ALBICOCHE

Pezzatura media 2,00/2,30

ANGURIE

intere 0,60/0,80

MELONI

Retati pezz. media 1,00/1,20

PESCHE

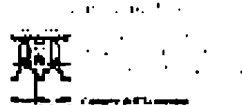
Gialle Cal. A 1,40/1,60





Bussola Verde

Orientamento ai consumi



ASCOM
BOLOGNA
ASSOCIAZIONE COMMERCIAISTI
della Provincia di BOLOGNA

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 7** **Bietole da costa**, sono di produzione locale ed assieme ad altri ortaggi è indispensabile per i minestrini
- 7** **Carote**, ottimo il prodotto scavato nella zona di Chioggia oltre che nel centro Italia nel litorale laziale
- 7** **Cetrioli**, le produzioni migliori provengono dal Centro e Nord Italia
- 7/8** **Cicoria Catalogna**, ottima per minestrini ma anche per consumo tal quale
- 6** **Cipolle**, bianche e dorate ottime quelle prodotte nel comprensorio di Medicina
- 6/7** **Cipollotti freschi**, quelli provenienti dalla zona di Tropea sono insuperabili anche per il consumo tal e quale
- 6/7** **Fagioli borlotti**, buona la qualità delle provenienze romagnole e piemontesi
- 7** **Fagiolini**, dalla Romagna giungono sui mercati quantità e qualità elevate
- 6** **Finocchi**, i litorali sabbiosi della Campania, Puglia e Marche sono ottimi substrati per questi meravigliosi ortaggi
- 6/7** **Lattughe**, i produttori locali sono ottimi professionisti per queste produzioni
- 7** **Melanzane**, le produzioni dell'Emilia Romagna spadroneggiano sui Mercati nazionali ed Esteri
- 6/7** **Patate**, la qualità del prodotto locale è buona nonostante le avversità atmosferiche
- 6** **Peperoni**, dalla Sicilia al Veneto siamo in piena produzione
- 6** **Piselli freschi**, prezzi accessibili con il prodotto romagnolo ben gradito dai mercati
- 6** **Pomodori ciliegini**, dal centro e nord Italia la qualità è decisamente elevata
- 6** **Pomodori insalatari**, anche dalla provincia di Venezia la qualità «cuore di Bue» è la più costosa, per le altre i prezzi sono stazionari
- 6** **Pomodori rossi a grappolo**, dalla Sicilia al Veneto tutte le produzioni evidenziano prezzi accessibili e qualità buona

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 **Radicchio tipo Chioggia**, prezzi elevati per quello rosso tondo con foglie ben serrate

5 **Radicchio Treviso precoce**, è quello rosso a foglia larga, buona la qualità ma prezzi mediamente elevati

6 **Scarole**, assistiamo ad un lieve ridimensionamento dei prezzi, ma buona qualità del prodotto

8/9 **Zucchine**, Provengono da Lazio, Romagna e Veneto

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 6** **Actinidia o kiwi**, è terminata la produzione nostrana, la qualità migliore proviene dalla Nuova Zelanda, mentre il prodotto Cileno costa decisamente meno
- 6** **Albicocche**, la qualità «Orange» e «Precoce di Imola» sono di buona qualità, mentre pessima la varietà «Tyrintos»
- 7** **Ananas**, prezzi popolari, i migliori provengono dall'America centrale, in particolare dal Costa Rica
- 7** **Arance**, sono presenti le varietà tardive «Valencia» e «Ovale» ottime da spremere
- 6** **Angurie**, da tutte le province italiane provengono prodotti di qualità molto buona
- 6/7** **Banane**, la qualità è generalmente buona, i prezzi sono popolari
- 5/6** **Ciliegie**, buona la presenza dei Duroni nostrani si rilevano provenienze anche dalla Slovenia e dalla Turchia
- 5** **Fragole**, le provenienze prevalenti sono trentine ed alto atesine, i prezzi sono in aumento e il prodotto è di buona qualità
- 4/5** **Frutti di bosco**, alto il prezzo ma ottima la qualità
- 7/8** **Meloni**, le produzioni migliori sono quelle delle province di Bologna, Modena, Ferrara e Mantova; i «lisci» hanno prezzi superiori rispetto ai «Retati»
- 6** **Nettarine**, prezzi accessibili e qualità buona per il prodotto romagnolo
- 5/6** **Pere**, sta per iniziare la raccolta delle più precoci
- 6** **Pesche**, le produzioni emiliano romagnole si riconoscono per l'alta qualità intesa come bontà e salubrità del prodotto
- 6** **Susine**, le varietà più significative sono: la gialla «Goccia D'oro» e le rosse «Santa Rosa» e «Ersinger»

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



FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Una Medicina con la cipolla

LA CIPOLLA è un alimento con proprietà salutistiche formidabili, proviene dal nord est dell'India e si è diffusa in Afghanistan, Iran, Iraq e Turchia e nella piramide di Cheope è stata trovata un'iscrizione dalla quale si desume che furono spesi oltre 1.600 talenti d'argento per acquistare cipolle, aglio e ravanelli da dare da mangiare agli operai che costruivano la piramide stessa. Già nel Medio Evo era impiegata come potente vermifugo intestinale, e, assieme all'aglio, come antidoto contro stregonerie, fatture e malocchio. E il rapporto con Medicina? È presto detto, perché in tutto quel comprensorio, terreno e uomini, sono particolarmente vocati alla produzione delle cipolle gialle, rosse e bianche e nelle province di Bologna, Ferrara e Parma si produce circa il 30% dell'intera produzione nazionale. Proprio nella chiesa del Carmine di Medicina, tre anni fa è nata la 'Confraternita della Magnifica Cipolla di Medicina', che ieri si è arricchita di un nuovo Confratello, sempre nella chiesa del Carmine, dove il cavalier Paolo Bruni (presidente della Confederazione Generale delle Cooperative Agricole Europee), per assurgere al ruolo di Confratello, ha declamato la formula: «Alla fen di guai la zivalla l'an manca» che si può leggere anche come il sollievo che si prova mangiando cipolla per avversare i dispiaceri della vita.

***Associazione commercianti
Mercato ortofrutticolo di Bologna**

