

Viaggio a Sant'Erasmus, nel fantastico orto della Serenissima

UNA GITA a Venezia può iniziare non solo in piazza San Marco o sul ponte di Rialto, ma anche dalla banchina del vaporetto n.13 alle fondamenta nuove, verso gli orti di Venezia. La prima tappa è Vignole, l'isola 'delle sette vigne' dove una lussureggiante vegetazione di tamerici, sambuchi, olmi, pioppi, gelsi, siepi e i rovi infestanti nasconde gli orti e i vigneti.

LA SOSTA successiva è Sant'Erasmus, una delle isole più grandi della laguna di Venezia, dall'aspetto rustico e silenzioso, in cui boschi e canali circondano coltivazioni di ortaggi, vigne e frutteti, l'orto di Venezia per eccellenza. E' un luogo dalle atmosfere rarefatte, ideale per una passeggiata insolita in un ambiente insulare marginale, solitario e quasi abbandonato dall'uomo, sospeso nel tempo con poche case isolate e qualche antica pescheria. Infatti, grazie al particolare terreno sabbioso e con un'alta percentuale salina, gli ortaggi di Sant'Erasmus hanno un gusto unico che li rende assai ricercati. In primavera, stagione in cui si festeggia la Senza, questi frutti della natura e del lavoro dell'uomo vivono il momento di massimo splendore e così carciofi, asparagi e piselli diventano protagonisti della tavola veneziana.

Prelibate e ricercate sono le 'castrature', i frutti apicali del carciofo violetto che vengono raccolti precocemente e che permettono la crescita di 16-18 'botoli', altrettanto teneri e gustosi. Hanno un gusto unico e particolare e un leggero sapore amarognolo; vanno gustate crude, condite solo con olio, sale e pepe. Sempre a Sant'Erasmus possiamo trovare il pomodoro e l'asparago del Cavallino e il fagiolino meraviglia di Venezia, di colore giallo chiaro. Viene anche prodotta una certa quantità di vino, a cui è dedicata la popolare 'Festa del Mosto' nella prima domenica d'ottobre.

I 'prodotti del venerdì'

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

Asparagi 3,20/3,70

Finocchi 1,50/1,70

Patate 0,60/0,70

Pomodori Ciliegini pezz. media - conf. 500 gr. 1,50/1,70

Radici Chioggia 2,00/2,20

Arance Tarocco pezz. media 1,00/1,20

Actimidia pezz. 100 gr. 1,50/1,70

Fragole - cestino 500 gr. 2,30/2,80

Mele pianura Fuji cal. 75/80 1,50/1,70

Pere Conference cal. 70/75 1,50/1,70

Pere Kaiser cal. 75/80 1,40/1,60

CON I PISELLI raccolti negli orti di Sant'Erasmus si può realizzare un piatto tipico di Venezia: i 'Risi e Bisi' ossia il risotto ai piselli. Fare un soffritto di cipolla e pancetta tritata. Indorata la cipolla, aggiungere il riso, quindi allungare con un mestolo di brodo (ottenuto facendo precedentemente bollire in acqua salata i baccelli dei piselli sgranati), mescolando finché sarà assorbito prima di aggiungere il successivo. A metà cottura aggiungere i piselli novelli e portare a cottura i risi e i bisi. Prima di servire aggiungere una noce di burro e Parmigiano Reggiano grattugiato.

**A cura del Centro
Divulgazione agricola**



FEDAGROMERCATI ACMO *

Pere e mele per ogni stagione

E' NOTO ai più, ma non a tutti, che nel nostro comprensorio le pere e le mele si raccolgono in un periodo che va da agosto a novembre (varietà precoci e tardive); dovrebbe essere altrettanto noto che non possiamo mangiarci 5 o 10 milioni di quintali di prodotto in due o tre mesi, ecco allora che abbiamo la necessità di conservare questo ben di Dio all'interno di celle frigorifere che vanno a zero gradi e hanno l'atmosfera controllata in modo tale da ridurre la respirazione dei frutti e consentire loro un processo di completa maturazione che può durare fino a 10 o 11 mesi. Le tecniche di conservazione si sono sempre più affinate e per le mele a maturazione naturale tardiva (Red Delicious, Golden Delicious, Fuji, Renette ed altre), il sapore, la fragranza, il contenuto in sali minerali, acidi organici, fibre e vitamine rimane praticamente inal-

terato anche dopo tanti mesi di frigoconservazione. E allora la stagionalità? E' valida solo per chi le consuma da settembre a novembre! E tutti quelli che si richiamano ai prodotti di stagione? Per carità, va benissimo: oggi però non possiamo rifarci all'agricoltura di 50 o 60 anni fa e i pomodori della Sicilia, che si consumano a gennaio, sono certamente buoni quanto quelli di luglio o agosto (a volte di più, in quanto le alte temperature non sempre migliorano la qualità dell'ortofrutta), ma se voglio proprio mangiare una mela di stagione in maggio? Non c'è problema: ci sono ottime varietà che provengono dal Cile e dal Sud Africa e ottime pere dall'Argentina, sono state raccolte da poco, ma non sono a km zero, a ben pensarci siamo attorno ai 12mila!

*** Associazione commercianti mercato ortofrutticolo di Bologna**





Bussola Verde



ASCOM
BOLOGNA
ASSOCIAZIONE COMMERCIALE
della Provincia di BOLOGNA

Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 6** **Asparagi**, le produzioni locali, in particolare di Altedo, fanno onore ai produttori emiliano romagnoli
- 7** **Carciofi**, grande interesse per i piccoli carciofini da mettere sott'olio
- 6** **Carote**, provengono dalla Sicilia, dalla Puglia e dal litorale laziale
- 6/7** **Cavolfiori**, le proprietà salutistiche di questo ortaggio sono innumerevoli e il consumo merita grande attenzione
- 7/8** **Cicoria Catalogna**, ottima per minestrone ma anche per consumo tal quale
- 6** **Cipolle fresche**, il rapporto qualità-prezzo molto buono, quelle vere di Tropea costano leggermente di più
- 5** **Cipolle tonde**, le nostrane rappresentano quantitativi molto scarsi pertanto abbiamo provenienze dall'Argentina e dall'Australia
- 5** **Fagiolini**, riscontriamo discrete quantità di prodotto locale oltre a quelli che vengono dal Nord Africa che si affacciano sul Mediterraneo
- 6/7** **Fave**, le provenienze sono quelle relative alle province di Salerno e Caserta
- 7** **Finocchi**, i litorali sabbiosi della Campania, Puglia e Marche sono ottimi substrati per questi meravigliosi ortaggi
- 7** **Lattughe**, le provenienze prevalenti sono, ovviamente, meridionali e la qualità è buona
- 7** **Melanzane**, dalla Sicilia ma anche dalla Spagna arrivano prodotti di indubbia qualità
- 7/8** **Patate**, le novelle sono le più costose, ma per le frigoconservate da Francia, Germania e Olanda è accanita la concorrenza con i tuberi nostrani
- 4** **Peperoni**, i prezzi ancora cari, anche se la qualità è decisamente molto buona
- 6** **Piselli freschi**, tipico prodotto primaverile proveniente dalla Puglia e dalla Calabria, buona la qualità
- 6/7** **Pomodori ciliegini**, le provenienze prevalenti e più qualificate sono quelle della Sicilia con le zone di Pachino e Vittoria
- 6** **Pomodori insalatari**, i prezzi sono stazionari e i prodotti provengono dal Lazio, Campania, Sicilia e Sardegna: buona la qualità
- 6** **Pomodori rossi a grappolo**, la qualità è decisamente buona e le provenienze sono: Sicilia, Puglia e Spagna

**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**

5/6 **Radicchi di campo verdi**, sono produzioni locali, buono il rapporto qualità-prezzo

5 **Radicchio tipo Chioggia**, è quello rosso tondo con foglie ben serrate

5/6 **Scarole**, assistiamo ad un lieve ridimensionamento dei prezzi, ma buona qualità del prodotto

6 **Zucchine**, nonostante il tempo inclemente le provenienze prevalenti di Sicilia, Calabria e Lazio portano sui mercati una qualità decisamente buona

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 6/7** **Actinidia o kiwi**, sta terminando il prodotto nostrano e rileviamo la presenza di frutti di ottima qualità provenienti dalla Nuova Zelanda proposti a prezzi più cari
- 7/8** **Ananas**, prezzi popolari, i migliori provengono dall'America centrale, in particolare dal Costa Rica
- 8** **Arance bionde**, ottima la «Riberella» di Agrigento, e ottimo il suo apporto in vitamine, antiossidanti e sali minerali
- 8** **Arance rosse**, la varietà «Tarocco» è decisamente la migliore, proviene dalla piana di Catania
- 6** **Banane**, la qualità è generalmente buona, i prezzi sono popolari
- 6/7** **Fragole**, questo è il momento opportuno per aumentare il consumo di questo meraviglioso frutto proveniente dal Sud e Centro Italia
- 6/7** **Limoni**, molto buoni quelli del siracusano e della provincia di Palermo; buoni anche gli spagnoli
- 7** **Mele di montagna**, per tutte le varietà, buono il rapporto qualità prezzo
- 8** **Mele di pianura**, la varietà «Fuji» è rimasta praticamente l'unica a contrastare il dominio delle mele di montagna
- 4/5** **Meloni**, è già iniziata la commercializzazione di quelli siciliani ma c'è ancora la presenza di prodotto proveniente dal Marocco
- 5/6** **Nespole**, il tipo giapponese è senza dubbio il migliore e viene dalla Spagna
- 6** **Pere**, sono rimaste sul mercato le ottime «Kaiser» da cuocere, e le «Conference» da consumare fresche; è iniziata la presenza di prodotto proveniente dall'altro emisfero

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

