

Sua maestà l'asparago, verde germoglio dalle mille virtù

UN GERMOGLIO, questo è in realtà l'asparago, che viene raccolto appena sbuccato dal terreno, prima che diventi legnoso e sviluppi piccole foglioline, fiori e frutti. Le sue proprietà diuretiche e depurative sono note dall'origine della coltura, che si perde nel tempo, fino alle antiche civiltà dell'Egitto e della Mesopotamia. Sono note anche la ricchezza di fibre, vitamine, aminoacidi e sali minerali, e il basso contenuto calorico, che li rende adatti alle diete. Gli asparagi quindi fanno bene; deve fare attenzione a mangiarli solo chi soffre di infiammazioni ai reni e alle vie urinarie, perché possono risultare irritanti. Molte delle varietà in commercio hanno preso il nome dalla zona di produzione, tra queste l'asparago verde di Altedo. Nel 1923 alcuni agricoltori altedesi andarono a Nantes, in Francia, e tornarono con nozioni tecniche sull'asparago e la sua coltivazione. Dopo alcuni anni di sperimentazione iniziò la coltivazione intensiva, che si diffuse soprattutto dopo la seconda guerra mondiale.

NEL 2003 l'asparago di Altedo ha ottenuto il marchio comunitario IGP — Indicazione Geografica Protetta — che ne garantisce l'origine, le tecniche di produzione e le caratteristiche. Un pomeriggio dedicato alla scoperta del-

le virtù e del gusto di questo pregiato prodotto del nostro territorio sarà quello di sabato 29 maggio al Museo della civiltà contadina di San Marino di Bentivoglio. Si potrà incontrare la nutrizionista, partecipare al laboratorio di cucina e all'animazione teatrale per bambini, acquistare asparagi e prodotti di stagione al mercato contadino nel parco: per saperne di più visitate il sito della Provincia di Bologna www.provincia.bologna/agricoltura.

I 'prodotti del venerdì'

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

Asparagi 3,30/3,80

Finocchi 1,50/1,70

Patate 0,60/0,70

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

Radicchi Chioggia 2,00/2,20

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

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

Fragole cestino 500 gr. 2,20/2,60

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

NEL FRATTEMPO potete fare un esperimento in cucina, la torta dolce di asparagi. Bollitene 200 grammi e frullateli riducendoli in crema grossolana. Impastate 300 g di farina con 70 g di zucchero semolato, 150 g di zucchero vanigliato, una dose di lievito per mezzo kg, 2 uova, 60 grammi di burro fuso e scorza grattugiata di limone. Aggiungete un po' di latte per ottenere una consistenza leggermente fluida e infine mescolate bene con gli asparagi frullati. Versare il tutto in una pirofila tonda con il buco centrale e cuocere a 180° per 40 minuti, controllando la cottura con uno stuzzicadente. Servite la torta cosparsa di zucchero vanigliato e, se gradite, riempite il buco centrale con panna montata.

A cura del Centro divulgazione agricola





Bussola Verde



ASCOM
BOLOGNA
ASSOCIAZIONE COMMERCIANTE
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**, 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
- 6/7** **Pomodori insalatari**, i prezzi sono stazionari e i prodotti provengono dal Lazio, Campania, Sicilia e Sardegna: buona la qualità
- 6/7** **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 assai 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 **Radichetto 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 a prezzi più cari
- 4** **Albicocche**, provenienti dalle nostre regioni meridionali e dalla Spagna, sono prodotti fuori stagione di scarsa qualità, pertanto hanno un cattivo rapporto qualità-prezzo: a buon intenditor...
- 7/8** **Ananas**, prezzi popolari, i migliori provengono dall'America centrale, in particolare dal Costa Rica
- 8** **Arance bionde**, ottima la «Ribarella» 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
- 4** **Ciliegie**, provenienti prevalentemente dalle nostre regioni meridionali, sono prodotti fuori stagione, pertanto hanno un cattivo rapporto qualità-prezzo: anche in questo caso: a buon intenditor...
- 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
- 6** **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, Contagricoltura, Confesercenti, Federconsumatori, Adiconsum, Sos Consumatori, Conad nazionale, Coop Italia, Consorzio AgriBologna, AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica



FEDAGROMERCATI ACMO *

Ogm? No all'uso, sì alla ricerca

E BRAVO ministro! Sarà felice il mio amico Vitangelo Magnifico, che quando era stimato direttore dell'Istituto sperimentale per l'orticoltura di Pontecagnano e sperimentava e studiava gli Ogm, veniva preso a sassate da accesi ecologisti (si fa per dire!), e di seguito veniva chiamato in giudizio con l'accusa di avere distratto i fondi dell'Istituto in ricerche non in linea con gli orientamenti ministeriali di allora (leggi Pecoraro Scanio). Invece cosa dice il neo ministro Galan? «Non ho intenzione di mettere in discussione la linea seguita fin qui dal governo (no all'uso delle sementi Ogm, nda). Ho semplicemente detto, e lo ribadisco, che anche per quanto riguarda gli Ogm non si può rinunciare alla ricerca. Anche perché altrimenti la farà comunque qualcun altro. Le posizioni ideologiche come gli stop assoluti avrebbero

impedito anche la ricerca sulla medicina nucleare, che si chiamerà pure così ma ha salvato la vita di milioni di persone. Io sono sempre stato a favore della ricerca e ho intenzione di proseguire su questa strada anche per gli Ogm. In Italia ci sono fior di intelligenze che lavorano e hanno lavorato a progetti sperimentali in questo campo; personale altamente qualificato che se disoccupato potrebbe trasferirsi altrove. Lamentarsi poi per la fuga dei cervelli diventerebbe complicato. Le migliori intelligenze del mondo sono attratte dalla libertà della ricerca». E noi aggiungiamo: «In Italia, per ora, nel settore ortofrutticolo, non abbiamo bisogno di Ogm, però studiamo e ricerchiamo, il progresso dell'umanità non è terminato oggi e non ha limiti».

*** Associazione commercianti mercato ortofrutticolo di Bologna**

