

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA\*

# E ora frutta e verdura viaggiano sul web

PAOLO Biasin è uno dei nostri operatori commerciali fra i più professionalizzati e più vispi che frequentano il mercato ortofrutticolo di Bologna, acquista dai produttori e dai grossisti prodotti di qualità extra che poi ridistribuisce a una clientela assolutamente fidelizzata. Ben consapevole che nel meraviglioso settore dell'ortofrutta, fatto di alcune migliaia di referenze merceologiche, derivate da decine di varietà, di calibri e di colori per una stessa specie, per svolgere in modo professionale una delle attività più vecchie del mondo quale quella del commercio di prodotti ortofrutticoli si deve girare per mercati e per aziende agricole, perdendo a volte anche tempo prezioso per vedere, toccare e sentire "Il sapore del colore".

MA QUANDO centinaia e migliaia di transazioni commerciali avvengono e si ripetono ogni giorno telefonicamente, perché non affiancare anche il web come innovativo strumento commerciale? E allora l'azienda Agrifruit Srl, associata Acmo, ha realizzato e reso operativi due sistemi informatici specifici per il settore ortofrutticolo: [www.fruitaweb.com](http://www.fruitaweb.com) per il consumatore privato (un clic e l'ortofrutta ben selezionata e confezionata all'interno di idonei contenitori in 24/48 ore dall'ordine arriva a destinazione) e [www.fruitcomerce.com](http://www.fruitcomerce.com), una piattaforma

commerciale multilingua, un utile strumento per i professionisti del settore: produttori, grossisti, importatori ed esportatori, cooperative, Op, Operatori della Gdo. Occorre registrarsi, iscrivere l'azienda e accettare il regolamento. Entro alcune ore, l'operatore riceverà tramite email e sms l'autorizzazione a operare sia in vendita che in acquisto. La registrazione è gratuita. Chi vuole vendere digita dati e caratteristiche del prodotto, gli acquirenti, a loro volta, possono disporre di offerte effettuate da vari venditori. Il prezzo può essere contrattato in tempo reale. Il sistema tutela sia chi vende che chi compra.

La compravendita si origina solo dopo l'autorizzazione e la verifica della disponibilità economica sulla carta di credito del compratore. Il pagamento a favore del venditore sarà disposto e contabilizzato solo dopo la verifica della qualità della merce da parte del compratore. In caso di contestazione l'addebito viene sospeso fino a risoluzione avvenuta.

MARTEDÌ 31, nella sala Acmo del Caab, alle 9,30 si svolgeranno simulazioni con proiezione a video di compravendite fra operatori nazionali e internazionali per fare correre gli elettroni dei computer e non solo le gambe di chi vende e di chi compra. Siete tutti invitati.

\*Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna

## I tir sono fermi, i prezzi ballano

QUESTA settimana i prezzi al dettaglio in euro al chilo dei 'prodotti del venerdì' non possono essere pubblicati in quanto entrare nel merito in questo momento è aleatorio e pericoloso dal punto di vista di una corretta informazione. Causa l'agitazione degli autotrasportatori, i rifornimenti sono molto aleatori e la dinamica della formazione dei prezzi sia all'ingrosso che al dettaglio esce dalle normali regole mercantili relative all'incontro tra la domanda e l'offerta.

## Orientamento ai consumi

### IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

- 6 **Bietola da costa**, il prodotto è di buona qualità, i prezzi sono in lieve aumento
- 5 **Carciofi**, gli arrivi dalla Puglia e dalla Campania sono scarsi, dalla Sicilia assolutamente nulli
- 7/8 **Carote**, in Italia si producono oltre due milioni di quintali di questo prodotto altamente salustico
- 6/7 **Cavolfiori**, gli arrivi prevalenti sono dal centro Italia, prezzi in lieve aumento
- 6/7 **Cavoli broccoli**, come per i cavolfiori, le quantità si sono ridimensionate, la qualità rimane buona
- 6 **Cicoria Catalogna**, la provenienza prevalente è quella romagnola e marchigiana, la qualità permane buona
- 7/8 **Cipolle**, le scorte frigoconservate garantiscono i rifornimenti di rosse, gialle e bianche
- 5 **Cipollotti**, sono presenti praticamente solo le provenienze del centro Italia
- 5 **Finocchi**, gli Champignon coltivati sono ottimi e pregevoli anche dal punto di vista salustico
- 6/7 **Funghi**, nella provincia di Bologna si coltivano gli champignon migliori nella qualità intrinseca e salustica
- 5 **Lattughe**, anche i freddi intensi rallentano il percorso di questo prodotto sui mercati
- 4/5 **Melanzane**, le produzioni siciliane sono completamente assenti nei mercati del nord del paese
- 7/8 **Patate**, le grandi scorte non fanno temere la carenza dei tuberi toscani
- 4 **Peperoni**, il tipico prodotto siciliano è completamente assente nei nostri mercati
- 3 **Pomodori ciliegini**, rispetto alle tonnellate i pochi chili presenti, evidenziano prezzi molto elevati
- 4 **Pomodori insalatari**, buona la qualità ma scarsa la qualità in particolare per quelli siciliani
- 4/5 **Pomodori rossi a grappolo**, anche per questo prodotto si denuncia una notevole rarefazione degli arrivi
- 6 **Radichini tipo chioggia**, i prezzi sono entrati in equilibrio con la buona qualità offerta
- 5 **Radichio Treviso Precoce**, è quello lungo, rosso a foglia discretamente larga, si consuma tal quale o al forno

4/5 **Scarole**, solo dal centro e nord Italia, il prodotto di serra raggiunge i mercati all'ingrosso

3 **Zucchine**, mancano gli approvvigionamenti e il prodotto è fra i più sensibili ai freddi invernali

### IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

- 6/7 **Actinidia o kiwi**, la produzione prevalente è nostrana e la qualità del prodotto è decisamente buona
- 7 **Ananas**, dal centro America fino a Bologna ottimo è il rapporto qualità prezzo
- 6/7 **Arachidi**, la qualità migliore è rappresentata dalle israeliane
- 6/7 **Arance**, scarseggia la varietà pigmentata Tarocco siciliana, mentre è ben presente la bionda Washington-Navel
- 7 **Banane**, i prezzi sono diversi a seconda delle diverse marche
- 6/7 **Clementine**, per questo prodotto sono in via di esaurimento le scorte. La qualità migliore proviene dalla Calabria, dalla Puglia e dalla Sicilia
- 6/7 **Limoni**, anche per questi, quelli frigoconservati rispondono ancora alle esigenze della domanda
- 5 **Mandarini**, stanno scarseggiando quelli stoccati nei magazzini
- 6/7 **Mele di montagna**, sono le ottime a marca Melinda, Marlene, Geos, Val Venosta, in qualità e quantità
- 7/8 **Mele di pianura**, prezzi popolari per le ottime varietà locali Fuji, Golden e Stark
- 5 **Noci**, sia nostrane che francesi o americane, la qualità è decisamente ottima
- 7/8 **Pere**, le regine dei mercati sono le varietà raccolte nella nostra regione: Abate Fetei, Decana del Comizio, Conference, Kaiser e William

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](http://www.bussolaverde.it)

Il coordinatore del comitato Dr. Roberto Piazza

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

## BEVANDE DALLA PARTE DEL CONSUMATORE

# Tra succo e nettare gode la spremuta

QUANTI conoscono la differenza fra succhi di frutta e nettari? Le confezioni sono generalmente molto simili ma il contenuto è assai diverso: ai succhi infatti non può essere aggiunta acqua né zuccheri o edulcoranti artificiali, mentre i nettari sono costituiti da puree di frutti diluite, con percentuali di frutta del 50%, e spesso sono dolcificati. Un comunicato stampa ufficiale diramato lo scorso mese di dicembre ci informava che erano state approvate dal Parlamento europeo nuove regole sull'etichettatura di queste bevande a garanzia dei consumatori, ma in realtà si è trattato di una conferma di alcuni punti saldi nell'ottica di una comunicazione trasparente e della bocciatura di alcuni tendenziosi emendamenti. Uno di questi avrebbe permesso di commercializza-

re come semplice succo d'arancia anche la miscela col mandarino, che contribuisce al colore e al gusto, senza alcuna specificazione in etichetta. Tutelati perciò gli interessi dei consumatori che quando acquisteranno 'succo di arancia', sia prodotto in Europa sia importato da Brasile e Stati Uniti, saranno certi della sua purezza. Resta il fatto che una buona spremuta di arance fresche prodotte nel nostro Sud e nelle isole, che in questa stagione si trovano a buon prezzo e di buona qualità, è comunque preferibile. Meglio con la polpa piuttosto che filtrata perché questa contiene i benefici flavonoidi, che, insieme alle vitamine B e C, a zinco, potassio e calcio, fanno della spremuta fresca una bevanda ottima sotto il profilo nutrizionale (oltre che del gusto!).  
A cura del Centro divulgazione agricola