

Comunicazione del comitato, venerdì 22 gennaio 2010**ORTAGGI** **5 agli**

per carenza di prodotto locale quelli importati provengono dall'Argentina e dal Cile.

 **6/7 carciofi**

le provenienze prevalenti sono quelle siciliane, sarde, pugliesi ed egiziane

 **7 carote**

dal centro e nord Italia, la qualità è costantemente molto buona.

 **7 cavoli cappucci**


di produzione locale, buoni sia crudi che nei minestrone

 **7 cavolfiori**

dall'Emilia Romagna e dalle Marche, ottime le produzioni.

 **7 cicoria catalogna**

ottima per minestrone ma anche per consumo tal e quale.

 **7 cipolle**

ad eccezione della Troppa - dal comprensorio di Medicina arrivano sui mercati le migliori cipolle italiane, che non temono concorrenza col prodotto estero.

 **3/4 fagiolini**

quelli del Marocco e dell'Egitto sono presenti sui Mercati Nazionali.

 **6 finocchi**

il freddo intenso condiziona la presenza del prodotto.

 **6 lattughe**


anche in questo caso il gelo crea problemi ai prodotti a foglia.

 **6 lattughe iceberg**


di provenienza spagnola e italiana, si conservano molto bene.

 **5/6 melanzane**

il prodotto siciliano è quotato di più rispetto a quello spagnolo.

 **7/8 patate**

accanita è la concorrenza con i tuberi d'oltralpe.

 **5/6 peperoni**

notevoli quantità provengono dalla Spagna, ma anche dalla Sicilia con qualità decisamente buona.

 **5/6 pomodori ciliegini**

rimane discreto il rapporto qualità prezzo.

 **6 pomodori insalatari**


le provenienze principali sono nostrane: Sicilia, Sardegna, Campania e Lazio.

 **5/6 pomodori rossi a grappolo**

la Sicilia e la Puglia sono le principali zone di produzione.

 **7 radicchio tipo Chioggia**

è quello rosso tondo con foglie ben serrate.

 **5/6 scarole**

ben professionalizzati i produttori e ottima la qualità di questo prodotto locale.

Votazione: **9-6 prodotto assoluto si consiglia l'acquisto e il consumo** **5 prodotto incerto** **4-1 prodotto per il quale si rilevano prezzi ancora superiori ai valori normali**

 **7 zucche**

sia la "Violina" che la tonda "Delica" sono ottime per mille impieghi culinari.


 **5 zucchine**

i prezzi sono aumentati ma qualità rimane buona.

FRUTTA

 **7 actinidia o kiwi**

le produzioni locali stanno conquistando i mercati nazionali ed europei.

 **6 ananas**


i migliori provengono dall'America centrale, in particolare dal Costa Rica.

 **7 arance bionde**

le provenienze principali sono quelle relative alle regioni: Sicilia, Puglia e Calabria.

 **7 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 clementine**

ottimo il rapporto qualità prezzo del prodotto calabrese.

 **3/4 fragole**

prodotto fuori stagione con un cattivo rapporto qualità/prezzo...a buon intenditor...

 **6 limoni**

ottimi quelli del siracusano e della provincia di Palermo; buoni quelli spagnoli.

 **7 mandarini**


le varietà migliori provengono dalla Sicilia, dal comune di Ciaculli.

 **7 mele di montagna**

per tutte le varietà, buono il rapporto qualità prezzo.

 **7/8 mele di pianura**

ben presenti le varietà "Fuji", "Golden D.", "Stark D." e "Granny S."

 **6 /7noci**

anche dagli USA, dalla Francia, dalla Campania e dal Veneto la qualità è generalmente molto buona.

 **7 pere**

le ottime "Decane del Comizio", "Abate F.", "Kaiser" e "William" rappresentano il meglio della produzione emiliano romagnola.

Votazione:

 **9-6 prodotto assoluto si consiglia l'acquisto e il consumo** **5 prodotto incerto** **4-1 prodotto per il quale si rilevano prezzi ancora superiori ai valori normali**