


## Comunicazione del comitato, venerdì 26 febbraio 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, la qualità è decisamente buona.

 **7 carote**

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

 **6 cavoli cappucci**

di produzione locale, buoni sia crudi che nei minestrone

 **6 cavolfiori**

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

 **7 cicoria catalogna**

ottima per minestrone ma anche per consumo tal e quale.

 **5 cipolle fresche**

i cipollotti di Tropea sono molto saporiti ma il prezzo è abbastanza caro.

 **7 cipolle tonde**

gialle rosse e bianche rappresentano le produzioni leader del nostro territorio.

 **4/5 fagiolini**

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

 **6 finocchi**


le provenienze prevalenti sono Campania, Puglia e Marche.

 **5/6 lattughe**

provengono prevalentemente dalle serre romagnole e dalla Puglia.

 **4/5 melanzane**

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

 **7 patate**

dalla Francia, Olanda e Germania è accanita è la concorrenza con i tuberi nostrani.

 **5 peperoni**

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

 **6/7 pomodori ciliegini**

le provenienze prevalenti e più qualificate sono quelle della Sicilia con le zone di Pachino e Vittoria.

 **5/6 pomodori insalatari**

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

 **5/6 pomodori rossi a grappolo**

anche dalla Spagna oltre che dalla Sicilia e dalla Puglia la qualità è decisamente buona.

 **5 radicchi di campo**

abbastanza cari come prezzo ma di alta qualità organolettica.

 **6/7 radicchio tipo Chioggia**

è quello rosso tondo con foglie ben serrate.

#### 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**



 **5 scarole**

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

 **5/6 zucchine**


di buona qualità quelle di provenienza laziale, prezzi più bassi le siciliane.

## FRUTTA

---

 **7 actinidia o kiwi**

le esportazioni incentivano la commercializzazione del nostro prodotto anche su mercati extraeuropei.

 **6 ananas**

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.

 **5 clementine**

la provenienza prevalente è quella spagnola, ottimo l'ultimo prodotto calabrese.

 **5/6 fragole**

il freddo non invita al consumo, ma la qualità del prodotto meridionale è decisamente buona ed i prezzi stanno calando.

 **6 limoni**

molti buoni quelli del siracusano e della provincia di Palermo; buoni anche gli spagnoli.

 **7 mandarini**

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

 **6/7 mele di montagna**

per tutte le varietà, buono il rapporto qualità prezzo.

 **7/8 mele di pianura**

sono praticamente rimaste sul mercato le varietà "Fuji" e "Granny S."

 **5 noci**

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

 **7 pere**

da cuocere consigliamo la varietà Kaiser, per il consumo tal quale ottime "Decane del Comizio", "Abate F.", "Conference" che 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**