



Comunicazione del comitato, venerdì 12 marzo 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.

 **5/6 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.

 **5/6 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.

 **3/4 fagiolini**

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

 **6/7 finocchi**

le provenienze prevalenti sono Campania, Puglia e Marche.

 **5 lattughe**

le provenienze prevalentemente sono ovviamente Meridionali.

 **5/6 melanzane**

la qualità è buona e le provenienze prevalenti sono quelle spagnole e siciliane.

 **78 patate**

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

 **4 peperoni**

prezzi in aumento ma con qualità buona; le provenienze sono ancora Spagna e Sicilia.

 **5/6 pomodori ciliegini**

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

 **5/6 pomodori insalatari**

dal Lazio, Campania Sicilia e Sardegna buona la qualità e prezzi in aumento.

 **6 pomodori rossi a grappolo**

la qualità è decisamente buona e le provenienze sono: Sicilia, Puglia e Spagna.

 **5/6 radicchi di campo**

le condizioni metereologiche hanno fatto lievitare i prezzi.

 **6 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**

prezzi in aumento anche se la qualità di questo prodotto è buona grazie alla professionalità dei produttori.


 **5 zucchine**

prezzi in aumento con provenienze prevalenti da: Sicilia, Calabria e Lazio..

FRUTTA

 **7 actinidia o kiwi**

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

 **6/7 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.

 **4/5 clementine**

la qualità comincia a creare qualche problema anche per le rare rimanenze nazionali.

 **5/6 fragole**

prezzi stazionari ma consumi limitati dal freddo.

 **6 limoni**

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

 **6 mandarini**


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

 **7 mele di montagna**

per tutte le varietà, buono il rapporto qualità prezzo.

 **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**