



Comunicazione del comitato, venerdì 2 gennaio 2008**ORTAGGI** **5/6 carciofi**


i freddi intensi hanno rallentato le raccolte che sono iniziate anche in Campania oltre che in Sicilia, Puglia e Sardegna da dove giungono le migliori varietà da mangiare sia cotte che crude; i prezzi sono accettabili.

 **6/7 cardi**

sono di produzione locale, teneri e ben imbiancati; ottimi cotti e crudi.

 **7 carote**

oltre al litorale ferrarese, una zona di buona qualità è la Piana del Fucino, vicino ad Avezzano in Abruzzo.

 **6/7 cavolfiori**


è il momento di acquistare questo meraviglioso prodotto ricco di vitamine e sali minerali.

 **6 cavoli broccoli**


il cattivo tempo ha fatto lievitare i prezzi che pur si mantengono su livelli accettabili, provengono dal Centro e dal Sud Italia: ottime sono le caratteristiche nutrizionali.

 **6 cicoria Catalogna**

ottima cotta e cruda, proviene dalla Romagna, dalla Puglia e dalla Campania.

 **8 cipolle**

note e famose sono quelle del comprensorio di Medicina; rosse, gialle, bianche accontentano tutti i gusti.

 **6/7 finocchi**

provengono dalla Campania e dalla Puglia; buono il rapporto qualità prezzo.

 **5 indivie ricce e scarole**


le raccolte sono ostacolate dalle cattive condizioni atmosferiche; la qualità è molto buona.

 **5 lattughe cappucce**

provengono dal Centro Italia oltre che dal Veneto e dalla Romagna.

 **6 melanzane**

i sericoltori siciliani si sono specializzati nella coltivazione di questi meravigliosi prodotti, sia quelle lunghe che globose mettono in evidenza una buona qualità.

 **8 patate**

la presenza di prodotto straniero è concorrenziale a quello nostrano; la merce è di buona qualità, ma l'aspetto lascia a desiderare.

 **6 peperoni**

quelli verdi costano decisamente meno rispetto a quelli rossi e gialli; provenienze siciliane e spagnole.

 **5/6 pomodori rossi a grappolo**

cotti o crudi il licopene che contengono è un ottimo antiossidante.

 **6 pomodori insalatari**


dalla Puglia, dalla Calabria e dalla Sicilia le migliori varietà sono trattate sul nostro mercato.

 **6/7 radicchio tipo trevigiano precoce**


è quello a foglia lunga larga, ottimo sia cotto che in pinzimonio, che nelle insalate miste.

 **5/6 sedani bianchi**

dalla Romagna e dal Bolognese, abbiamo qualità molto buone anche per quelli verdi, che costano decisamente meno.

 **5/6 spinaci**

buona la qualità, provengono prevalentemente dalla Toscana e dalle Marche.

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**

 **4 zucchine**

sono ortaggi da consumarsi nella stagione primaverile estiva e durante l'inverno non ci si deve stupire se costano molto.

FRUTTA **6/7 actinidia o kiwi**


ottime le produzioni della Romagna, che stanno conquistando i mercati nazionali.

 **7 ananas**


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

 **5 arachidi**

quelle di provenienza israeliana sono ritenute le migliori nel rapporto qualità prezzo.

 **7 arance**

le migliori provengono dalla Piana di Catania in Sicilia e sono rappresentate dalle varietà "Tarocco", "Navel" e "Sanguinello".

 **7 banane**

hanno prezzi medio bassi; provengono dall'America centrale.

 **7 clementine**

il prodotto calabrese è ottimo e i prezzi sono direttamente proporzionali alle pezzature, bassi per quelle piccole, alti per quelle sostenute.

 **6 fichi d'India**


gialli, bianchi e rossi, dai comprensori siciliani di San Cono e di Belpasso, provengono le qualità migliori.

 **7 mele di pianura**


le varietà nostrane sono ancora ottime per il consumo fresco o trasformato.

 **5/6 mele di montagna**

i prezzi sono mediamente alti ma la qualità è decisamente ottima, dalle vallate del Trentino e dell'Alto Adige, stanno raggiungendo i mercati ottime "Golden", "Stark" e "Fuji".

 **5 noci**


le migliori provengono dalla penisola sorrentina; buone anche quelle di Francia e USA.

 **6 pere**

buona disponibilità delle varietà "Conference", "Decana", "Kaiser" e "Abate Fetel", che rappresentano il meglio della produzione della nostra Regione.

 **6 uva da tavola**

la qualità delle varietà nere può migliorare, quella delle varietà "Italia", "Pizzutella" e "Regina" è ottima.

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**