

QUESTO MESE

EQUO E SOLIDALE

Sono ormai 5000 in tutta Italia i punti vendita di prodotti equosolidali certificati Fairtrade: dalla grande distribuzione, con alcune insegne che hanno anche una "private label" (marca privata) certificata Fairtrade, ai negozi specializzati nel commercio equosolidale (i riferimenti sui siti www.fairtradeitalia.it e www.assobdm.it). Anche in un anno di crisi come il 2009, gli italiani hanno sostenuto un commercio più equo. Le vendite sono infatti cresciute in media del 10%, soprattutto per lo zucchero di canna (+27%), i succhi di frutta (+57%) e il riso (+17%).



COME SCEGLIERLE

Polpa ben serrata e poca presenza di semi indicano che la melanzana è stata raccolta a un giusto grado di maturazione. La freschezza si può valutare dalla lucentezza della buccia e dal picciolo verde, senza parti secche.

l'ortaggio

LA MELANZANA

(Con la consulenza di Giorgio Mercuri, responsabile ortofrutta Fedagri, www.fedagri.confcooperative.it)

La melanzana (*Solanum melongena*) è un ortaggio tipicamente estivo. I frutti coltivati in pieno campo vengono raccolti da giugno in poi, per quattro o cinque mesi; da dicembre a maggio i prodotti in commercio provengono da coltivazioni in serra. Grandezza, colore (dal violetto al viola scuro) e forma (tonda, oblunga, ovoidale) sono diverse a seconda della varietà. Le più diffuse in Italia sono una dozzina, tra cui la Black Beauty (o ibridi similari), ovale e di colore viola scuro; la Violetta di Napoli, allungata e dal sapore forte; la Violetta lunga palermitana con frutto di grandi dimensioni, allungato e claviforme. L'Italia è tra i principali produttori europei insieme a Spagna, Olanda e Grecia. Da noi la coltivazione in pieno campo della melanzana si estende su

circa 12.000 ettari. La Sicilia detiene il primato (30%) della produzione nazionale (circa 3 milioni di quintali), seguita da Campania, Calabria e Puglia. Attualmente, sul mercato italiano si trovano melanzane provenienti da Spagna, Olanda ed Egitto, varietà simili alle nostre produzioni e quindi di non facile identificazione. Per individuarne la provenienza, il consumatore deve pretendere, come previsto dalla normativa europea e nazionale, l'esposizione dell'etichetta d'origine del prodotto. Questa norma spesso viene elusa dai venditori al dettaglio, ma è diritto del consumatore richiederla. I prezzi variano a seconda della stagione. Naturalmente sono più bassi in estate, con qualche differenza a seconda della varietà.

Prezzi al super: 0,90 - 2,00 € al kg, con una media di 1,50 € (fonte www.myfruit.it).



MONDADORI SYNDICATION

www.ecostampa.it

Fare acquisti in gruppo conviene



Per spuntare condizioni vantaggiose ma anche qualità e genuinità dei prodotti, sono in forte crescita i GAS (Gruppi di Acquisto Solidali), aumentati del 30% nel 2009 secondo il rapporto Coldiretti/Agri 2000 sulle abitudini alimentari degli italiani. Sono associazioni di amici, colleghi o condomini che comprano direttamente dal produttore generi alimentari o di uso comune, soprattutto da piccoli fornitori locali, possibilmente biologici, rispettosi delle condizioni di lavoro e dell'ambiente. Insomma, una filosofia di vita più che un semplice modo per risparmiare. In Italia i Gas registrati (www.retegas.org) sono circa 600, con in testa la Lombardia (160 gruppi), seguita da Toscana, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna. In fondo alla classifica Basilicata e Molise, con un solo GAS. Per chi volesse saperne di più, nel libro *L'altra spesa* (Edizioni Ambiente, 14 €) sono raccolte le storie e i punti di vista di chi fa parte di un GAS, con informazioni anche sulle esperienze straniere.

CLICCA QUI

www.denominazionicomunali.it
Dal Piemonte alla Sicilia, un excursus fra le De.Co., marchio di qualità dei prodotti locali.
www.fondazionebonduelle.org
Come conoscere e usare le verdure, con schede, ricette, news e kit per insegnanti.
www.enotecawineshop.it
Oltre 1600 etichette da tutte le regioni in vendita online garantite dall'Enoteca Italiana.