

2001

COMUNE DI FIRENZE - COMUNICATO STAMPA

Firenze, 03 Febbraio 2001

UN PROGETTO DEL Q.4 PER VENDERE FRUTTA E VERDURA "NOSTRALE" NEI SUPERMERCATI

Un progetto per la vendita di frutta e verdura prodotta nel Quartiere 4 nel circuito della grande distribuzione. E' quello a cui stanno pensando il presidente del Quartiere 4 Eros Cruccolini e l'assessore allo sviluppo economico Francesco Colonna: i primi contatti fra Cooperativa di Legnaia, Coop ed Esselunga sono stati positivi. "Legnaia è l'orto di Firenze - spiega Cruccolini - Questo dice la tradizione e, in buona misura, continua ad essere vero.

Fino a pochi decenni fa i barocchi che da Legnaia muovevano in direzione dei mercati cittadini rappresentavano una quota molto consistente dell'intera offerta mentre ora, nell'epoca della globalizzazione e delle nuove tecniche di distribuzione commerciale, le verdure arrivano sulla nostra tavola in ogni stagione e da tutte le latitudini, spesso a prezzi stracciati. La stessa produzione loca-

le, oggi concentrata nella piana ad ovest della Greve attorno ai borghi di Mantignano, Ugnano e Sollicciano, risente ovviamente di questa concorrenza e solo la costituzione in cooperativa ha permesso di mantenere la vocazione 'orticola' della zona, salvaguardando un prodotto 'nostrale' che sarebbe altrimenti scomparso da tempo". Da qui il progetto del Q.4 e dell'assessore Colonna, con l'obiettivo di favorire l'immissione nel circuito della grande distribuzione dei prodotti orticoli 'nostri' (pomodori, patate, cavoli, zucchine etc).

"Lo scopo è duplice - dicono Cruccolini e Colonna - la promozione economica di un settore ancora estremamente vitale nel sud-ovest fiorentino e la crescita qualitativa delle opzioni a disposizione del consumatore, in un momento in cui la 'mucca pazza' apre nuove prospettive di mercato al-

la dietetica vegetariana". "In questa ottica, auspice l'amministrazione comunale - dice Cruccolini - si è dato vita ad una serie di incontri fra la Cooperativa di Legnaia, l'Esselunga e l'Unicoop, per saggiare insieme la possibilità di aprire, presso i supermercati e i centri commerciali della zona e dell'intera città, alcuni spazi vendita 'verdi' espressamente dedicati ai prodotti orticoli locali. I primi segnali sono favorevoli e ora si tratta di definire i dettagli commerciali dell'intera operazione".

A proposito di qualità del prodotto, conclude il presidente del Q.4, "c'è da rilevare anche la disponibilità del Quadrifoglio a fornire agli agricoltori della piana il compost ricavato dalla raccolta differenziata dei rifiuti organici.

L'utilizzo del compost rappresenta infatti un'alternativa 'biologica' all'uso dei concimi chimici".

82

2002

COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC

Associazione per i diritti degli utenti e consumatori

MELE: CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Roma, 18.11.2002.

La mela ha avuto un posto di rilievo nella nostra cultura, come simbolo di tentazione e istigazione: da Adamo ed Eva, a Biancaneve e la Strega, a Guglielmo Tell e Isacco Newton.

Nel mondo ci sono 7000 varietà di mele che maturano in climi e tempi diversi.

In Italia il periodo di raccolta va da agosto a novembre, per cui è meglio mangiarle ora che sono ancora fresche: nei prossimi mesi le troveremo sul mercato ma saranno quelle conservate a bassa temperatura e in atmosfera povera di ossigeno.

Un antico proverbio afferma che "una mela al giorno toglie il medico di torno" in effetti la mela -dichiara Primo Mastrantoni, segretario

dell'Aduc- è un concentrato di sostanze benefiche: fibre (per l'intestino e il colesterolo), vitamina C (ossidazioni, sintesi del collagene, distribuzione del ferro), fruttosio (per diabetici e sportivi), potassio (contrazioni muscolari, conduzione nervosa), acido malico (sbianca i denti, protegge dalla carie).

La mela svolge anche una moderata azione diuretica.

Le mele provengono da coltivazioni tradizionali (uso di fertilizzanti, pesticidi, cere esterne) o biologiche, biodinamiche e da lotta integrata (uso minimo di sostanze chimiche abbinato a tecniche biologiche).

Noi consigliamo ovviamente queste ultime anche se sono un po' più care. Se badiamo al rendimento è ovvio che le mele più grandi han-

no una maggiore quantità di polpa rispetto allo scarto, costituito dal torsolo, e sono quindi più convenienti. Quando invecchia la mela produce un gas, l'etilene, che ha un effetto deleterio sulle altre mele, di qui l'antico detto sulla mela marcia che rovina le altre, e in genere su frutta e verdura. Va quindi conservata al fresco e nella spesa al supermercato sarebbe opportuno scegliere quelle che sono tenute a bassa temperatura.

Anche in casa è preferibile la conservazione in frigorifero.

Spesso si trovano mele... splendidi, tirate a lucido con la cera; il motivo non è estetico ma pratico: la cera rallenta l'ossidazione e quindi l'invecchiamento, conservando al frutto un bell'aspetto.