

TEMPO D'ESTATE

Mamme e bimbi sono in vacanze
Vendite ridotte del 20 per cento

Il solleone rallenta gli affari

Ma l'Antitrust promuove il Car

«Il Mercato tra i pochi in crescita»

MAMME e bambini sono in villeggiatura: scambi e consumi risultano ridotti del 20 per cento. Al Car vacanze e solleone rallentano le attività commerciali, ma per l'Antitrust il Centro Agroalimentare Roma è tra i pochi mercati che crescono.

Si aggira sul 20/25% il puntuale rallentamento (ampiamente preatteso in quanto fisiologico) rallentamento estivo delle attività di movimentazione, di contrattazione, di commercializzazione delle aziende grossiste operanti nel Centro Agroalimentare Roma. Parzialmente allarmante, il fenomeno - secondo il presidente della Fedagro Roma (l'associazione di categoria dei grossisti ortofrutticoli della Confcommercio) e secondo l'Ufficio studi del Cargest (la società di gestione del Car) - si deve in parte a gradualità di produzione e quindi di disponibilità commerciale di merci provocati da un generale aumento delle temperature e dai non rari casi di compromissione o grave degrado qualitativo dei raccolti, di maturazione anticipata e rapida marcescenza da parte dei raggi incendiari del sole. «Soprattutto le verdure a fo-



glia - dice a riguardo Enzo Desiderio - a livello locale stanno subendo notevoli cali di produzione che determinano da un lato un venire meno dei quantitativi disponibili e dall'altro

un inevitabile rialzo dei prezzi di quelli disponibili e soprattutto di qualità più alta». Questo fenomeno non si pone ancora in termini effettivamente allarmanti per i consumato-



L'aumento delle temperature ha penalizzato la produzione

ri (molto di più in agricoltura), giacché ogni anno all'attuale fase commerciale corrisponde un sempre più rilevante "spostamento" del consumo di frutta e verdura (e a mag-

gior ragione del pesce.) nelle località di villeggiatura della regione Lazio, in seguito al trasferimento vacanziero di numerosi nuclei famigliari e specie di quelli con bambini.

Come a dire - secondo i riscontri statistici comuni a Cargest e a Fedagro - che in gran parte delle famiglie romane il consumo di ortofrutta fresca è una caratteristica che prevale in mamme e in piccini. A rasserenare la categoria dei grossisti (e a maggior ragione anche i nutrizionisti) provvedono, invece, i recenti dati statistici della "Indagine conoscitiva sulla distribuzione agroalimentare" fatta dall'Antitrust e giorni scorsi presentata alla stampa. Nel documento di 150 pagine, fitte di dati e valutazioni, spiccano i risultati da primato che l'Autorità di vigilanza sulla concorrenza e sul mercato riconosce al Centro Agroalimentare Roma. Se infatti il Car è in compagnia di 25 altre strutture concorrenti nella fascia di centri agroalimentari che trattano volumi superiori al milione di quintali annuo, è anche tra i pochissimi - non ci sono Milano e Bologna, Torino e Palermo - che negli ultimi anni hanno seguito ad aumentare i quantitativi commercializzati: oltre i 7,5 milioni di quintali soltanto di ortofrutta». Un riconoscimento che soddisfa particolarmente i vertici di Cargest.

Tabella di conservazione delle verdure

Dove non precisato altrimenti i tempi indicati si riferiscono alla conservazione in frigorifero

Cibo	Metodo di conservazione	Conservazione nel frigorifero	Cibo	Metodo di conservazione	Conservazione nel frigorifero
Verdure in scatola (aperte)	Conservare in un contenitore di plastica sigillato. Non tenere nella lattina aperta	3 giorni	Broccoletti	Non riporre in frigo cime bagnate, l'umido venga asciugato con tovaglioli di carta. Il prodotto si tenga in sacchetti di plastica bucati o sacchetti di carta non sigillati.	max 10 giorni
Carciofi	Conservare in un sacchetto di plastica aperto o avvolto in un sacchetto di carta	1 settimana	Lattuga, cespo	Non lavare prima di mangiare. Togliere le foglie danneggiate e avvolgere in carta da cucina o un sacchetto di carta. Riporre nel cassetto del frigo	max 10 giorni
Asparagi	Non lavarli prima di conservarli. Si lavino per cucinarli. Si avvolgono in tovaglioli di carta e si pongano in un sacchetto di plastica non sigillato, o in un vasetto di vetro con un po' d'acqua.	max 5 giorni	Lattuga, foglie	Lavare le foglie e asciugarle in un cestello. Avvolgere le foglie in carta da cucina e metterle in un sacchetto di plastica.	max 24 ore
Fagioli americani	Sgranare i fagioli prima di conservarli e si pongano in sacchetti di plastica bucati.	max 6 giorni	Funghi	Porre in un piatto o vassoio non uno su un altro! Ricoprirli con un foglio di carta da cucina o mettere il piatto in un sacchetto di carta tenuto aperto.	max 3 giorni
Fagiolini	Non lavarli prima di riporli in frigo: vanno messi in una busta di plastica bucata o in un sacchetto di carta.	Max 6 giorni	Cipolle	Perché siano asciutte si conservino in una retina o un cestino riparato dal sole. Senza una buona circolazione d'aria marciranno	Fino a tre mesi se il luogo è fresco e asciutto
Broccoli	Tenere in un sacchetto di plastica bucato.	max 5-7 giorni	Piselli	Sistemare i piselli sgranati in un sacchetto di plastica bucato. Quelli nel baccello si possono conservare in un sacchetto di plastica non sigillato	5-6 giorni
Cavolini di Bruxelles	Eliminare le foglioline danneggiate e conservare in un sacchetto perforato	2-3 settimane	Peperoni	Non lavare. Sistemare in un sacchetto di carta. Non usare sacchetti di plastica!	1-2 settimane
Cavoli	Eliminare foglie o parti danneggiate e conservare avvolgendo nella plastica trasparente solo la "testa" del cavolo.	max 4 settimane	Patate	Tenere luoghi aerati al riparo dalla luce, adagiate in un cestino o una rete. Mai in luoghi refrigerati o sacchi di plastica.	2-4 mesi (mai in frigo)
Carote	Togliere le cime e avvolgerle in tovaglioli di carta. Porle in un sacchetto di plastica, o in un sacchetto di plastica perforato.	max 1 mese	Spinaci	Togliere le foglie danneggiate e conservare asciutti in un sacchetto di carta nel frigo.	2-3 giorni
Cavolfiore	Non lavare. mettere in un sacchetto di plastica perforato.	10-14 giorni	Zucchine	Sistemare in un sacchetto di carta o in un sacchetto di plastica perforato. Non lavare mai prima del momento di consumarle	1 settimana
Sedano	Avvolgere un tovagliolo di carta inumidita attorno al sedano e avvolgere il sedano in carta stagnola.	max 3 settimane	Pomodori rossi	Conservare con i piccioli rivolti in basso, se possibile, meglio non tenerli in frigorifero.	5-7 giorni (meglio se non in frigorifero)
Mais dolce	Conservare le pannocchie con le foglie esterne	3 giorni	Pomodori verdi	Avvolgerli uno per uno in carta da cucina e conservarli con i piccioli rivolti in basso a temperatura ambiente in luogo ventilato.	2-5 settimane (meglio se non in frigorifero)
Cetriolo	Avvolgere in pellicola trasparente o tenere asciutti in un sacchetto di carta nel cassetto del frigo	max 12 giorni			
Finocchio	Sacchetto di plastica o sacchetto di carta	6-7 giorni			

La scorsa settimana abbiamo pubblicato la tabella con i consigli del Car per la conservazione della frutta. Oggi tocca alle verdure