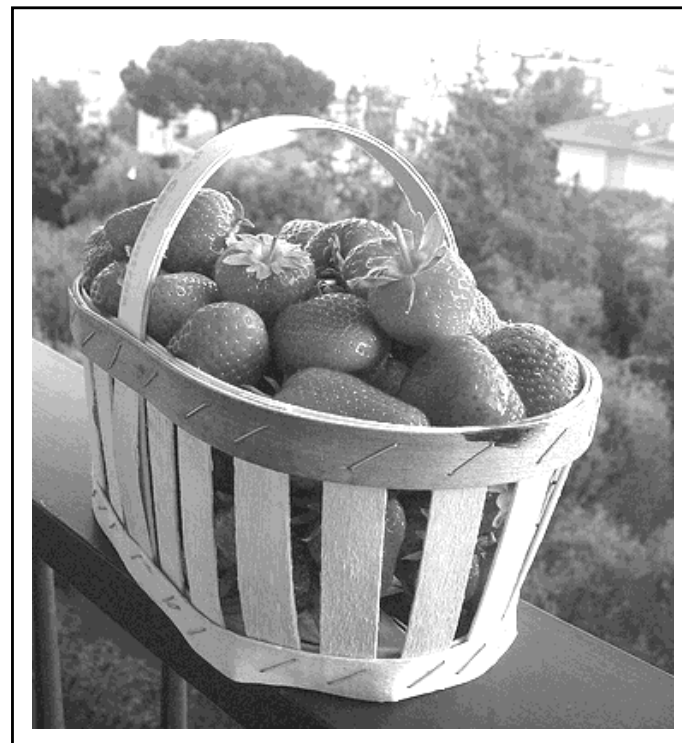


LE IMPAREGGIABILI varietà italiane di fragole sono state precedute nei mercati da modesti prodotti stranieri. Ma nel Centro Agroalimentare di Roma i profumi delle fragole sono solo quelli del posto: delizie di Terracina, Sezze, Velletri; prodotti lucani e campani, poi l'oro di Nemi.

Quando e se mai le biodiversità ortofrutticole diventeranno oggetto di didattica nella scuola italiana, il Centro Agroalimentare di Roma alla fine d'aprile si trasformerà in dipartimento accademico tanto - in questa stagione - è ampia la scelta, penetrante il profumo, dolce il sapore e articolati i prezzi delle mille ed una varietà di fragola che la "Città dei commerci" mette a disposizione di tutti i segmenti e i formati aziendali della sua clientela. Basta affidarsi infatti alle sensazioni del naso e a quel minimo di competenza specifica, per riconoscere - nei due padiglioni ortofrutticoli di via della Tenuta del Cavaliere - un po' come il sommelier fa con i vini la sfumatura olfattiva morbida del cultivar cosiddetto "Favetta di Terracina" ed il gusto più marcato delle napoletane "Tethis di Battipaglia", le fragoline di Nemi (gioiellini da 15 euro al chilo all'ingrosso!) che sanno di magie e ninfe boschive, specialità nazionali che arrivano dal Meridione con un eccezionale corredo di gusto, freschezza e profumo. In questo periodo i grossisti del Car accettano scommesse sulla reperibilità delle specialità più particolari di fragole nei box delle loro aziende. Complessivamente, cercando in un box o nell'altro, si trovano quasi tutti i "cultivar" in commercio e di sicuro quelli di qualità più elevata. Il mercato, infatti, tira discretamente, perché se ha fatto danni il "vantaggio" che i produttori spagnoli hanno preso ai colleghi italiani anticipandone la produzione di fragole con varietà grossolane e di qualità non eccelsa già alla fine di marzo, ora i prodotti nostrani - inclusi quelli laziali di Sezze, Terracina, Velletri, Nemi - si prendono la rivincita. E sanno di poter prevalere sui competitori stranieri grazie al consumatore romano più esigente, più competente e più pronto a investire sulla qualità. I ristoranti romani - sempre più attenti ai prodotti ortofrutticoli locali, com'è emerso nell'ultimo Cibus alla nuova Fiera di Roma - se-



Al Centro Agroalimentare di Guidonia si possono trovare gli inconfondibili profumi di fragole nostrane



Già dalla fine di marzo nei mercati si registra un'invasione di modesti prodotti stranieri. Però...

Al Centro Agroalimentare veri profumi di fragole nostrane Da Terracina e Sezze all'oro di Nemi

LA NOVITA'

Pallottini e l'idea del polo museale all'ittiogenico

RIQUALIFICARE lo stabilimento ittiogenico e discutere del suo futuro. E' stato questo il tema dell'incontro in Regione tra Daniela Valentini, assessore all'agricoltura del Lazio, Massimo Pallottini, commissario straordinario Arsiat e insegnanti, cittadini e rappresentanti del V Municipio di Roma. «Abbiamo stanziato 250mila euro per ristrutturare l'ittiogenico - ha dichiarato la Valentini - una struttura di straordinaria importanza storica che vogliamo valorizzare e rilanciare come polo museale e come centro didattico capace di accogliere un progetto sull'alimentazione di livello nazionale e internazionale». Lo stabilimento, situato nel cuore di Roma lungo la via Tiburtina, vanta

una lunghissima storia. Nato nel 1895 e dal 1995 collegato ad Arsiat, dispone di un impianto sperimentale per l'allevamento ittico e conduce studi sulle problematiche connesse alla salvaguardia dell'ambiente acquatico e allo sviluppo delle risorse della pesca e dell'acquacoltura. Si occupa anche di consulenza specialistica a favore di enti pubblici.

«Sviluppare la parte museale - ha poi aggiunto Massimo Pallottini, commissario straordinario Arsiat - significa mettere a disposizione della città di Roma un luogo che ha più di cento anni e che può svolgere un ruolo importantissimo nella conoscenza delle risorse ittiche e contribuire così alla crescita dei territori regionali».



Fabio Pallottini

guono pure loro con interesse l'offerta merceologica e i listini dei prezzi delle fragole del Car. Una delle novità in questo senso sono le confezioni di "IV gamma" (di insalate, ma soprattutto di macedonia) che un paio di aziende attive nel Car preparano «solo con fragole di provenienza laziale o tutt'al più nazionale», assicura il grossista Massimo Staltari, che si dedica anche a questi

prodotti con un certo successo. Per il top-manager del Car Massimo Pallottini «l'innovazione nei servizi e nei prodotti condotta presso il Centro Agroalimentare di Roma può essere un fattore di successo per i ristoranti».

Nel "posto delle fragole" - come il regista Ingmar Bergman chiamò il mondo della fantasia fanciullesca - tra le varietà laziali più apprezzate c'è la cosiddetta

"Favetta di Terracina" di forma un po' tonda e molto saporita. «In questa stagione c'è stata una grande produzione di questo prodotto - spiega il presidente di Fedagro Roma, Enzo Desiderio - la qualità è straordinaria e i prezzi molto contenuti». Attualmente infatti una padella di favette costa all'ingrosso tra i 7 e gli 8 euro, quindi attorno ai 2/2,20 al chilo. Ma i tipi di fragole in

commercio a Roma non sono soltanto questi. Nel box di Riccardo Lucci (grossista nel padiglione Est del Car), se ne possono ammirare almeno altri 3 tipi: la Camarosa (coltivata in Basilicata e Campania) di colore rosso acceso e di pasta dura, la Ventana (anch'essa della Basilicata e della Campania) un po' più chiara di colore e tendente all'arancio, poco meno saporita e però

altrettanto gustosa, la Candonga (proviene dalla Basilicata), molto dolce e di pasta morbida. Nelle gallerie commerciali del Centro Agroalimentare di Roma si trovano inoltre varietà con nomi strani, ma di origine sempre e comunque italiana. Ad esempio, il grossista Damiano Ferrara tiene in bella mostra le Aietta (di forma oblunga e di color rosso vivace vengono da Terracina) che all'ingrosso costano sui 2/2,50 al kg. Invece nell'azienda di Riccardo Pompei preferiscono esporre le Tethis (di Battipaglia) - molto grandi, di forma conica regolare, di colore rosso brillante e intenso, di polpa consistente e resistente agli stress di manipolazioni e trasporti - e la Naiad (di Napoli) di forma conica allungata con polpa consistente e sapore gustoso. «Questi due cultivar - afferma Pompei - sono le varietà di fragola che la Campania sta producendo in questo momento oltre alle Camarosa. Ma non vanno trascurate le Lisetta di Terracina, dolci e inconfondibili per la tipica forma a cuore». Bastano poche cautele per scegliere fragole salubri e gustose come devono essere: la consistenza sia soda, la polpa integra, il rosso della pigmentazione naturale sia uniforme e privo di parti bianche o verdi chiare, perché ciò significa che sono ancora acerbe. Un'ultima attenzione riguarda l'alimentazione e i consumi di questi frutti tardo-primaverili: se ne sconsigliano pesanti "abbuffate".

Un successo del Car e dell'Orto delle Delizie alla rassegna regionale sui beni alimentari

Cibus 2007 mette d'accordo grossisti e ristoratori

SUCCESSO del CAR e dell'"Orto delle Delizie" a Cibus 2007: positivo l'incontro tra grossisti e ristoratori.

«Dodici tipi diversi di fragole, sei tipi di asparagi, otto tipi di pomodori ed un'ampia serie di diversi cultivar di carciofi laziali, ai quali corrispondono altrettanti prezzi ed una infinità di sapori e di aromi con mille applicazioni gastronomiche specifiche. I grossisti del Car - ha annunciato ieri a "Cibus 2007" l'associazione di categoria "Fedagro-Roma" - intende presentare ai ristoratori tutte queste prelibatezze non soltanto come interessanti prodotti della campagna. Bensì, come preziose risorse aziendali, da conoscere e da sfruttare, in quanto fattori di successo imprenditoriale». Riccardo Pompei, di Fedagro, ha aperto così il business to

business organizzato dalla società di gestione del Centro Agroalimentare Roma (Cargest) d'intesa con l'ente regionale di sviluppo agricolo (Arsiat) e le associazioni di categoria della ristorazione romana Fipe (di Confcommercio) e Fiepet (di Confesercenti). Visto il successo della prima edizione de "L'Orto delle delizie" - incontro di affari dei ristoratori romani con i grossisti del Centro Agroalimentare di Roma, avvenuto ieri a

Cibus 2007 nel padiglione della Regione Lazio - la società di gestione del Car e le associazioni di categoria di Confesercenti e Confcommercio hanno concordato di istituzionalizzare in un calendario di date prefissate a scadenze mensili altri meeting come quello positivamente concluso ieri da una

ventina tra commercianti ortofrutticoli all'ingrosso ed imprenditori romani del settore ho-re-ca (hotel, restaurant, catering). Nella prima riunione sperimentale di ieri mattina, fortemente voluta da Massimo Pallottini (amministratore delegato di Cargest e commissario dell'Arsiat) è emerso prepotente l'interesse dei ristoratori per i prodotti ma anche e forse soprattutto per i servizi - consegne mirate, stoccaggi refrigerati, possibilità di scelta quasi illimitate, funzioni logistiche per tutte le esigenze, stoccaggi refrigerati, produzioni particolari fresche (insalate e macedonie pronte) del settore ortofrutticolo e ittico, massimi livelli qualitativi e igienico-sanitari garantiti da assidui controlli - del Centro Agroalimentare Roma.



Un momento della rassegna Cibus 2007