

LE SPECIALITÀ



## Promossa una campagna divulgativa sugli obblighi previsti dalla legge Ogm, Arsiat informa gli agricoltori

AFFINCHE' gli agricoltori si tutelino, Arsiat promuove una campagna informativa sugli obblighi derivanti dalla legge in materia di Ogm e sull'attività di vigilanza e controllo ad essa demandata. In particolare, verranno effettuati i controlli sulle colture e sulla semente di mais e soia presente in azienda, a partire dalla prossima campagna di semina; sulle materie prime impiegate nella produzione di beni agricoli o alimentari, freschi o trasformati riconosciuti da marchi di qualità regionali, le quali dovranno essere esenti da Ogm, pena l'esclusione dell'azienda dall'adesione al marchio stesso.

La vigilanza verrà effettuata tramite

l'accertamento documentale, l'eventuale prelievo di campioni e l'analisi di laboratorio. Si raccomanda, pertanto, di conservare le registrazioni aziendali relative agli acquisti dei mezzi di produzione. Il compito relativo all'attività di vigilanza e controllo assegnato all'Agenzia nasce dalla volontà di veder garantito l'adempimento del dettato legislativo, emanato dalla Regione Lazio, (L.R. 6 novembre 2006, n. 15 "Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati"), che ha sancito il divieto di coltivazione ed allevamento a qualsiasi titolo di organismi geneticamente modificati su tutto il territorio regionale.

Il Centro agroalimentare  
e i profumi della primavera

# Tutti a tavola: dal Car i contorni del pranzo di Pasqua Numerose le specialità regionali

FATTA salva la tradizione pasquale romana dei pranzi in famiglia con portata principale di abbacchio, o capretto, la gastronomia popolare del Lazio impone anche piatti e contorni, assaggi e sapori tipici di quella cultura agricola romanesca basata su ortaggi e verdure.

Nel Centro Agroalimentare Roma, malgrado negli ultimi dodici mesi la dinamica dei prezzi all'ingrosso abbia registrato livelli medi in calo di un 50% rispetto alla precedente annata, la Pasqua in arrivo e le usanze alimentari collegate - insieme con i fenomeni fotoclimatici stagionali - hanno dettato un andamento dei listini marcato da una stabilità solo increspata dai mini-rincarci subiti dalle specialità più richieste per i pranzi pasquali. «Quest'anno - afferma il presidente dei grossisti Fedagro-Roma Enzo Desiderio - il rapporto tra i listini di Pasqua e la qualità dei prodotti di maggior smercio è anche più favorevole del consueto ai consumatori. Anno su anno, la tendenza dei listini 2007 resta inferiore di un buon 50% a quella del 2006 di un buon 50% benché le produzioni orticole tipiche dei menù pasquali romani segnalino un leggerissimo rialzo stagionale dovuto a una domanda spinta alla crescita dalla tradizione dei pranzi in famiglia». Il topmanager della società di gestione Cargest Massimo Pallottini sottolinea invece «i livelli di qualità alti e superiori al solito della gran parte dei prodotti agricoli pasquali del Lazio, ma pure i problemi economici di produttori agricoli colpiti da sovrapproduzioni e deprezzamenti».

Nei corridoi commerciali del Centro Agroalimentare Roma si apprezzano però i profumi inebrianti della primavera agricola romanesca generosa in varietà, in qualità e quantità disponibili. Scendendo più nello specifico, Desiderio conferma che «la qualità media soprattutto di alcuni prodotti locali di stagione, come i carciofi cimaroli, è già arrivata a livelli elevatissimi che neanche il maltempo degli ultimi giorni ha ridotto e con una disponibilità quantitativa della frutta e delle verdure di stagione ai volumi massi-

## Gli orari nei giorni di festa

### Mercato ortofrutticolo:

Sabato 7 orario di apertura facoltativa: 5-12.  
Domenica 8 aprile chiuso.  
Lunedì 9 orario di apertura facoltativa: 6-12.  
Martedì 10 orario di apertura: 13-19.  
Orario di apertura facoltativa: 4-9 - 11-13.  
L'accesso ai consumatori finali è consentito sabato 7 dalle ore 7 alle 12.

### Mercato ittico:

Sabato 7 orario di apertura: 3.30-8.  
Domenica 8 aprile chiuso.  
Lunedì 9 aprile chiuso.  
Martedì 10 aprile orario di apertura 2.30-8.  
L'accesso ai consumatori finali è consentito sabato 7 dalle 7 alle 12.

mi. I prezzi invece sono stabili tanto rispetto alla congiuntura che alle tendenze in atto in questa fase, seppure con leggere oscillazioni al rialzo causate dai tipici aumenti della domanda di ortaggi e verdure che si registra nei giorni pasquali sulla piaz-

za di Roma». Per quello che riguarda i carciofi romaneschi di varietà "cimarola", i grossisti del Car concordano che la «produzione è stata più abbondante del solito perché, oltre alle consuete forniture in arrivo da Cerveteri, si sono rivelate più ampie del



Giuseppe Tesone, uno dei grossisti del Car

solito (a qualità costante o persino più alta) le quantità provenienti da Viterbo». Non è comunque venuta meno la nitida differenza qualitativa tra i "cimaroli" (le cosiddette "mamme", o "mammole") ed i "bracciolli" (un poco più piccoli e meno pregiati. Se un "bracciolo",

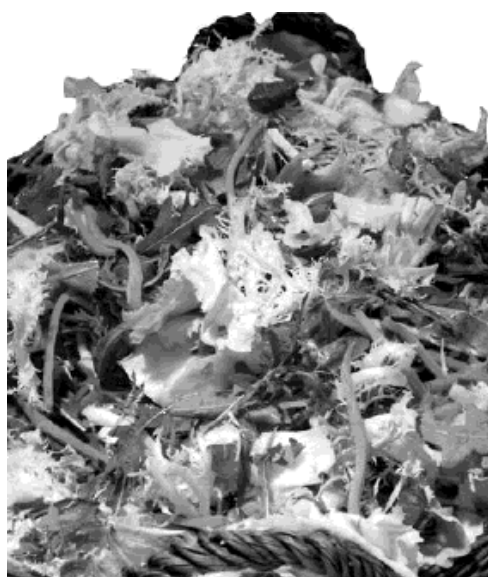
in questa fase, all'ingrosso si vende intorno a 20 o 25 centesimi il "cimarolo" oscilla tra gli 0,60 e gli 0,70 euro). I piccoli rincari stagionali segnalati dagli addetti ai lavori riguardano invece gli asparagi - a maggior ragione la sempre rara e costosa asparagina,

quella coltivata e ancor più quella selvatica della quale la disponibilità è scarsa - che a Pasqua sono oggetto di forti richieste e attualmente sono quotati sui 4 euro al chilo all'ingrosso. Relativamente alle fave, che per il caldo quest'anno avevano accelerato di un mesetto la maturazione, il prezzo è impercettibilmente più alto di quello dell'anno scorso (tra 1,50 e 1,80 al chilo) e la qualità non ha ancora raggiunto i livelli massimi, che vedremo solo tra una settimana. Tipico sapore della pasqua romana, in insalata oppure in ciotoline con il romanissimo "cazzimperio" (pinzimonio in italiano), il finocchio è oggetto di una domanda costante che tuttavia incontra un'offerta in progressiva diminuzione a causa del naturale esaurimento dei cicli stagionali di produzione. E il risultato è che il prezzo all'ingrosso è segnalato in lieve aumento congiunturale: se fino alla fine dell'inverno andava da 40 a 50 centesimi di euro al chilo adesso è quotato tra 60 e 65 centesimi. In perfetto equilibrio commerciale - nel senso di un'armoniosa corrispondenza tra le quantità offerte e quelle richieste - le vendite degli agretti (rosconi in marchigiano) sono aumentate come volumi conservando prezzi stabili intorno allo 0,70/0,80 euro. A differenza di tutti i prodotti citati finora provengono dall'estero (soprattutto da Marocco, Egitto, Turchia) i fagiolini in vendita attualmente nel Car, perché in Italia e a maggior ragione nel Lazio si è concluso in febbraio il loro ciclo stagionale di vitalità. Nel box di Giuseppe Tesone - precisa il diretto interessato - è decollata solo poche settimane fa ed già è a livelli di boom la richiesta degli asparagi laziali che provengono soprattutto dalla zona di Montalto di Castro, dimostrano all'assaggio un livello qualitativo extra e in questo periodo pasquale si vendono all'ingrosso a 5 euro al chilo. Benché non sia ancora giunta a questi stessi primati di qualità e sapore, anche la fava romanesca - aggiunge il titolare della ditta "Marrama" - è da sempre richiestissima in questo periodo dell'anno e adesso è quotata tra 1,50 e 1,80 euro al chilo».

L'antico cocktail di verdure dei veri 'magnaccioni'

## Un piattone di misticanza e ti rimetti in forma

La misticanza,  
insalata  
da intenditori



ELOGIO della 'misticanza', antico cocktail di insalate ed erbe per... 'magnaccioni'.

Vi sentite appesantiti dai bagordi delle feste? Niente paura, perché in questi casi la tradizione alimentare della Capitale - che in passato conosceva una lista infinita di fresche insalate di campo ed erbe aromatiche - è in grado di 'rinfrescare il palato' con il variegato insieme di foglioline amarognole con i nomi più strani che i romani definiscono 'misticanza' e cioè 'miscuglio'. La riscoperta in tempi moderni di questo tradizionale misto di erbe romane risale a pochi anni fa e non è ancora diventato un trend commerciale di massa. «Ma è in atto da tempo - spiega l'agronomo Carlo Haussman, che dirige la Azienda Romana Mercati - una notevole ripresa di interessi gastronomici, nutrizionistici, naturalistici, culturali per insalate di campo ed amarognole erbe fresche caratteristiche della campagna romana mescolate assieme secondo i più vari accostamenti della cosiddetta "misticanza"». Che si tratti di un interesse ancora sostanzialmente chiuso nei confini di una "nicchia", non c'è dubbio. Ma aumentando di numero e rilievo i ristoranti tipici che a Roma e nel Lazio si rifanno alla più antica e verace tradizione locale cresce anche la domanda di misticanza. Se è difficile risalire alle origini di questa antica usanza alimentare - che probabilmente affonda le radici in costumi pastorali legati alla primavera, alla transumanza delle greggi e ai banchetti rituali associati ad essa - si sa che a farne i più assidui commercianti erano i poveri fratacchioni questanti che per via delle rozze calzature che portavano ai piedi, nell'800 romano, erano detti "frati zoccolanti" e si vedevano soprattutto nella sparita Piazza Montanara.