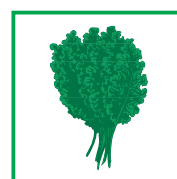
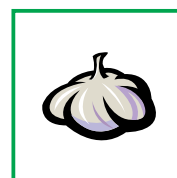
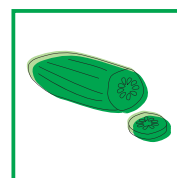
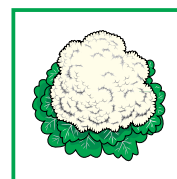
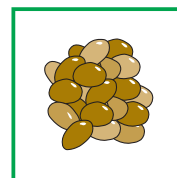


**IL RUOLO DI ALCUNE
COLTURE MINORI
NEL CONTESTO
DELL'AGRICOLTURA
MEDITERRANEA**



FEDERCHIMICA
Agrofarma



A cura di Agrofarma, Comitato Economico, con la collaborazione del dott. Maurizio Floris.
Un particolare ringraziamento al Dipartimento di Economia Politica
Agraria Agroalimentare Ambientale della Facoltà di Agraria, Università di Milano.

SOMMARIO

PRESENTAZIONE	p.	3
• PRODUZIONE E SUPERFICIE MONDIALE ED EUROPEA	p.	7
• ITALIA - PRODUZIONE E SUPERFICIE		
Italia produzione	p.	20
Italia superfici	p.	39
• IL MERCATO		
Commercio estero Mondiale	p.	42
Commercio estero Italia	p.	54
Consumi e proprietà nutrizionali delle coltivazioni minori	p.	82
Qualità del prodotto	p.	85
• PROSPETTIVE E ORIENTAMENTI		
Principali avversità e difesa fitosanitaria	p.	96
Colture minori: problematiche in discussione	p.	101

Con questo volume la collana di monografie pubblicate da Agrofarma sulle colture agricole più rilevanti attuate nel nostro paese si arricchisce di un nuovo anello, quello relativo alle cosiddette Colture minori. Le ragioni di questa scelta non vanno ricercate nella logica di adeguarsi alle mode correnti: "Piccolo è bello", uno slogan di moda qualche tempo fa e che oggi, nell'epoca della new economy e della globalizzazione sembra uscire dalla polvere secolare delle ideologie di cui si era ammantato e riscoprire una rinnovata vitalità, non è altro che un superficiale riferimento ad una realtà di ben altro spessore economico. Agrofarma si era già occupata in precedenza dei complessi problemi tecnici e, di conseguenza economici, connessi a quell'importante insieme di colture che è racchiuso da questa denominazione, ma perché chiamarle Colture minori e quali sono?

Minori significa che sono coltivazioni che non raggiungono grandi superfici nè elevate produzioni. Per intenderci: maggiore è il frumento, minore è l'asparago.

La definizione è contenuta nel decreto 16 settembre 1999 del Ministro della Sanità emanato di concerto con quello delle Politiche agricole e forestali e dà attuazione ad un precedente decreto legislativo di recepimento di una normativa europea. Si tratta dunque di un adempimento necessario che, tuttavia, dà risposta ad un'ampia serie di esigenze concrete e che produce numerosi effetti pratici. Per esempio, per le colture minori spesso non esistono prodotti fitosanitari specifici, cioè il cui uso sia autorizzato proprio per quella coltivazione. Ciò comporterebbe l'impossibilità di effettuare con essi trattamenti protettivi indispensabili. Con la definizione emanata ora è invece possibile applicare prodotti registrati per le colture maggiori a quelle minori rispettando ovviamente tutte le prescrizioni riguardanti le quantità distribuite ed i controlli sugli eventuali residui. Ciò consente di ricondurre in un ambito di certezza normativa l'impiego dei prodotti fitosanitari e nello stesso tempo contribuisce a garantire meglio l'obiettivo della sicurezza alimentare.

L'elenco delle colture minori è ampio e spazia da Citrus Bergamina, cioè il bergamotto, a Myristica fragrans, la noce moscata, per un totale di 180 specie arboree ed erbacee, tra cui non mancano essenze vegetali famose per l'agricoltura, per l'ambiente ed il paesaggio, per le tradizioni alimentari del nostro paese: mandorlo, noce, ciliegio, melanzana, cavoli, prezzemolo, basilico, sedano.... In ogni area si ritrovano le colture minori adatte alle condizioni climatiche e pedologiche del territorio e ciò fornisce un contributo non minore alla salvaguardia ed alla valorizzazione delle differenze, compresa la biodiversità, ma, come si diceva, esse possono rappresentare una delle soluzioni per la differenziazione delle nostre produzioni in un mercato che diventa sempre più ampio e in cui la competizione a sua volta si sviluppa in maniera sfrenata.

Anche il volume dedicato alle colture minori, come quelli che l'hanno preceduto, è articolato secondo la logica messa a punto in questi anni: il quadro mondiale, produttivo e commerciale, il quadro italiano, produttivo e commerciale, a livello nazionale e regionale. Sono stati aggiunti brevi cenni di curiosità che, arricchendo la conoscenza, facilitino la comprensione.

La monografia sulle colture minori si sofferma su alcune di quelle ritenute, per diversi motivi, tra le più significative: aglio, asparago, carciofo, cavolfiore, cetriolo, cocomero, insalate, lenticchie, spinaci, zucche. La scelta è voluta e non esclude, anzi, quasi implicitamente, sembra sollecitare ulteriori analisi. L'obiettivo in questa occasione è soprattutto quello di far conoscere meglio alcune delle produzioni più interessanti della nostra agricoltura, far comprendere la loro rilevanza competitiva nel nuovo mercato globale, dimostrare che esistono potenzialità da sviluppare purchè il contesto operativo lo consenta. A quel punto la distinzione fra maggiori e minori potrà rimanere soltanto funzionale perché in termini economici e di valenza strategica esse si collocheranno sullo stesso piano.

Dario Casati
Università degli Studi di Milano

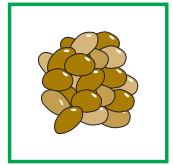
CARCIOFO



ASPARAGO



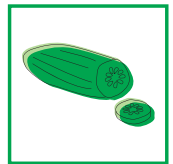
LENTICCHIA



CAVOLFIORE



CETRIOLO



A G L I O



INSALATE



Z U C C A



SPINACIO



COCOMERO



“Regimen Sanitatis - Flos Medicinae Scholae Salerni”.
Ugo Mursia Editore.

Il testo è la traduzione di tutti i trattati di medicina raccolti in un codice del XIII sec., denominato “Herbarius”, (scoperto agli inizi del 1800) che rappresenta tutto il sapere del tempo in campo medico, ad esclusione della chirurgia.

Tutti i trattati provenivano da un unico centro del sapere: la Scuola Salernitana

PRODUZIONE E SUPERFICIE
MONDIALE ED
EUROPEA

MONDO - SUPERFICI E PRODUZIONI

La vita insegna che è bene collocare il particolare, anche se ritenuto poco importante, nell'insieme. Ciò consente di valutare meglio quanto sia importante il particolare: fa parte del metodo di indagine di Sherlock Holmes e se funziona per lui... Perciò prima di esaminare ogni singola coltura alla scoperta dei paesi che vi si dedicano, si propone una sintesi a livello mondiale.

In termini di economia agraria, la valenza delle coltivazioni è misurata da due variabili: le superfici dedicate e la produzione ottenuta. L'incrocio delle due indica se si tratta di coltivazioni intensive od estensive: nel primo caso si ricava molto prodotto da limitate superfici, nel secondo caso è il contrario. Generalmente le coltivazioni intensive si hanno in paesi che dispongono di territori agricoli limitati che vengono messi in produzione ripetutamente nell'anno, cercando di massimizzare le rese. Le coltivazioni estensive si hanno in paesi che magari dispongono di ampi territori agricoli ma spesso non di mezzi tecnici adeguati (dalle sementi migliorate alle macchine per la raccolta per giungere ai sistemi di conservazione). La coltivazione minore che nel 1998, ultimo dato di sintesi disponibile, ha avuto dedicate le maggiori superfici, è stata la lenticchia: quasi 3 milioni e 300 mila ettari, un totale equivalente alla somma della superficie agricola utile di Puglia, Sicilia e Friuli.

Seguono il cocomero con 2 milioni ed 800 mila ettari ed il cetriolo a distanza di un milione di ettari; zucche, agli ed asparagi costituiscono un gruppetto di ampiezza variabile, chi più chi meno, del milione di ettari. A scalare vengono cavolfiori, insalate, spinaci e carciofi, questi ultimi decisamente poco coltivati, 120 mila ettari in tutto il mondo.

La classifica cambia guardando alle produzioni: è una classifica assolutamente impropria perché ottenuta paragonando prodotti fra loro troppo diversi: confrontare cocomeri e lenticchie è un pò come confrontare balene e farfalle. Qui lo facciamo solo a scopo di curiosità. Curiosando, ai cocomeri va il primato delle maggiori produzioni, 51 milioni e 500 mila tonnellate, equivalenti a 103 mega petroliere cariche. I cetrioli si piazzano solitari al secondo posto quasi 29 milioni di tonnellate. Un eterogeneo terzetto composto da pesi massimi e ampi volumi, occupa la zona centrale della classifica: si tratta di insalate, zucche e cavolfiori, tra i 16 ed i 14 milioni di tonnellate. Agli e spinaci tra loro si distanziano di due milioni di tonnellate (da 9 a 7 in totale). Chiudono asparagi, lenticchie e carciofi, questi sempre ultimi con solo un milione e 200 mila tonnellate.

MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999

PER SUPERFICI	HA	PER PRODUZIONI	TONNELLATE
Lenticchie	3.291.588	Cocomeri	51.506.944
Cocomeri	2.807.727	Cetrioli	28.689.962
Cetrioli	1.767.835	Insalate	16.074.825
Zucche	1.174.254	Zucche	15.057.448
Agli	959.473	Cavolfiori	13.841.725
Asparagi	921.870	Agli	9.280.188
Cavolfiori	773.298	Spinaci	7.284.951
Insalate	766.953	Asparagi	3.898.606
Spinaci	572.071	Lenticchie	3.112.250
Carciofi	118.723	Carciofi	1.198.679

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

AGLIO (*Allium sativum*)

Aglio e oriente costituiscono un connubio tradizionale ed al quale stiamo sempre più abituandoci per effetto della società multietnica. Lo confermano le cifre: alla Cina va un inattaccabile primato di superfici dedicate nel mondo, quasi la metà degli oltre 900.000 ettari censiti. Ancora più inattaccabile il primato produttivo, quasi 6 milioni di tonnellate, pari al 64% mondiale. Per le streghe un paese da cui stare alla larga. India e Repubblica di Corea occupano le posizioni a seguire. Tra le produzioni si segnala il balzo degli Stati Uniti che raddoppiano la quota da loro occupata rispetto alla superficie coltivata.

All'Italia i suoi 4 mila ettari danno solo il 26° posto delle superfici, lievemente corroborato dal 24° nelle produzioni. Tra le nazioni europee ci superano Spagna (largamente) e Francia.

AGLIO - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999



Nazione	%	ha
Cina	48,7	467.300
India	11,9	114.400
Repubblica di Corea	4,4	42.416
Federazione Russa	2,7	26.000
Spagna	2,7	25.800
Tailandia	2,5	24.000
Ucraina	2,2	21.000
Stati Uniti	1,7	16.190
Italia	0,4	4.000
Altri	22,8	218.367
Totale Mondo	100,0	959.473

fonte: ns. elaborazione su dati FAO



Nazione	%	t
Cina	64,3	5.964.066
India	5,6	517.700
Repubblica di Corea	4,1	383.778
Stati Uniti	3,3	310.000
Egitto	2,4	224.133
Spagna	2,0	186.800
Federazione Russa	1,7	162.000
Argentina	1,6	150.000
Italia	0,4	35.000
Altri	14,5	1.346.711
Totale Mondo	100,0	9.280.188

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

ASPARAGO (*Asparagus officinalis*)

Nuovamente Cina e sempre più marcatamente: l'81% delle superfici e delle produzioni mondiali dedicate al turione, 750 mila ettari ed oltre 3 milioni di tonnellate, parlano una qualche lingua cinese. Piccole briciole per gli altri, tra cui significativo è il Perù che raddoppia la sua quota in termini produttivi rispetto alle superfici, superando gli Stati Uniti. In Europa l'Italia è superata ancora dalla Spagna ma anche dalla Germania: 5 mila ettari e 31 mila tonnellate sono stati sufficienti ad occupare rispettivamente soltanto l'11° ed il 13° posto nelle classifiche mondiali. D'altronde, basta guardare con attenzione le provenienze degli asparagi in barattolo per avere una conferma delle difficoltà che incontra questa coltura nel nostro paese.

ASPARAGO - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999



Nazione	%	ha
Cina	81,5	751.484
Stati Uniti	3,3	30.715
Giappone	2,4	22.000
Perù	2,0	18.653
Spagna	1,7	15.600
Messico	1,6	14.600
Marocco	1,4	13.000
Germania	1,2	11.429
Italia	0,5	4.756
Altri	4,3	39.633
Totale Mondo	100,0	921.870

fonte: ns. elaborazione su dati FAO



Nazione	%	t
Cina	81,0	3.156.344
Perù	4,5	173.914
Stati Uniti	2,5	96.480
Giappone	2,3	90.000
Spagna	1,5	59.000
Messico	1,3	50.000
Germania	1,2	45.188
Marocco	0,9	36.000
Italia	0,8	31.168
Altri	4,1	160.512
Totale Mondo	100,0	3.898.606

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

CARCIOFO (*Cynara scolymus*)

L'Italia, finalmente, fa capolino nelle alte classifiche. Anzi fa di più: con il carciofo si piazza saldamente al comando con 43 mila ettari, il 43% sul mondiale di 120 mila ettari cui corrisponde una lieve diminuzione tra le produzioni, scese al 39% ma pur sempre ragguardevoli, quasi mezzo milione di tonnellate su 1 milione e 200 mila nel mondo.

Nel mondo e perciò in Europa, ce la dobbiamo vedere con la Spagna che ha avuto migliori produzioni, guadagnando grosse fette di mercato. Tra i produttori buono spazio ha la Francia che perde fortemente nelle produzioni. Il carciofo è pianta assai sensibile, e con effetti duraturi, alle gelate e questo può aver causato le ferite. Il terzetto comunitario precede una pattuglia di inseguitori formata dal nuovo continente, sia nord che sud, dall'Africa Mediterranea la cui presenza è più marcata a livello produttivo, e dalla Cina che però esce di classifica per una cattiva annata.



CARCIOFO - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999

Nazione	%	ha
Italia	42,9	50.955
Spagna	15,2	18.100
Francia	11,1	13.140
Cina	5,1	6.000
Stati Uniti	3,8	4.550
Argentina	3,8	4.500
Algeria	3,1	3.700
Egitto	2,7	3.200
Cile	2,6	3.107
Altri	9,4	11.471
Totale Mondo	100,0	118.723

fonte: ns. elaborazione su dati FAO



Nazione	%	t
Italia	39,4	472.228
Spagna	21,2	254.300
Argentina	7,1	85.000
Francia	6,1	73.269
Egitto	4,8	57.000
Stati Uniti d'America	4,2	50.800
Algeria	2,5	30.132
Marocco	2,4	28.330
Turchia	2,2	26.500
Altri	10,1	121.120
Totale Mondo	100,0	3.898.606

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

CAVOLFIORE (Brassica oleracea, varietà botrytis, subvarietà cauliflora e cymosa)

Ritornano ed alla grande i paesi dell'oriente. All'altro gigante, l'India, che in questi anni ha compiuto grandi progressi in agricoltura pur tra mille difficoltà e contraddizioni, vanno ambedue i primati, grazie ai 300 mila ettari ed ai 5 milioni e 200 mila tonnellate, rispettivamente il 39 ed il 38% su 700 mila ettari e 14 milioni di tonnellate di prodotto. Al vicino di casa, la Cina, va il secondo posto a distanze non incalcolabili. Insieme fanno oltre il 64% delle superfici ed il 70% dei raccolti. La Comunità Europea è ben rappresentata da un trio di alta classifica composto da Francia, Spagna ed Italia che dedica alla coltivazione del cavolfiore il 9% delle superfici per ricavarne altrettanta produzione. Nelle superfici occorre aggiungere il 2% dell'Inghilterra che invece esce di classifica nelle produzioni, lasciando il posto al Pakistan che completa la presenza del subcontinente asiatico.

CAVOLFIORE - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999



Nazione	%	ha
India	38,8	300.000
Cina	27,6	213.447
Francia	4,4	34.272
Italia	2,5	19.671
Spagna	2,5	19.300
Stati Uniti	2,4	18.530
Messico	2,2	17.100
Regno Unito	1,8	13.600
Polonia	1,7	12.894
Altri	16,1	124.484
Totale Mondo	100,0	773.298

fonte: ns. elaborazione su dati FAO



Nazione	%	t
India	37,6	5.200.000
Cina	33,3	4.613.959
Francia	3,3	453.616
Italia	3,2	448.044
Spagna	2,7	367.900
Stati Uniti d'America	1,9	259.500
Polonia	1,6	225.430
Messico	1,5	210.000
Pakistan	1,4	190.000
Altri	13,5	1.873.276
Totale Mondo	100,0	13.841.725

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

CETRIOLO (*Cucumis sativus*)

Un monologo cinese: oltre un milione di ettari e quasi 16 milioni di tonnellate che significano il 57% ed il 55% su un milione ed 800 mila ettari e 29 milioni di tonnellate mondiali. Le rimanenti quote se le suddividono ancora una volta i paesi orientali, asiatici o europei, con l'eccezione degli Stati Uniti con 64 mila ettari ed un milione di tonnellate, magari finite per la maggior parte a fare condimento degli hamburger e delle insalate.

L'Italia non è in classifica con i suoi 3 mila e 400 cento ettari (lo 0,2%) e le 93 mila tonnellate (lo 0,3%) che le valgono il 32° ed il 38° posto nelle rispettive classifiche. Non si vede dalla classifica ma è ugualmente significativo il fenomeno Olanda che statisticamente dedica al cetriolo 700 ettari dai quali ricava una produzione di 465 mila tonnellate. Un buon affare, senza dubbio.

CETRIOLO - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999

Nazione	%	ha
Cina	56,8	1.003.913
Iran	3,8	68.000
Stati Uniti	3,7	64.650
Indonesia	3,2	56.000
Ucraina	3,1	54.000
Federazione Russa	3,0	53.000
Turchia	2,8	49.000
Iraq	2,3	40.000
Italia	0,2	3.400
Altri	21,3	375.872
Totale Mondo	100,0	1.767.835

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

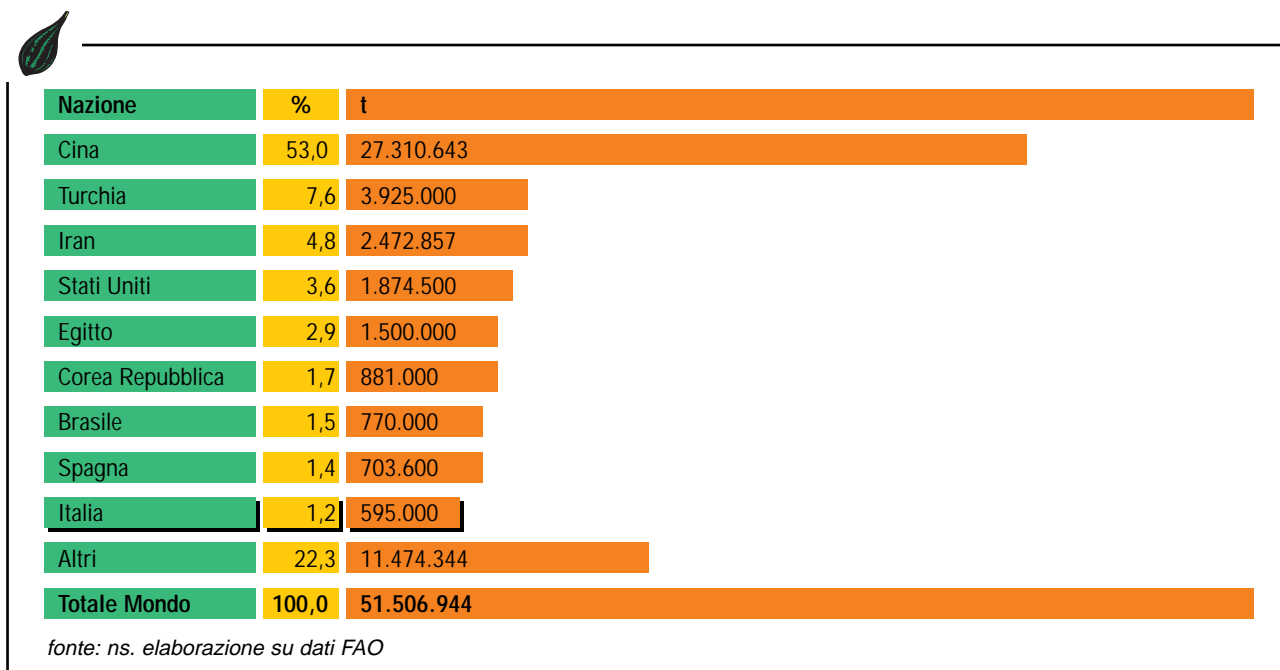
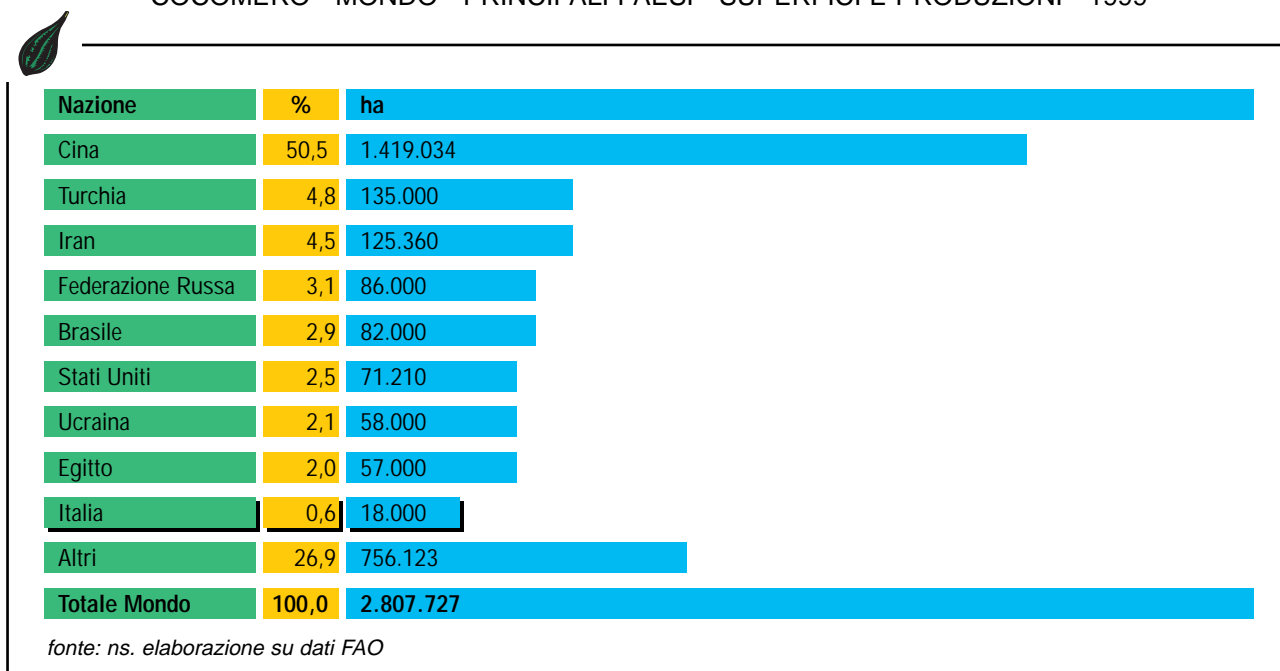
Nazione	%	t
Cina	55,5	15.925.451
Turchia	4,9	1.400.000
Iran	4,5	1.301.780
Stati Uniti	3,8	1.077.300
Giappone	2,8	800.000
Ucraina	2,3	660.000
Federazione Russa	1,9	540.000
Olanda	1,6	465.000
Italia	0,3	96.000
Altri	22,4	6.424.431
Totale Mondo	100,0	28.689.962

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

COCOMERO (*Citrullus vulgaris*)

Crocevia delle Cucurbitacee, piccole o grandi che siano, si conferma la Cina che si appropria di entrambi i primati anche nel caso del cocomero. Ne coltiva infatti un milione e 400 mila ettari (il 50%) da cui ricava più di 27 milioni di tonnellate, il 53% di 51 milioni e mezzo complessivi. Oriente, europeo ed asiatico, riempiono nuovamente la classifica alla cui metà si inseriscono Brasile e Stati Uniti per quanto riguarda le superfici. L'Europa recupera spazio grazie alla Spagna che supera l'Italia nella produzione, 700 mila contro 600 mila tonnellate. L'Italia è 12° nelle produzioni e 26° nelle superfici.

COCOMERO - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999

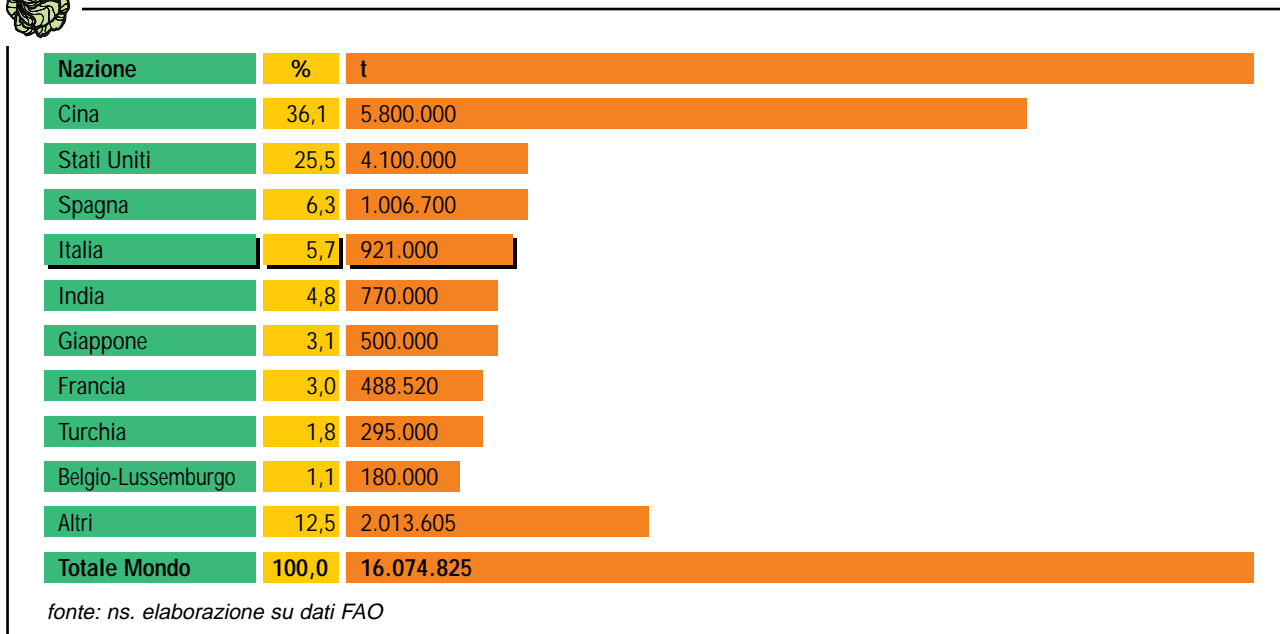
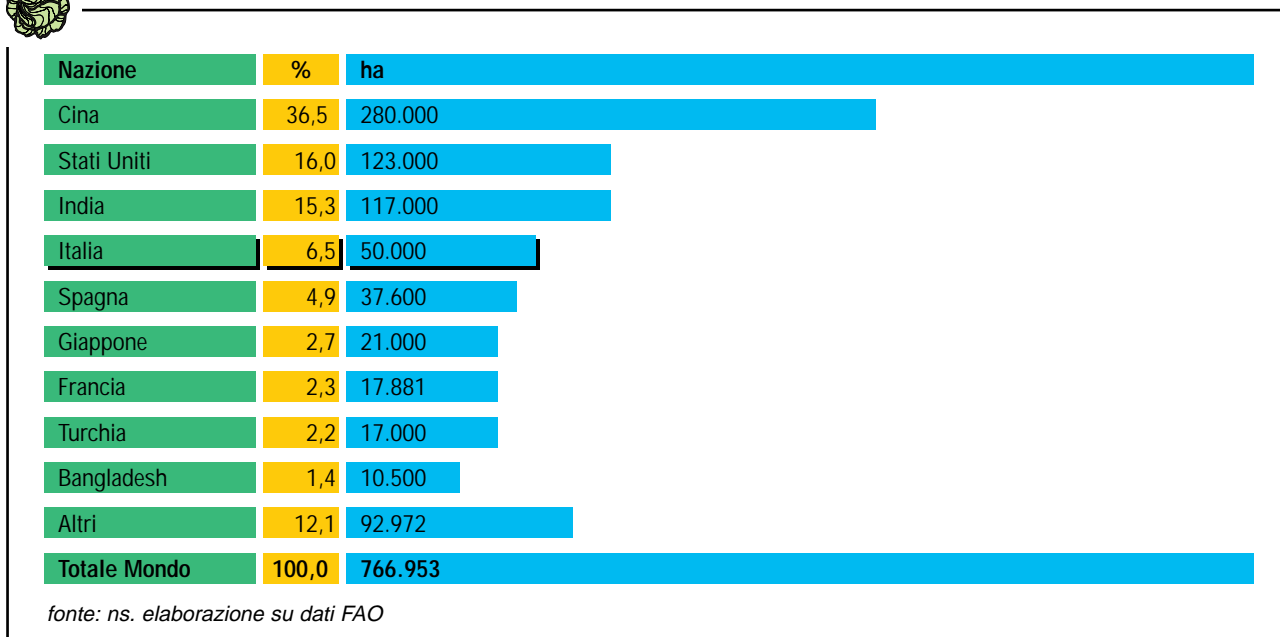


INSALATE (*Lactuca sativa*, *Cichorium intybus* var. *foliosum*; *Cichorium endivia* var. *crispa* e var. *latifolia*)

Il generico nome "insalate" ne comprende varie tipologie, a noi più familiari con i nomi di radicchio, cicoria, indivia e scarola, corrispondenti alle altre specie e varietà che compongono il raggruppamento statistico, utile per fare confronti come quelli compiuti sinora.

Il cinese, lingua agricola del futuro? Almeno in questo caso, il predominio è forte ma non assoluto in entrambe le classifiche. La Cina, pur nuovamente in testa, si limita (si fa per dire), a poco più che doppiare gli Stati Uniti nelle superfici mentre nelle produzioni gli agricoltori americani recuperano largamente, riducendo la distanza a soli 10 punti percentuali. Questa volta non ha tenuto il passo l'India che a fronte del 15% delle superfici ottiene solo il 5% delle produzioni. Buona la posizione dell'Italia, con 50 mila ettari (il 6,5%) e 921 mila tonnellate: non manca però di suonare il campanello d'allarme per la supremazia europea. Infatti la Spagna, che precediamo di un terzo circa nelle superfici, ci supera di 80 mila tonnellate in termini di prodotto ottenuto. Francia e Belgio - Lussemburgo completano la presenza comunitaria, grazie al successo commerciale dell'indivia.

INSALATE - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999

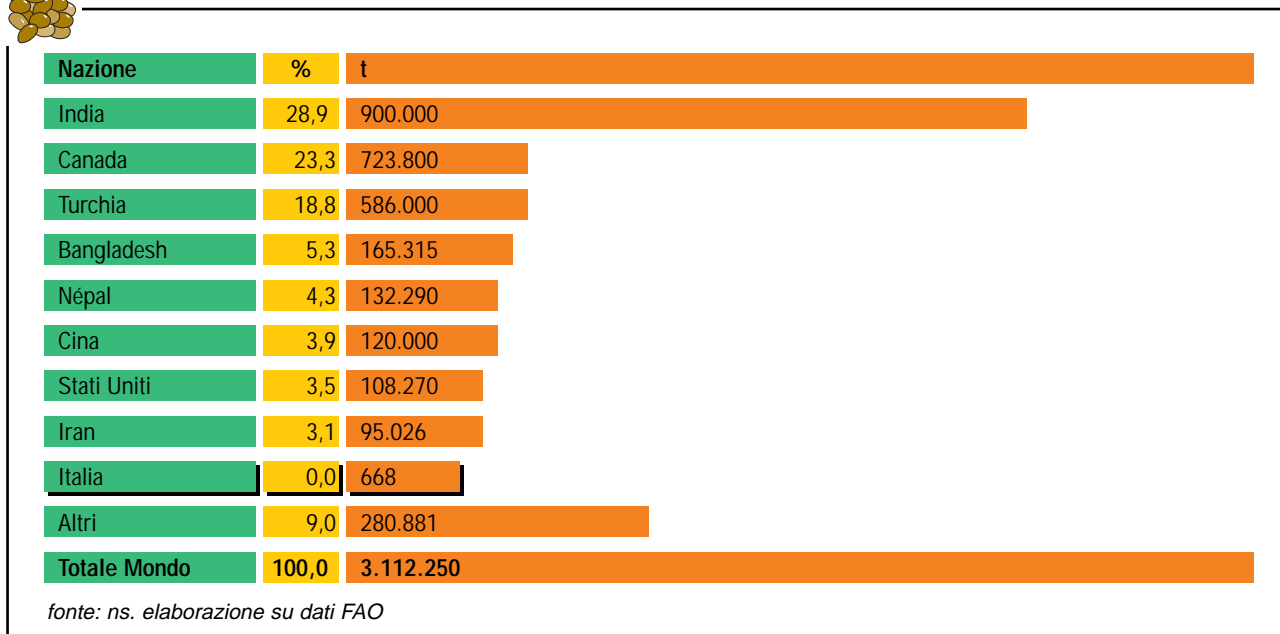
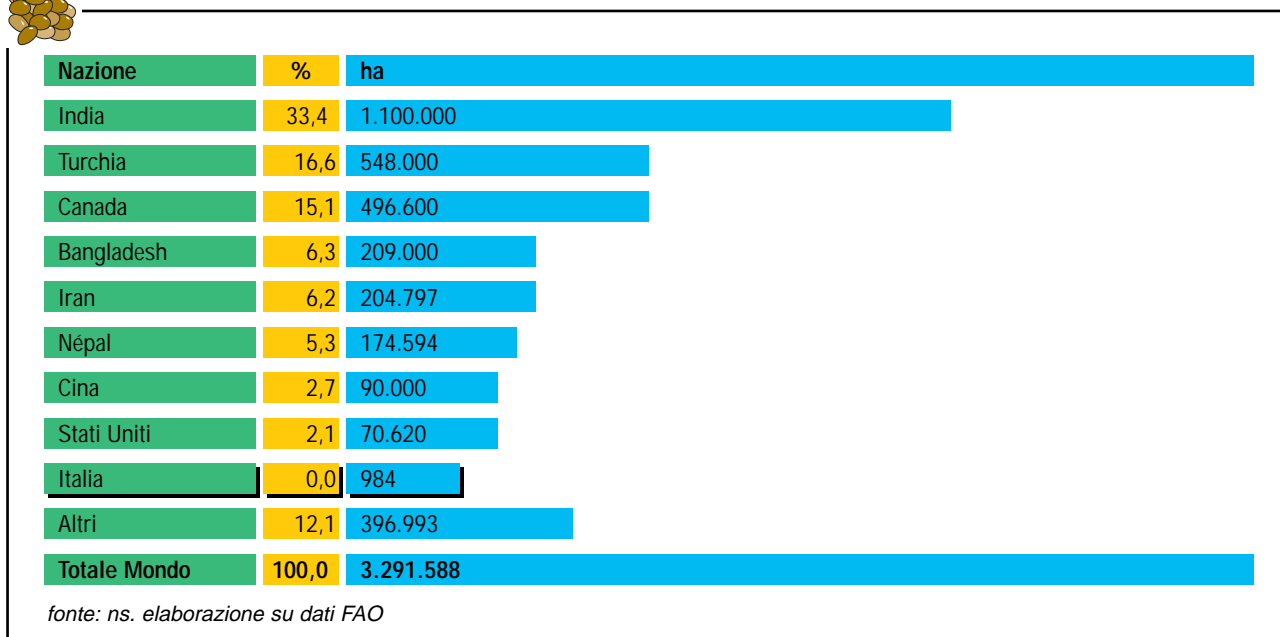


LENTICCHIA (*Lens esculenta*)

Quello che un tempo si chiamava subcontinente asiatico, dizione ormai desueta e forse almeno politicamente, scorretta, domina largamente la classifica delle lenticchie, nella quale si riduce, forse per darci un pò di respiro, la presenza della Cina. Giganteggia infatti l'India: con 1 milione e 100 mila ettari doppia la Turchia ed il Canada che recuperano bene in termini di produzioni, in particolare il Canada che si porta alle spalle dell'India con 700 mila tonnellate contro 900 mila. L'importanza di questa leguminosa è ben chiara esaminando la geografia economica e sociale dei paesi che compongono la classifica. Differente è infatti il suo ruolo nell'alimentazione: per noi è una metafora augurale della ricchezza, per i paesi in via di sviluppo (metafora che sta per bisognosi), è un'economica fonte di proteine animali. Chissà che non ci sia capitato di fare il cenone di Capodanno, augurandoci reciprocamente prosperità, accompagnando lo zampone con lenticchie canadesi, giunteci via nave da oltre oceano. Una curiosità legittimata dai soli 984 ettari coltivati in Italia (34° posto mondiale) ed ancor più dalle sole 668 tonnellate prodotte (37° posto).



LENTICCHIA - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999

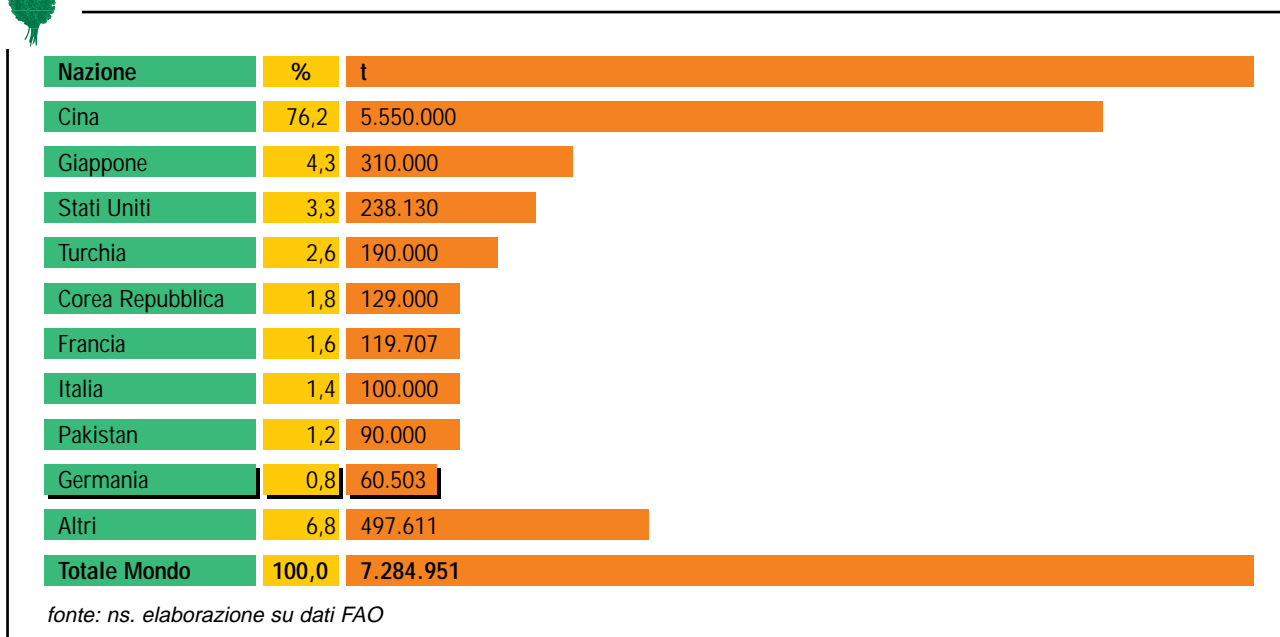
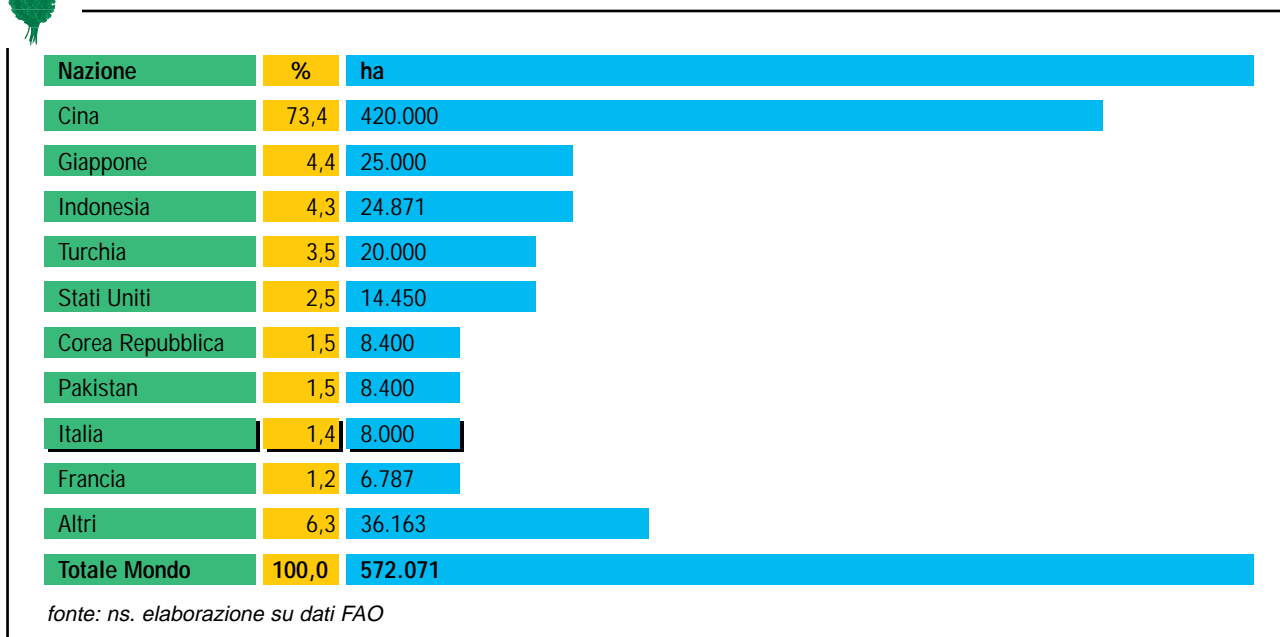


SPINACIO (Spinacia oleracea)

A corto di immagini per caratterizzare l'assoluto predominio della Cina: gli spinaci come cibo preferito dei discendenti dei mandarini, le piante dagli occhi a mandorla....fatto sta che in questo caso la Cina coltiva il 73% dei 573 mila ettari (cioè 420 mila) e produce il 76 % di oltre 7 milioni di tonnellate (pari ad oltre 5 milioni e mezzo). Nessuno è in grado di stargli dietro, di colmare i 70 punti percentuali di distacco. Comprendendo anche gli altri paesi orientali o comunque della piattaforma asiatica, il solco si approfondisce. Non basta lo sforzo degli Stati Uniti ai quali evidentemente nemmeno Braccio di ferro è in grado di dare una mano con il suo 2,5% di superfici ed il 3,3% delle produzioni.

All'Italia il primato europeo con 8 mila ettari, superando la Francia; le posizioni però si invertono nelle produzioni dove ci mancano 20 mila tonnellate rispetto ai cugini d'Oltralpe.

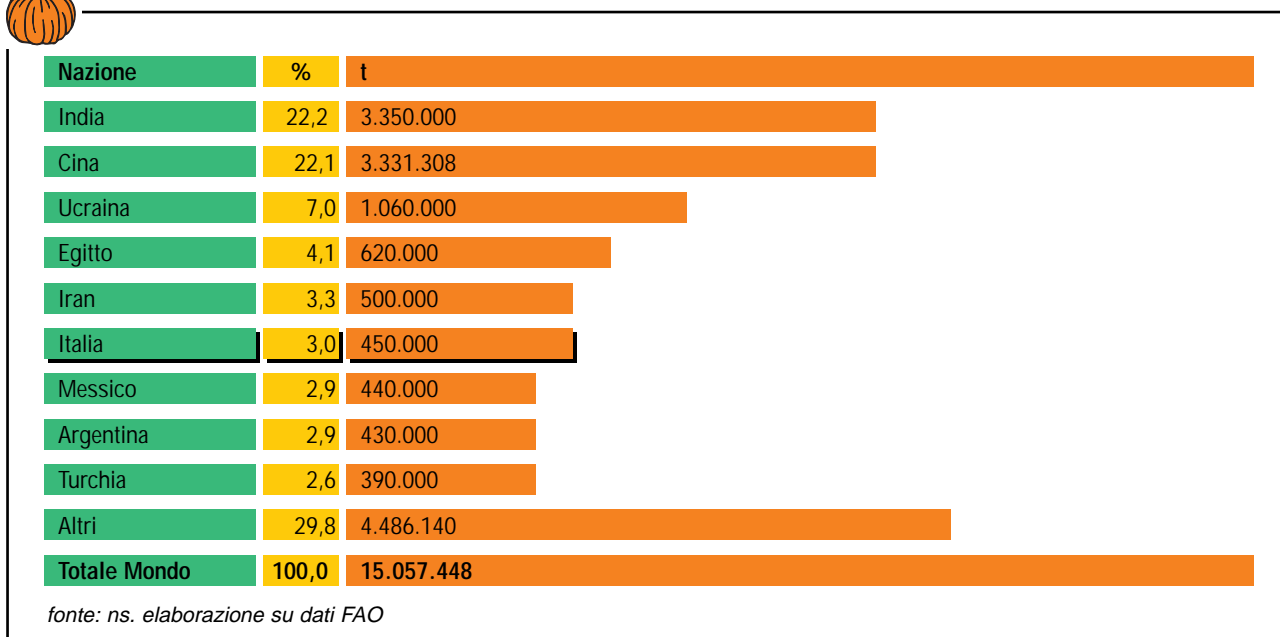
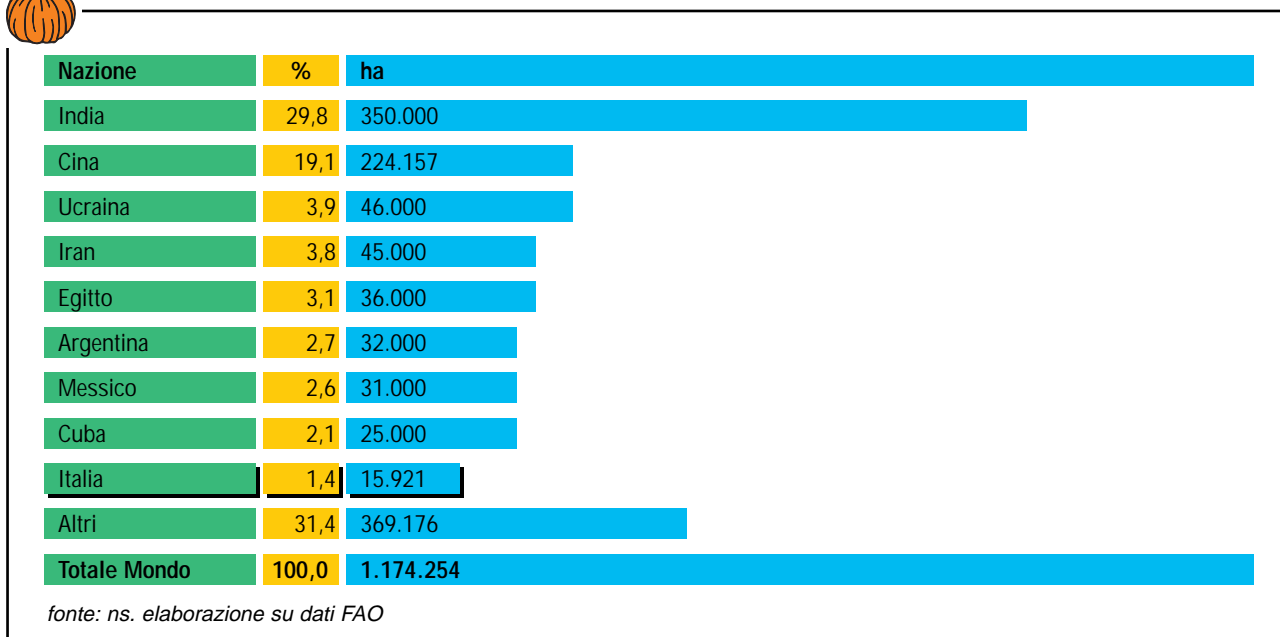
SPINACIO - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999



ZUCCA (*Cucurbita ssp.*)

Questo raggruppamento include varie specie di cucurbitacee: alla tradizionale zucca si aggiungono anche gli zucchini. Ciò non basta a modificare il quadro che vede prevalere ancora il continente asiatico, sia pure con la modifica delle posizioni di testa in cui si colloca l'India. Evidentemente l'annata 1999 per alcune produzioni non è stata positiva per gli agricoltori indiani: ai 350 mila ettari che significano il 30% del totale, (oltre 1 milione e 172 mila), corrispondono 3 milioni e 350 mila tonnellate (il 22% di 15 milioni globali). La Cina ne ha coltivati solo 224 mila ma ha ottenuto praticamente la stessa produzione. L'Italia è fuori classifica in ambedue i casi ma con una dinamica differente: 16° nelle superfici con quasi 16 mila ettari, recupera vistosamente nelle produzioni ove si colloca al 6° posto mondiale con 450 mila tonnellate (il 3%). Risultato dovuto alle grandi potenzialità della coltivazione protetta.

ZUCCA - MONDO - PRINCIPALI PAESI - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1999



ITALIA
PRODUZIONE E SUPERFICIE

Generalmente si dice: “ultime ma non meno importanti”. Che queste produzioni siano ultime è ancora da dimostrare perciò sappiamo fin d’ora che sono importanti. Ci sono due vie per dimostrarne l’importanza: la prima, più generica, è quella di pesare la loro importanza relativa rispetto a quella dell’agricoltura italiana nel suo complesso; la seconda, più affinata, è quella di scoprire il loro ruolo nelle agricolture delle regioni italiane.

A sua volta, la prima via comprende tre carreggiate in funzione dell’insieme di riferimento su cui si pesa il valore di ciascuna coltivazione: il primo insieme è composto dal valore degli ortaggi; il secondo è composto dal valore delle coltivazioni erbacee (che comprendono anche i cereali, i semi oleosi e le colture industriali, le altre leguminose e le colture foraggere); il terzo, infine, dal valore dell’agricoltura italiana, comprensivo perciò anche delle coltivazioni arboree e delle produzioni animali. Ovviamente, mano a mano, le cifre di riferimento si accrescono e, viceversa, il peso delle coltivazioni minori scema.

Per questi confronti si utilizza il valore ai prezzi di base, ottenuto applicando alle quantità il prezzo ottenuto dai produttori agricoli nel 1998, ultimo dato disponibile.

Il valore degli ortaggi nel loro complesso (11mila e 400 miliardi), pesa per oltre un terzo delle produzioni vegetali ed il 14% di tutta l’agricoltura: è un risultato importante, ottenuto grazie a coltivazioni diverse fra loro come epoca, zone e sistemi di produzione e questo contribuisce a fare dell’Italia un importante serbatoio di qualità e freschezza.

Sempre nel 1998, il maggior valore assoluto tra le specie che stiamo considerando, è stato quello fornito dai carciofi, secondi nella classifica per quantità dietro ai cocomeri, con oltre 842 miliardi, pari rispettivamente al 7,2% del valore degli ortaggi, al 2,6% delle produzioni vegetali (32 mila e 400 miliardi) ed all’1% di tutta l’agricoltura (81 mila e 220 miliardi). All’estremo opposto le lenticchie, con un solo miliardo, e percentuali evidentemente non misurabili. In mezzo, a scalare dalla cima al fondo della classifica, stanno le zucchine con quasi metà del valore dei carciofi, i cavolfiori ed il gruppo delle insalate: queste insieme fanno 760 miliardi. All’ultima delle insalate, l’indivia, si avvicinano i cocomeri con 161 miliardi di lire. Spinaci, asparagi, cetrioli ed agli costituiscono le retrovie che vanno da 110 ad 80 miliardi. Prima delle citate lenticchie, al penultimo posto le zucche con soli 2 miliardi. Le più grandi e le più piccole, insieme, originano un curioso ambo che di supera di poco i 3 miliardi.

ITALIA - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE DELL'AGRICOLTURA (1) - 1998

per quantità	t	per valore	milioni (lire correnti)	% sul valore	
				degli ortaggi	delle colt. erbacee dell'agricoltura
Cocomeri	595.000	Carciofi	824.667	7,21	2,55
Carciofi	507.800	Zucchine	483.770	4,23	1,49
Cavolfiori	502.500	Cavolfiori	385.920	3,37	1,19
Zucchine	427.900	Lattuga	371.160	3,25	1,15
Lattuga	423.600	Cicoria - Radicchio	221.826	1,94	0,68
Cicoria - Radicchio	246.200	Indivia	169.267	1,48	0,52
Indivia	226.900	Cocomeri	161.245	1,41	0,50
Cetrioli	111.500	Spinaci	117.150	1,02	0,36
Spinaci	110.000	Asparagi	105.362	0,92	0,33
Agli	34.500	Cetrioli	100.230	0,88	0,31
Asparagi	31.200	Agli	83.904	0,73	0,26
Zucche	10.500	Zucche	2.100	0,02	0,01
Lenticchie	600	Lenticchie	1.021	0,01	0,00
		Ortaggi	11.437.215	100,00	35,30
		TOTALE COLTIVAZIONI ERBACEE	32.399.678	100,00	39,89
		TOTALE COLTIVAZIONI ARBOREE	18.827.925		23,18
		TOTALE ALLEVAMENTI	25.846.042		31,82
		Servizi annessi	4.147.532		5,11
		PRODUZIONE NAZIONALE	81.221.177		100,00

1) il valore della produzione comprende il prezzo ottenuto dal produttore agricolo, applicato alle quantità, gli eventuali contributi ed esclude le tasse.

fonte: ns. elaborazione su dati Istat

Nonostante questi valori siano apparentemente piccoli, nessuna persona di buon senso dubiterebbe dell'importanza degli asparagi (lo 0,1% della produzione nazionale) o delle lattughe (lo 0,44%). Più facile è avvalorare questa conclusione con l'esame della concentrazione del valore delle singole coltivazioni nelle regioni italiane, percorrendo la seconda via per la dimostrazione della loro importanza.

Si ottiene una sorta di indice di specializzazione, non esclusivo in quanto in quasi tutte le nostre regioni si coltivano praticamente tutti questi ortaggi, con le eccezioni dovute all'incompatibilità fra le condizioni climatiche e le esigenze di vita della specie. Talvolta si tratta di produzioni locali, vicinissime ai centri di consumo, limitate a pochi quintali e perciò spesso sfuggenti ai censimenti ed alle statistiche.

Il significato economico strettamente calcolato delle colture minori come intese in questa pubblicazione, ammonta complessivamente alla ragguardevole cifra di 3mila miliardi, quasi il 4% del valore dell'agricoltura nazionale.

In quali regioni italiane vanno a distribuirsi queste risorse? Altrimenti detto: in quali regioni esse divengono strategiche nel senso che senza di loro la politica agricola avrebbe un ostacolo in più da risolvere?

In termini assoluti, cioè di miliardi di lire prodotti dalle colture minori, il sud è il maggior beneficiario: Puglia, Sicilia, Campania insieme ne hanno prodotte per 1.550 miliardi che diventano quasi 1.840 aggiungendo la quota laziale che amplia al centro la loro importanza. E' una cifra considerevole, pari al 61% del valore della produzione totale dovuta alle coltivazioni esaminate, ed al 2,3% del valore di tutta l'agricoltura italiana. La quota pugliese è stata di 676 miliardi, equivalenti ad oltre lo 0,8 su base nazionale. Per la Sicilia, seconda con 535 miliardi, e per la Campania, terza con 340, lo stesso indice vale rispettivamente lo 0,7 e lo 0,4. Queste indicazioni basterebbero per confermare la strategicità di queste che rimangono produzioni minori, ma come certi avamposti in certe battaglie, senza di loro si perderebbe la guerra. A ribadirlo più chiaramente è il peso assunto dalle minori in ciascuna regione rispetto al valore dell'agricoltura regionale: se la Puglia rimane prima con una quota del 9,6 dovuta alle minori, al secondo posto sale la Sardegna con il 7,9, davanti alla Sicilia con il 7,6%. Seguono Lazio, Campania, Abruzzo, Marche, Basilicata, scendendo dal 6,5 al 3,4%. Da rilevare che sono tutte regioni del Centro sud in cui le condizioni pedo - climatiche sono particolarmente valorizzate da queste coltivazioni, cosa che difficilmente può accadere con altre. La prima regione a nord del Po è il Veneto che con il 2,7%, precede l'ultima regione meridionale, la Calabria con il 2,3%. Se le percentuali sono soggette ad ascillazioni talvolta anche considerevoli data la variabilità delle annate, non di meno appare chiaro che queste sono agricolture che debbono alle coltivazioni minori, alla loro flessibilità e capacità di adattamento, la possibilità di continuare ad esistere.

COLTURE MINORI - VALORE DELLA PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONI - 1998

	Totale Colture Minori	Totale Regionale Coltivazioni Erbacee	Totale Regionale Coltivazioni Arboree	Totale Regionale Allevamenti	Servizi	Totale Regionale
Puglia	676.577	3.229.641	2.904.618	593.921	332.696	7.060.876
Sicilia	535.101	2.962.427	2.537.211	1.099.277	467.165	7.066.080
Campania	339.558	2.733.113	1.653.182	1.135.390	220.839	5.742.524
Lazio	286.172	1.907.407	988.736	1.226.298	314.979	4.437.420
Veneto	227.034	3.136.151	1.403.727	3.292.663	430.004	8.262.545
Sardegna	218.300	899.830	346.648	1.324.658	191.407	2.762.543
Emilia Romagna	164.154	3.296.869	1.732.478	3.664.999	341.284	9.035.630
Marche	106.582	1.332.400	283.045	599.647	130.556	2.345.648
Abruzzo	105.072	914.533	656.052	464.865	130.410	2.165.860
Toscana	81.574	1.368.626	1.269.860	790.779	192.571	3.621.836
Lombardia	80.116	3.415.568	506.516	6.507.296	483.172	10.912.552
Calabria	65.918	808.814	1.508.309	430.274	175.307	2.922.704
Piemonte	46.933	2.572.749	1.166.848	2.369.587	314.537	6.423.721
Basilicata	45.440	712.847	252.635	298.619	74.768	1.338.869
Liguria	25.728	1.193.881	82.114	157.960	50.634	1.484.589
Trentino A.A.	9.031	262.144	939.447	601.433	54.966	1.857.990
Umbria	6.384	644.237	200.658	462.772	62.801	1.370.468
Friuli V.G.	6.286	682.360	322.506	510.524	126.306	1.641.696
Molise	1.662	300.416	66.880	230.868	47.574	645.738
Italia	3.027.622	32.399.678	18.827.925	25.846.042	4.147.532	81.221.177

COLTURE MINORI
RIPARTIZIONE DEL VALORE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA AI PREZZI DI BASE - 1998

	% sul totale minori	% sul totale erbacee	% sull'agricoltura regionale	% sull'agricoltura nazionale
Puglia	22,35	20,95	9,58	0,83
Sicilia	17,67	18,06	7,57	0,66
Campania	11,22	12,42	5,91	0,42
Lazio	9,45	15,00	6,45	0,35
Veneto	7,50	7,24	2,75	0,28
Sardegna	7,21	24,26	7,90	0,27
Emilia Romagna	5,42	4,98	1,82	0,20
Marche	3,52	8,00	4,54	0,13
Abruzzo	3,47	11,49	4,85	0,13
Toscana	2,69	5,96	2,25	0,10
Lombardia	2,65	2,35	0,73	0,10
Calabria	2,18	8,15	2,26	0,08
Piemonte	1,55	1,82	0,73	0,06
Basilicata	1,50	6,37	3,39	0,06
Liguria	0,85	2,15	1,73	0,03
Trentino A.A.	0,30	3,45	0,49	0,01
Umbria	0,21	0,99	0,47	0,01
Friuli V.G.	0,21	0,92	0,38	0,01
Molise	0,05	0,55	0,26	0,00
Italia	100,00	9,34		3,73

Resta da esaminare come le singole specie si distribuiscono nelle differenti regioni italiane. Affidiamo alle tabelle seguenti il compito di illustrare l'insieme, mentre nelle successive parti della monografia saranno illustrati e commentati brevemente le situazioni di ciascuna coltura.

COLTURE MINORI - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998

Milioni di lire correnti

	Piemonte	Liguria	Lombardia	Trentino Alto Adige	Veneto	Friuli Venezia G.	Emilia Romagna	Toscana	Umbria	Marche	Lazio	Abruzzo	Molise	Campania	Puglia	Basilicata	Calabria	Sicilia	Sardegna	Italia	
Agli	1.989	246	243		17.220	244	11.604	976		243	2.237	3.178	245	20.398	9.213	3.168	247	10.993	1.460	83.904	
Asparagi	4.334	2.173		362	21.750	1.809	16.699	5.829	362	1.083	11.891	361		22.786	13.763	1.446	361		363	105.362	
Carciofi		1.461			328		1.138	11.689	490	4.708	34.419	7.143		75.952	259.333	6.988	4.536	247.922	168.560	824.667	
Cavolfiori	4.377	460	771	4.707	13.802	459	4.087	4.546	3.405	36.431	20.512	33.007	1.287	55.519	113.190	12.495	32.450	36.505	7.910	385.920	
Cetrioli	635		6.581	70	10.970	495	12.060	957	325	1.251	17.254	901		4.234	15.937	267	1.807	20.940	5.546	100.230	
Cicoria - Radicchio	1.112	363	12.427	586	98.241	843	10.706	2.253	89	11.152	6.144	17.806		3.363	53.019	2.388	94	1.240		221.826	
Cocomeri	780		19.454		8.294		29.802	3.214	255	727	27.275	852	130	4.502	28.811	2.462	6.822	22.503	5.362	161.245	
Indivia	1.663	450	6.925	651	9.284	146	6.627	1.739		16.747	12.721	17.416		28.963	54.109	6.998	1.378	3.450		169.267	
Lattuga	6.299	9.302	13.014	1.810	17.543	317	37.625	6.725	152	6.085	32.768	12.714		77.027	80.939	6.610	6.427	37.224	18.579	371.160	
Lenticchie									512	169								340		1.021	
Spinaci	3.443	2.212	2.765		8.130	625	10.520	22.796	538	19.625	15.672	5.833		7.130	15.414	853	212	1.277	105	117.150	
Zucche		61	702		304	20	754	40			120						60	39		2.100	
Zucchine	22.301	9.000	17.234	845	21.168	1.328	22.532	20.810	256	8.361	105.159	5.861		39.684	32.859	1.765	11.524	152.668	10.415	483.770	
Piatate e ortaggi	346.417	97.465	397.633	133.865	887.376	59.631	945.637	291.427	68.192	345.551	1.029.289	525.420	59.772	1.448.249	1.791.545	240.528	439.264	1.844.904	480.139	11.437.215	
TOTALE MINORI	46.933	25.728	80.116	9.031	227.034	6.286	164.154	81.574	6.384	106.582	286.172	105.072	1.662	339.558	676.577	45.440	65.918	535.101	218.300	3.027.622	
TOTALE COLTIVAZIONI ERBACEE	2.572.749	1.193.881	3.415.568	262.144	3.136.151	682.360	3.296.869	1.368.626	644.237	1.332.400	1.907.407	914.533	300.416	2.733.113	3.229.641	712.847	808.814	2.962.427	899.830	32.399.678	
TOTALE COLTIVAZIONI ARBOREE	1.166.848	82.114	506.516	939.447	1.403.727	322.506	1.732.478	1.269.860	200.658	283.045	988.736	656.052	66.880	1.653.182	2.904.618	252.635	1.508.309	2.537.211	346.648	18.827.925	
TOTALE ALLEVAMENTI	2.369.587	157.960	6.507.296	601.433	3.292.663	510.524	3.664.999	790.779	462.772	599.647	1.226.298	464.865	230.868	1.135.390	593.921	298.619	430.274	1.099.277	1.324.658	25.846.042	
Servizi	314.537	50.634	483.172	54.966	430.004	126.306	341.284	192.571	62.801	130.556	314.979	130.410	47.574	220.839	332.696	74.768	175.307	467.165	191.407	4.147.532	
PRODUZIONE REGIONALE	6.423.721	1.484.589	10.912.552	1.857.990	8.262.545	1.641.696	9.035.630	3.621.836	1.370.468	2.345.648	4.437.420	2.165.860	645.738	5.742.524	7.060.876	1.338.869	2.922.704	7.066.080	2.762.543		
PRODUZIONE NAZIONALE																				81.221.177	

fonte: ns. elaborazione su dati Inea

COLTURE MINORI - PRODUZIONE AI PREZZI BASE PER REGIONE - 1998

Percentuale del valore di ciascuna coltura sul valore della produzione regionale ai prezzi di base

	Piemonte	Liguria	Lombardia	Trentino Alto Adige	Veneto	Friuli Venezia G.	Emilia Romagna	Toscana	Umbria	Marche	Lazio	Abruzzo	Molise	Campania	Puglia	Basilicata	Calabria	Sicilia	Sardegna	Italia
Agli	0,03	0,02	0,00		0,21	0,01	0,13	0,03		0,01	0,05	0,15	0,04	0,36	0,13	0,24	0,01	0,16	0,05	0,10
Asparagi	0,07	0,15		0,02	0,26	0,11	0,18	0,16	0,03	0,05	0,27	0,02		0,40	0,19	0,11	0,01		0,01	0,13
Carciofi		0,10			0,00		0,01	0,32	0,04	0,20	0,78	0,33		1,32	3,67	0,52	0,16	3,51	6,10	1,02
Cavolfiori	0,07	0,03	0,01	0,25	0,17	0,03	0,05	0,13	0,25	1,55	0,46	1,52	0,20	0,97	1,60	0,93	1,11	0,52	0,29	0,48
Catrolini	0,01		0,06	0,00	0,13	0,03	0,13	0,03	0,02	0,05	0,39	0,04		0,07	0,23	0,02	0,06	0,30	0,20	0,12
Cicoria - Radicchio	0,02	0,02	0,11	0,03	1,19	0,05	0,12	0,06	0,01	0,48	0,14	0,82		0,06	0,75	0,18	0,00	0,02		0,27
Cocomeri	0,01		0,18		0,10		0,33	0,09	0,02	0,03	0,61	0,04	0,02	0,08	0,41	0,18	0,23	0,32	0,19	0,20
Indivia	0,03	0,03	0,06	0,04	0,11	0,01	0,07	0,05	0,01	0,71	0,29	0,80		0,50	0,77	0,52	0,05	0,05		0,21
Lattuga	0,10	0,63	0,12	0,10	0,21	0,02	0,42	0,19	0,01	0,26	0,74	0,59		1,34	1,15	0,49	0,22	0,53	0,67	0,46
Lenticchie									0,04	0,01								0,00		0,00
Spinaci	0,05	0,15	0,03		0,10	0,04	0,12	0,63	0,04	0,84	0,35	0,27		0,12	0,22	0,06	0,01	0,02	0,00	0,14
Zucche		0,00	0,01		0,00	0,00	0,01	0,00			0,00						0,00	0,00		0,00
Zucchine	0,35	0,61	0,16	0,05	0,26	0,08	0,25	0,57	0,02	0,36	2,37	0,27		0,69	0,47	0,13	0,39	2,16	0,38	0,60
Patate e ortaggi	5,39	6,57	3,64	7,20	10,74	3,63	10,47	8,05	4,98	14,73	23,20	24,26	9,26	25,22	25,37	17,97	15,03	26,11	17,38	14,08
TOTALE MINORI	0,73	1,73	0,73	0,49	2,75	0,38	1,82	2,25	0,47	4,54	6,45	4,85	0,26	5,91	9,58	3,39	2,26	7,57	7,90	3,73
TOTALE COLTIVAZIONI ERBACEE	40,05	80,42	31,30	14,11	37,96	41,56	36,49	37,79	47,01	56,80	42,98	42,22	46,52	47,59	45,74	53,24	27,67	41,92	32,57	39,89
TOTALE COLTIVAZIONI ARBOREE	18,16	5,53	4,64	50,56	16,99	19,64	19,17	35,06	14,64	12,07	22,28	30,29	10,36	28,79	41,14	18,87	51,61	35,91	12,55	23,18
TOTALE ALLEVAMENTI	36,89	10,64	59,63	32,37	39,85	31,10	40,56	21,83	33,77	25,56	27,64	21,46	35,75	19,77	8,41	22,30	14,72	15,56	47,95	31,82
Servizi	4,90	3,41	4,43	2,96	5,20	7,69	3,78	5,32	4,88	5,57	7,10	6,02	7,37	3,85	4,71	5,58	6,00	6,61	6,93	5,11
PRODUZIONE REGIONALE	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
PRODUZIONE NAZIONALE	7,91	1,83	13,44	2,29	10,17	2,02	11,12	4,46	1,69	2,89	5,46	2,67	0,80	7,07	8,69	1,65	3,60	8,70	3,40	100,00

fonte: ns. elaborazione su dati Inea

AGLIO

Una produzione complessiva pari nel 1998 a quasi 84 miliardi: come ben sanno gli acquirenti, spesso arriva dalla Campania. Infatti oltre il 24% del valore e delle tonnellate è fornito da quella che una volta si chiamava Campania felix anche per la fertilità del suo agro. Gli fa testa il Veneto con 17 miliardi, precedendo Emilia, Sicilia, Puglia con contributi variabili da 11 a 9 miliardi, vale a dire da 5 a 4mila tonnellate.

AGLIO - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Campania	8.400	24,3	Campania	20.398	24,3
Veneto	7.100	20,6	Veneto	17.220	20,5
Emilia Romagna	4.800	13,9	Emilia Romagna	11.604	13,8
Sicilia	4.500	13,0	Sicilia	10.993	13,1
Puglia	3.800	11,0	Puglia	9.213	11,0
Abruzzo	1.300	3,8	Abruzzo	3.178	3,8
Altre	4.600	13,3	Altre	11.298	13,5
Italia	34.500	100,0	Italia	83.904	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



Gli antichi attribuivano all'aglio la virtù di essere disinfettante dell'apparato digerente. Anche oggi è credenza comune, condivisa dalla medicina, che l'aglio abbia potere disinfettante e antielmintico. Castor Durante afferma che l'aglio:

“mangiato nei cibi è rimedio a tutti i veleni et però si chiana la Theriaca de' villanti. Ammazza et caccia fuori i vermini del corpo, provoca l'urina et giova al morso delle vipere, è utile agli hidropici, alla tosse antica ert fa buona voce. Ripara i nocumenti che dar possono le mutationi dell'acque et dell'aria”

ASPARAGO

Ancora felice è la Campania da cui è giunto un contributo di ricchezza di quasi 23 miliardi di lire in asparagi, oltre 8mila e 600 tonnellate: un'ombra di tristezza è però dovuta alla perdita che si ha nel confronto fra quantità e valore. Nella quantità infatti il peso della Campania è di oltre il 27% mentre in valore cala al 22: significa una diminuzione di prezzo unitario. Ne hanno beneficiato il Veneto e le altre regioni maggiori produttrici su un totale italiano valorizzato ad oltre 31mila tonnellate e 105 miliardi.

ASPARAGO - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Campania	8.600	27,6	Campania	22.786	21,6
Veneto	5.800	18,6	Veneto	21.750	20,6
Emilia Romagna	4.600	14,7	Emilia Romagna	16.699	15,8
Puglia	3.800	12,2	Puglia	13.753	13,1
Lazio	3.300	10,6	Lazio	11.891	11,3
Toscana	1.600	5,1	Toscana	5.829	5,5
altre	3.500	11,2	Altre	12.654	12,0
Italia	31.200	100,0	Italia	105.362	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



Fu stimato come diuretico, e si riteneva che accrescesse il seme genitale. In medicina erano preferite le sue radici, che, seccate, entravano a far parte della composizione delle *cinque radici aperienti* maggiori, e servivano per decozione.

APPUNTI DIETETICI: erbaggio prezioso per le sue qualità diuretiche, digestive, depurative, rimineralizzanti, lassative e fluidificanti del sangue. Gli asparagi risultano anche ipocalorici e, per essere degli ortaggi, abbastanza ricchi di proteine. Sono però controindicati nei casi di cistite, di litiasi renale e di iperuricemia, contenendo dosi non trascurabili di purine.

CARCIOFO

Dove regna il maggiore fra queste minori? A contendersi la reggia sono Puglia e Sicilia, separate da un piccolo mezzo punto percentuale ma accomunate da oltre il 30% delle quantità e del valore in lire 1998. Considerando la Sardegna al terzo posto, queste regioni fanno oltre l'80% del valore della produzione di capolini, spinosi o glabri che siano. Definirla una coltivazione minore è ancora valido in assoluto, meno valido sarebbe non capirne il ruolo strategico per l'economia di queste regioni e più in generale di tutto il centro sud cui appartengono anche le altre regioni maggiori produttrici.

CARCIOFO - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Puglia	159.900	31,5	Puglia	259.333	31,4
Sicilia	152.700	30,1	Sicilia	247.922	30,1
Sardegna	103.900	20,5	Sardegna	168.560	20,4
Campania	46.400	9,1	Campania	75.952	9,2
Lazio	21.200	4,2	Lazio	34.419	4,2
Toscana	7.200	1,4	Toscana	11.689	1,4
Altre	16.500	3,2	Altre	26.792	3,2
Italia	507.800	100,0	Italia	824.667	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



Deve il suo nome all'arabo Charsciof, probabilmente connesso alla sua origine mediterranea di pianta spontanea, diffusasi prima in Italia e poi Oltr'Alpe.

APPUNTI DIETETICI: i carciofi, ottimi da novembre a giugno, sono ortaggi eccezionali per digeribilità e proprietà terapeutiche-nutrizionali. Infatti al modestissimo apporto calorico associano una elevata quantità di fibra, contenuti significativi di ferro, zinco, rame e di potassio. Per l'azione antitossica, depurativa, colagoga e diuretica che svolgono nell'organismo si consiglia nella alimentazione quotidiana di tutti, in particolare dei giovani, degli anziani e dei convalescenti.

CAVOLFIORI

Sul gradino più alto la Puglia svetta con oltre 113 miliardi e 147mila tonnellate su oltre 500 mila, doppiando la Campania sia in quantità che in valore. Sicilia e Marche, Abruzzo e Calabria lottano in duetti separati da frazioni di punti percentuali equivalenti a qualche decina di milioni o poche centinaia di tonnellate. Bastano piccole variazioni dell'annata climatica per causare variazioni nelle classifiche ma complessivamente si conferma una concentrazione di questa agricoltura "minore" nel centro sud d'Italia.

CAVOLFIORI - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Puglia	147.200	29,4	Puglia	113.190	29,3
Campania	71.900	14,4	Campania	55.519	14,4
Marche	47.600	9,5	Sicilia	36.505	9,5
Sicilia	47.400	9,5	Marche	36.431	9,4
Abruzzo	43.400	8,7	Abruzzo	33.007	8,6
Calabria	42.400	8,5	Calabria	32.450	8,4
Altre	100.600	20,1	Altre	78.818	20,4
Italia	500.500	100,0	Italia	385.920	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



Benedicenti afferma che se avete un polipo nel naso aspirate fortemente il cavolo selvatico polverizzato e il polipo cadrà, e continuate il rimedio per più giorni, se volete impedire la sua riproduzione. Per la sordità consiglia di tritare il cavolo nel vino, spremere il succo e farlo cadere a goccia nell'orecchio; per l'erpate l'applicazione sulla pelle di foglie pestate, e per le malattie nervose, quali la malinconia e l'insonnia, l'uso continuato di questo erbaggio che, condito con l'aceto e mangiato prima del pasto, rende facile e pronta la digestione.

APPUNTI DIETETICI: il cavolfiore, ortaggio invernale piuttosto economico, viene spesso evitato perchè accusato di essere "volgare" e meteorizzante. La bollitura non emana un piacevole odore, che può tuttavia essere evitato mettendo un po' di aceto e di mollica di pane nell'acqua di cottura.

Il cavolfiore si presenta piuttosto ipocalorico, abbastanza ricco di fibra, di potassio, di zinco, niacina e vitamina C, nonchè di oligoelementi come il selenio, stimolatore delle difese immunitarie, mentre risulta povero di sodio.

Le sue proprietà terapeutiche ne consigliano l'utilizzazione per rinforzare l'organismo e per combattere alcune affezioni (respiratorie, gastrointestinali, ecc.)

CETRIOLI

Un terzetto dei maggiori produttori è composto oltre che da Puglia e Sicilia, dal Lazio per un totale pari al 54% del valore complessivo della produzione italiana di cetrioli, pari a 100 miliardi. Emilia Romagna e soprattutto Veneto spostano il baricentro verso nord, con l'aiuto della Lombardia che appare nella classifica per valore sostituendo la Campania, presente in quella per quantità prodotte.

Questo spostamento conferma che queste colture minori costituiscono una delle possibili alternative per gli agricoltori, sempre alla ricerca di nuove colture capaci di assicurare reddito e di soddisfare i gusti di un consumatore sempre più segmentato.

CETRIOLI - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Puglia	22.700	20,4	Sicilia	20.940	20,9
Sicilia	21.300	19,1	Lazio	17.254	17,2
Lazio	20.200	18,1	Puglia	15.937	15,9
Veneto	13.200	11,8	Emilia Romagna	12.060	12,0
Emilia Romagna	11.900	10,7	Veneto	10.970	10,9
Campania	5.900	5,3	Lombardia	6.581	6,6
Altre	16.300	14,6	Altre	16.488	16,5
Italia	111.500	100,0	Italia	100.230	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea




Di origine orientale, data la sua coltivazione probabilmente già dagli Egizi ma sicuramente dalla Bibbia che racconta come gli Ebrei, giunti nella Terra Promessa, ne coltivavano i frutti. I Romani risolsero il problema della loro sensibilità al freddo coltivandoli su casse poggiate su ruote che spostavano all'interno dei progenitori delle moderne serre: dei capanni protetti da vetri.

COCOMERI

Al sovrano delle quantità con le sue quasi 600 mila tonnellate prodotte e valorizzate nel 1998, va soltanto il settimo posto della classifica generale per valore con 161 miliardi. Di questi, 30 sono dovuti alla produzione dell'Emilia Romagna, prima anche per tonnellaggio, davanti a Puglia, Lazio, Sicilia. Si ritorna al nord con Lombardia e Veneto. La politica di sviluppo di queste produzioni sembra essere quella dei poli ben delimitati ma diffusi.

COCOMERI - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Emilia Romagna	113.700	19,1	Emilia Romagna	29.802	18,5
Puglia	110.600	18,6	Puglia	28.811	17,9
Lazio	103.100	17,3	Lazio	27.275	16,9
Sicilia	75.500	12,7	Sicilia	22.503	14,0
Lombardia	74.900	12,6	Lombardia	19.454	12,1
Veneto	31.300	5,3	Veneto	8.294	5,1
Altre	85.900	14,4	Altre	25.106	15,6
Italia	595.000	100,0	Italia	161.245	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



Anch'esso è di origine orientale: coltivato già nell'antico Egitto e ciò conferma la sua origine mediterranea e la preferenza per il clima temperato caldo. Viene citato ancora dalla Bibbia come la pianta con cui "... mangi, bevi e ti lavi la faccia...". Ben lo sanno i ragazzini che ci giocano nel pomeriggio estivo.

INDIVIA

La produzione dell'ultima del gruppo delle insalate, l'indivia, vale 169 miliardi. Prima è ancora la Puglia che con i suoi 54 miliardi precede di 26 la Campania e di 37 Abruzzo e Marche. Completano il quadro le produzioni ed i valori di Lazio e Veneto, rispettivamente 13 e 9 miliardi.

INDIVIA - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Puglia	74.400	32,8	Puglia	54.109	32,0
Campania	39.600	17,5	Campania	28.963	17,1
Abruzzo	24.000	10,6	Abruzzo	17.416	10,3
Marche	23.100	10,2	Marche	16.747	9,9
Lazio	17.300	7,6	Lazio	12.721	7,5
Veneto	10.500	4,6	Veneto	9.284	5,5
Altre	38.000	16,7	Altre	30.027	17,7
Italia	226.900	100,0	Italia	169.267	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea

LATTUGA

Alla più nota delle insalate si devono 371 miliardi di valore per una produzione di 423 mila tonnellate nel 1998. Alle regioni già note e che si piazzano ancora una volta in cima, Puglia e Campania, si affiancano Sicilia (e nemmeno questa è una novità) ed Emilia Romagna. Un quartetto che anche in questo caso si suddivide in due duetti in cui le voci tendono a sovrapporsi, soprattutto nel caso del valore. Puglia e Campania sono infatti separate da un punto pari a quasi 4 miliardi su 80, Emilia e Sicilia da una frazione di punto pari perciò a 400 milioni. Nel primo caso significativo è il balzo in importanza compiuto dalla produzione campana che guadagna ben 5,5 punti percentuali, mentre la Puglia nel passaggio da quantità a valore ne perde 4 e mezzo. Lazio e Sardegna (questa sostituisce il Veneto nel valore), chiudono il quadro.

LATTUGA - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Puglia	107.200	25,3	Puglia	80.939	21,8
Campania	64.700	15,3	Campania	77.027	20,8
Sicilia	46.900	11,1	Emilia Romagna	37.625	10,1
Emilia Romagna	41.900	9,9	Sicilia	37.224	10,0
Lazio	41.200	9,7	Lazio	32.768	8,8
Veneto	19.600	4,6	Sardegna	18.579	5,0
Altre	102.100	24,1	Altre	86.998	23,4
Italia	423.600	100,0	Italia	371.160	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



La lattuga produce latte, fa diminuire le vertigini e lo sperma; il seme attenua i notturni flussi, e giova per il fuoco sacro. Come cibo la lattuga rinfresca il corpo dell'uomo.

Da tempi remoti sono note le sue proprietà rinfrescanti, ma il continuo uso si riteneva frenasse gli appetiti venerei. I semi di lattuga nelle antiche farmacie erano annoverati tra i semi freddi minori.

La lattuga verde e fresca ebbe reputazione come narcotico. Galeno, nella sua avanzata età, soffrendo di uricemia, trovava vantaggio prendendo di notte la lattuga. Celso e Galeno rilevarono che anche il suo lattice era calmante.

Il Benedicenti afferma che la lattuga ... "al tempo di Augusto si mangiava dopo cena considerandola narcotica e tranquillizzante, mentre più tardi si soleva mangiare prima del pasto, considerandola utilissima per facilitare la digestione ed aumentare l'appetito"

L'azione narcotica della lattuga è ricordata da tutti i medici latini dopo Augusto. In una graziosa lettera a Settizio Claro, Plinio il giovane comunica all'amico la minuta della cena ed assicura che tutti i convitati avranno la loro lattuga conciliatrice del sonno e del riposo.

Dioscoride e Avicenna insieme alla virtù di provocare il sonno attribuivano alla lattuga anche quella di provocare l'orina, mitigare i dolori di stomaco, guarire il mal di capo e aumentare la secrezione latte e il sangue.

Circa le virtù afrodisiache della lattuga il Benedicenti riporta ancora: ... "Andrea Lobelio, farmacognosta e medico, che scriveva nel 1538, ci racconta seriamente di un ricco inglese il quale, di non aver figli cui trasmettere il nome, era afflittissimo. Avendo cessato di mangiare la lattuga, che era la sua solita cena alla sera, ebbe subito la gioia della paternità. Il grande Linneo ancora nel XVIII secolo, ripetendo la storiella, mostrava di crederci."

RADICCHIO O CICORIA

La tabella conferma quello che ormai è un assioma lapalissiano: il radicchio è veneto. Oltre il 44% della produzione per valore e quantità giunge infatti da questa regione, saldamente prima con oltre 98 miliardi. Anche la seconda, la Puglia, è sicura del suo vantaggio, con 53 miliardi, davanti all'Abruzzo con 18. Un trio allungato da nord (Lombardia) a sud est (Emilia Romagna e Marche), completa la classifica con distanze minime: piccoli cambiamenti di superfici o di annata possono variare le posizioni senza cambiare l'insieme.

RADICCHIO O CICORIA - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Veneto	108.600	44,1	Veneto	98.241	44,3
Puglia	60.200	24,5	Puglia	53.019	23,9
Abruzzo	20.100	8,2	Abruzzo	17.806	8,0
Marche	12.600	5,1	Lombardia	12.427	5,6
Lombardia	12.200	5,0	Marche	11.152	5,0
Emilia Romagna	12.000	4,9	Emilia Romagna	10.706	4,8
Altre	20.500	8,3	Altre	18.475	8,3
Italia	246.200	100,0	Italia	221.826	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea

SPINACI

Braccio di ferro a furia di mangiare gli spinaci italiani, potrebbe ritrovarsi a parlare toscano: ne guadagnerebbe in immagine e sostanza. In Toscana, infatti, si è concentrato il 19% del valore 1998, quasi 23 miliardi su 117 totali. Più difficile la parlata della seconda, le Marche che ne hanno prodotti per 20 miliardi (il 17%), dei quali molti dovuti alla produzione di surgelati. Agli altri nomi noti le quote rimanenti, variabili dai 15 miliardi di Lazio e Puglia agli 8-10 di Emilia Romagna e Veneto.

SPINACI - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Toscana	21.400	19,5	Toscana	22.796	19,5
Marche	18.500	16,8	Marche	19.625	16,8
Lazio	14.600	13,3	Lazio	15.672	13,4
Puglia	14.600	13,3	Puglia	15.414	13,2
Emilia Romagna	9.900	9,0	Emilia Romagna	10.520	9,0
Veneto	7.600	6,9	Veneto	8.130	6,9
Altre	23.400	21,3	Altre	24.993	21,3
Italia	110.000	100,0	Italia	117.150	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



Si coltiva comunemente negli orti, per mangiarne le foglie che sono rinfrescanti, emollienti ed un poco lassative.

APPUNTI DIETETICI: gli spinaci sono ipocalorici, ricchi di ferro (anche se non ben assimilabile) e di potassio, ma non poveri di sodio, posseggono fibra e vitamina C in buona quantità, e sovrabbondano di retinolo e caroteni.

Per il loro elevato contenuto in ossalati sono controindicati nella alimentazione degli artritici, dei reumatici e di tutti coloro che soffrono di calcolosi, disturbi epatici e infiammazioni gastro-intestinali. Anche gli iperuricemici devono consumarli con moderazione per il non trascurabile apporto di purine. Sono tuttavia indicati come reineralizzanti, antianemici e depuratori dell'organismo.

ZUCCHINE

Un duetto ben assortito produce oltre il 50% del valore delle zucchine italiane, seconde nella classifica generale composta da queste produzioni minori: si tratta di Sicilia e Lazio con la prima in qualità di voce solista grazie ai suoi 152 miliardi, il 31% sui 483 di tutta la produzione italiana, contro i 105 laziali.

Campania e Puglia seguono nella decina dei 30 miliardi superando le regioni della decina dei 20 in cui appare il Piemonte che con 22, elide dalla tabella il Veneto, presente in quella delle quantità.

ZUCCHINE - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Sicilia	131.300	30,7	Sicilia	152.668	31,6
Lazio	97.000	22,7	Lazio	105.159	21,7
Puglia	34.200	8,0	Campania	39.684	8,2
Campania	28.000	6,5	Puglia	32.859	6,8
Piemonte	21.700	5,1	Emilia Romagna	22.532	4,7
Veneto	21.400	5,0	Piemonte	22.301	4,6
Altre	94.300	22,0	Altre	108.567	22,4
Italia	427.900	100,0	Italia	483.770	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



APPUNTI DIETETICI: gli zucchini sono ipocalorici, ricchi di vitamina A e di caroteni, gli zucchini non abbondano di fibra e perciò vengono ben tollerati anche dai colitici. Hanno inoltre proprietà rinfrescanti, leggermente lassative e diuretiche, per il buon contenuto di potassio. Le scarse quantità di sodio presenti li rendono molto indicati per l'alimentazione degli ipertesi e di tutti coloro che abbisognano di una dieta iposodica.

ZUCCHE

Sempre di cucurbitacee si tratta ma nonostante tutti le conoscano come grandi frutti, il loro peso complessivo è piuttosto limitato: solo 10 mila tonnellate per appena 2 miliardi e 100 milioni, concentrati soprattutto al Nord anche per effetto delle tradizioni culturali e gastronomiche. Emilia Romagna e Lombardia ne hanno prodotte complessive 7mila e 300 tonnellate, poco più di un miliardo e mezzo. E' facile immaginare che buona parte sia finita nel ripieno dei ravioli. Seguono Veneto e Lazio, regioni ormai note per le produzioni mentre appaiono Liguria e Calabria con poche centinaia di tonnellate.

ZUCCHE - PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE PER REGIONE - 1998



Quantità			Valore		
	t	%		Milioni di lire	%
Emilia Romagna	3.800	36,2	Emilia Romagna	754	35,9
Lombardia	3.500	33,3	Lombardia	702	33,4
Veneto	1.500	14,3	Veneto	304	14,5
Lazio	600	5,7	Lazio	120	5,7
Liguria	300	2,9	Liguria	61	2,9
Calabria	300	2,9	Calabria	60	2,9
Altre	500	4,8	Altre	99	4,7
Italia	10.500	100,0	Italia	2.100	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati Inea



APPUNTI DIETETICI: alla zucca sono attribuiti benefici effetti: non solo "rinfrescante", ma anche diuretica, espottarente, blandamente lassativa e ricca di vitamina A. E' indicata nelle astenie, nell'insufficienza renale, nelle dispepsie, nella stipsi, nelle emorroidi, e risulta ben tollerata anche dai diabetici.

ITALIA - SUPERFICI

Le coltivazioni orticole si muovono: ciò significa che le superfici dedicate cambiano con facilità da un anno all'altro secondo i gusti del mercato, l'andamento dell'annata precedente, i piani di sviluppo delle aziende agricole. Da un anno all'altro la stessa azienda può cambiare colture, diminuire o aumentare le superfici, con ovvi riflessi sulle statistiche. Una ricostruzione storica ha il senso della conoscenza del passato; una fotografia puntuale dice dello stato dell'arte. Ci limitiamo a questa seconda possibilità che comunque è assai significativa. La coltivazione cui è riservata la superficie maggiore è il carciofo: quasi 51mila ettari nel 1999 con un lieve aumento rispetto all'anno precedente. Seguono la lattuga con quasi 23mila, all'incirca la stessa del 98, ed il cavolfiore con meno di 20mila ettari, avendone però persi quasi 5mila e 5cento. Radicchio e indivia si stabilizzano attorno a 16mila e 12mila ettari mentre le zucchine hanno perso circa 1800 ettari per attestarsi ai 14mila complessivi del 1999. La lenticchia, ultima, segnala qualche cenno di ripresa superando nuovamente i 1000 ettari. Per le altre colture il dato relativo al solo 1999 dice che di asparago ne sono stati coltivati oltre 5mila ettari, di spinacio ed aglio 4mila e tremila.

Le diverse attitudini delle coltivazioni influiscono sulle produzioni, in questo caso quelle effettivamente raccolte. Il rapporto fra superficie investita e produzione ottenuta è influenzato positivamente dalla possibilità di fare raccolti ripetuti e di accorciare il periodo di coltivazione mettendo a dimora piantine già cresciute invece che iniziare dalla semina. E' il caso delle insalate che massimizzano la produzione, certamente meglio dei cocomeri, che per loro natura pesano molto ma occupano il terreno in maniera meno intensiva.

Quattro colture hanno superato le 400mila tonnellate raccolte senza raggiungere le 500mila seppure di poco. Le maggiori produzioni quasi 500mila tonnellate, le hanno raggiunte i cocomeri, superando di sole 23mila il carciofo e di quasi 50mila la lattuga. Altro colosso è il cavolfiore con 448 mila tonnellate. Nella centinaia 3 stanno solo le zucchine, mentre in quella 2 si rifugiano le altre insalate, il radicchio o cicoria e l'indivia. Spinacio, cetriolo (da mensa), asparago ed aglio non raggiungono le 100mila tonnellate sparpagliandosi da 53mila a 24mila. Sempre la lenticchia chiude la fila con 716tonnellate: una rarità preziosa.

COLTURE MINORI - ITALIA - SUPERFICI E PRODUZIONI - 1998-1999

	1998		1999	
	ha	t		
Aglio		-	2.925	24.864
Asparago (1)	549	4.460	5.470	36.586
Carciofo	48.165	508.537	50.955	472.228
Cavolfiore	25.154	525.974	19.671	448.044
Cetriolo da mensa (1)	401	21.123	1.273	38.839
Cocomero		-	14.658	495.730
Indivia	12.254	256.728	12.442	241.938
Lattuga	22.238	463.153	22.952	450.575
Radicchio	16.071	255.472	16.053	245.137
Lenticchia	940	702	1.028	716
Spinacio		-	3.955	53.146
Zucchine	15.921	465.007	14.162	363.127

fonte: ns. elaborazione su dati Istat

IL MERCATO

Nei confronti del commercio estero è sempre bene ricordare che i dati considerano ben 4 variabili: importazione ed esportazione e per ognuna, quantità e valore. I risultati e le tabelle possono perciò variare considerevolmente, risultando composte da paesi differenti tra loro. Ciò dipende dalle abitudini alimentari, dalla capacità di spesa dei Paesi, dall'andamento dei raccolti oltre che dei cambi. A questo proposito, nelle tabelle è indicato il valore in migliaia di dollari che nel testo sono valorizzati a 1736 lire per dollaro, valore di cambio medio per il 1998 come rilevato dall'Ufficio Italiano Cambi.

Le tabelle considerano cinque paesi in ordine decrescente; l'Italia è sempre presente e se occupa la sesta posizione, ciò può dipendere dal fatto che è effettivamente la sesta oppure che è preceduta da altri paesi che non sono stati riportati, per non appesantire inutilmente le tabelle. In questo caso nel testo è indicata la posizione occupata dall'Italia nella classifica generale.

Occorre ricordare anche che occupare la cima nelle tabelle delle esportazioni specialmente del valore, significa produrre per vendere all'estero, incamerando ricchezza. Il contrario ovviamente accade se si occupano le prime posizioni nella tabella delle importazioni: significa che si è speso per comprare all'estero. Meglio è perciò se il saldo esportazioni meno importazioni è positivo.

A guidare la classifica delle importazioni mondiali per quantità, sono cocomero e cetrioli: i primi con più di un milione e mezzo di tonnellate contro il milione e 240 mila dei secondi. Buona la posizione delle insalate, terze a distanza di circa 60 mila tonnellate dai secondi, avanti di 313 mila dalla quarta, la lenticchia. In basso stanno spinaci e carciofi, attorno alle 60 mila tonnellate mondiali. Le altre nel mezzo.

Nel valore le insalate salgono al primo posto con oltre un miliardo di dollari, superando cetrioli e aglio. Seguono cocomeri, asparagi, lenticchie, zucche e cavolfiori (da 500 a quasi 400 milioni di dollari); chiudono ancora ma invertendo i ruoli, carciofi e spinaci.

Nelle quantità esportate, in cima si ritrovano le stesse posizioni e quasi gli stessi valori: più di un milione e mezzo di tonnellate per i cocomeri, un milione e 300 mila per i cetrioli e quasi un milione e 200 mila per le insalate. Cambia il centro classifica dove migliorano i cavolfiori a spese delle lenticchie e degli aglio. Asparagi, spinaci e carciofi rimangono dove li abbiamo già trovati: nelle ultime posizioni. Anche le posizioni del valore delle esportazioni non cambiano: insalate, cetrioli ed aglio occupano i primi posti (da 860 milioni di dollari a 500); calano i cocomeri che vengono superati da asparagi e cavolfiori con poco meno di 500 milioni di dollari. Carciofi e spinaci chiudono con valori che vanno dai 50 ai 40 milioni.

MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998

<i>Importazioni</i>			
per quantità	t	per valore	migliaia di dollari
Cocomeri	1.563.089	Insalate	1.004.287
Cetrioli	1.240.712	Cetrioli	859.117
Insalate	1.182.105	Agli	603.116
Lenticchie	868.168	Cocomeri	518.214
Agli	797.174	Asparagi	468.309
Cavolfiori	546.435	Lenticchie	415.163
Zucche	524.532	Zucche	409.843
Asparagi	163.884	Cavolfiori	383.905
Spinaci	52.633	Carciofi	50.949
Carciofi	48.654	Spinaci	38.906
<i>Esportazioni</i>			
per quantità	t	per valore	migliaia di dollari
Cocomeri	1.556.031	Insalate	857.751
Cetrioli	1.309.290	Cetrioli	799.879
Insalate	1.196.932	Agli	518.809
Cavolfiori	796.949	Asparagi	486.512
Lenticchie	736.779	Cavolfiori	468.886
Agli	604.859	Cocomeri	392.605
Zucche	585.643	Zucche	366.916
Asparagi	159.036	Lenticchie	322.408
Spinaci	58.527	Carciofi	49.751
Carciofi	54.999	Spinaci	35.986

fonte: ns. elaborazione su dati Inea

AGLIO (*Allium sativum*)

Di aglio nel mondo se ne muove parecchio: oltre un milione e 500 mila tonnellate nel 1998, per un valore complessivo di quasi 2 mila miliardi di lire, al cambio medio dell'anno. Le importazioni hanno prevalso sulle esportazioni, sia in quantità che in valore. I paesi maggiori importatori sono Indonesia e Brasile per quantità, gli stessi per valore ma a posizioni invertite. L'Europa sembra chiedere aglio e di buona qualità, dalle spiccate note aromatiche ed è disposta a pagarlo bene: Francia, Italia (al 12° posto), e Germania (fuori classifica ma avanti a noi per spesa), ne hanno acquistato per 152 miliardi. L'Oriente, com'era facile prevedere, occupa le posizioni di testa nelle esportazioni per quantità, con Cina ed Hong Kong. Importanti le posizioni latino americane, del nuovo e del vecchio mondo, rappresentati da Argentina e Spagna: nella quantità occupano le posizioni di rincalzo ma nel valore si rifanno, in particolare l'Argentina che ne ha esportato per 191 miliardi contro i quasi 24 miliardi dell'Italia, che valgono l'ottavo posto con un netto miglioramento rispetto alla quantità, in cui occupavamo il 14° posto per effetto delle oltre 7 mila tonnellate esportate. La Spagna, familiare concorrente, però ci supera largamente, con 50 mila tonnellate e 147 miliardi.

AGLIO - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Indonesia	138.493	17,4	Brasile	108.994	18,1
Brasile	103.960	13,0	Indonesia	45.853	7,6
Malesia	59.774	7,5	Stati Uniti	44.043	7,3
Hong Kong	41.241	5,2	Francia	39.521	6,6
Stati Uniti	32.965	4,1	Giappone	25.935	4,3
Italia	19.851	2,5	Italia	22.541	3,7
Altri	400.890	50,3	Altri	316.229	52,4
Mondo	797.174	100,0	Mondo	603.116	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Cina	157.567	26,1	Argentina	110.295	21,3
Hong Kong	126.600	20,9	Spagna	84.819	16,3
Argentina	102.265	16,9	Cina	84.501	16,3
Spagna	49.600	8,2	Messico	52.938	10,2
Messico	23.335	3,9	Hong Kong	39.698	7,7
Italia	7.622	1,3	Italia	13.736	2,6
Altri	137.870	22,8	Altri	132.822	25,6
Mondo	604.859	100,0	Mondo	518.809	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

ASPARAGO

Decisamente inferiore la quantità di asparagi commercializzata sempre nel 1998: 323 mila tonnellate per un valore di 1.650 miliardi: significa, come ben sanno i manager della spesa familiare, che il valore dell'unità di acquisto dell'asparago è assai alto. Le quantità importate superano le esportazioni sebbene di poco, mentre nei valori si verifica il contrario, ugualmente di stretta misura.

Vista la natura del bene, consumo limitato ma di pregio, appare logico che i maggiori paesi importatori, siano quelli a moneta e sviluppo economico forte, crisi a parte: si tratta infatti di Stati Uniti e Germania, che ne hanno acquistati più della metà in quantità e poco meno in valore, con la Germania che spende più degli USA. Giappone, Francia e Svizzera completano ambedue le classifiche delle importazioni in cui l'Italia occupa rispettivamente l'8° ed il 9° posto. Nelle esportazioni, che significano ricchezza portata a casa, l'Italia è 17° nelle quantità e 13° nel valore. Tra gli europei ci superano: Grecia, Spagna (e non è una novità), Olanda e Francia.

ASPARAGI - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Stati Uniti	49.825	30,4	Germania	117.738	25,1
Germania	42.310	25,8	Stati Uniti	109.971	23,5
Giappone	19.894	12,1	Giappone	84.195	18,0
Francia	11.344	6,9	Svizzera	37.516	8,0
Svizzera	9.290	5,7	Francia	26.579	5,7
Italia	3.876	2,4	Italia	10.556	2,3
Altri	27.345	16,7	Altri	81.754	17,5
Mondo	163.884	100,0	Mondo	468.309	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Messico	31.080	19,5	Messico	144.758	29,8
Grecia	25.783	16,2	Stati Uniti	62.580	12,9
Stati Uniti	20.134	12,7	Spagna	55.217	11,3
Perù	19.683	12,4	Grecia	53.397	11,0
Spagna	18.177	11,4	Perù	35.736	7,3
Italia	1.165	0,7	Italia	3.540	0,7
Altri	43.014	27,0	Altri	131.284	27,0
Mondo	159.036	100,0	Mondo	486.512	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

CARCIOFO

Il carciofo appare ortaggio apprezzato essenzialmente in Europa. Lo dicono le importazioni in cui sui primi 6 paesi, cinque sono comunitari con la Francia largamente in testa con quasi la metà delle 49 mila tonnellate importate globalmente nel mondo, e con un esborso di 41 miliardi su 88. Anche l'Italia ne ha importate, 5 mila tonnellate per un contro valore di 9 miliardi (il 10% del totale).

Nelle esportazioni non è una novità ritrovare l'Europa ai primi posti e la Spagna saldamente in testa con il 37% del totale, 21 mila tonnellate su 55 mila. Ben più allarmante per lo stato di salute della nostra carcioficoltura, è la prevalenza spagnola nel valore: il 47% pari a 49 miliardi su 86. Anche la Francia, nonostante le sue importazioni, ci ha superato nelle esportazioni.

Statisticamente interessanti ma forse ancora non preoccupanti dal punto di vista economico, le esportazioni di Messico, USA, Egitto e Siria.

CARCIOFO - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Francia	23.889	49,1	Francia	23.546	46,2
Italia	5.023	10,3	Italia	5.155	10,1
Germania	3.552	7,3	Germania	3.927	7,7
Belgio-Lussemburgo	2.334	4,8	Regno Unito	2.968	5,8
Canada	2.193	4,5	Stati Uniti	2.725	5,3
Spagna	2.020	4,2	Svizzera	2.628	5,2
Altri	9.643	19,8	Altri	10.000	19,6
Mondo	48.654	100,0	Mondo	50.949	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Spagna	20.520	37,3	Spagna	23.288	46,8
Francia	11.983	21,8	Francia	9.811	19,7
Italia	8.969	16,3	Italia	8.032	16,1
Messico	4.397	8,0	Stati Uniti	2.755	5,5
Egitto	3.545	6,4	Siria	1.200	2,4
Stati Uniti	2.294	4,2	Egitto	788	1,6
Altri	3.291	6,0	Altri	3.877	7,8
Mondo	54.999	100,0	Mondo	49.751	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

CAVOLFIORE

Ancora, soprattutto Europa. Questa volta lo dicono le esportazioni che superano largamente le importazioni sia in quantità che in valore, con un commercio che complessivamente ha superato un milione e 343 mila tonnellate (ma si sa il cavolo pesa), per un valore di 747 miliardi di lire.

Francia, Spagna ed Italia ne hanno esportato mezzo milione di tonnellate, il 63% con un introito di 503 miliardi. In questa classifica occorre mettere in evidenza, semmai ce ne fosse ancora bisogno, che la Spagna è in testa con il 31% delle esportazioni in valore, più di quelle in quantità, superandoci nuovamente.

Nelle importazioni prevale l'Europa fredda, rappresentata da Regno Unito e Germania che così confermano certe consuetudini alimentari non proprio mediterranee: la spesa inglese per il cavolo mostra una notevole differenza tra quantità e valore, a vantaggio del secondo; si vede che l'aroma deve essere forte per piacere. L'Italia è 14° e 13° (quantità e valore), probabilmente essendo soddisfatta della sua produzione.

CAVOLFIORE - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Regno Unito	107.863	19,7	Regno Unito	109.921	28,6
Germania	102.125	18,7	Germania	53.719	14,0
Francia	39.508	7,2	Canada	25.241	6,6
Canada	38.431	7,0	Francia	24.114	6,3
Olanda	29.787	5,5	Malesia	16.441	4,3
Italia	11.114	2,0	Italia	7.746	2,0
Altri	217.607	39,8	Altri	146.723	38,2
Mondo	546.435	100,0	Mondo	383.905	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Francia	219.398	27,5	Spagna	146.047	31,1
Spagna	195.610	24,5	Francia	94.594	20,2
Italia	87.474	11,0	Stati Uniti	60.593	12,9
Stati Uniti	85.584	10,7	Italia	49.100	10,5
Messico	64.800	8,1	Messico	34.172	7,3
Guatemala	31.845	4,0	Australia	25.172	5,4
Altri	112.238	14,1	Altri	59.208	12,6
Mondo	796.949	100,0	Mondo	468.886	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

CETRIOLO

Ovvio ma vale la pena di confermarlo: le abitudini alimentari danno la ragione del commercio estero del cetriolo. Se le esportazioni prevalgono sulle importazioni per quantità (un milione e 300 mila tonnellate contro un milione e 240 mila), queste ultime prevalgono in valore: mille e 500 miliardi di lire contro mille e 400. Sono essenzialmente Germania e Stati Uniti a chiedere cetrioli nelle loro varie forme, per 750 mila tonnellate, il 60% delle importazioni totali, spendendo qualcosa meno di 880 miliardi di lire. Gli USA in compenso qualcosa esportano: 34mila tonnellate, uno scherzo rispetto alle quantità che si sono mosse da Messico (384 mila t) Olanda (351 mila t) e Spagna (303 mila t). L'Italia nelle importazioni è 24° per quantità e 21° per valore mentre, nelle esportazioni, è 17° in quantità e leggermente meglio in valore: 11°.

CETRIOLO - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998

Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Germania	422.206	34,0	Germania	332.736	38,7
Stati Uniti	328.085	26,4	Stati Uniti	174.106	20,3
Regno Unito	66.232	5,3	Regno Unito	69.847	8,1
Repubblica Ceca	51.531	4,2	Olanda	41.159	4,8
Olanda	46.761	3,8	Francia	35.982	4,2
Italia	3.692	0,3	Italia	3.140	0,4
Altri	322.205	26,0	Altri	202.147	23,5
Mondo	1.240.712	100,0	Mondo	859.117	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Messico	384.110	29,3	Olanda	284.619	35,6
Olanda	351.089	26,8	Spagna	211.433	26,4
Spagna	303.052	23,1	Messico	149.398	18,7
Stati Uniti	34.814	2,7	Stati Uniti	21.928	2,7
Malesia	30.103	2,3	Grecia	14.908	1,9
Italia	8.438	0,6	Italia	5.850	0,7
Altri	197.684	15,1	Altri	111.743	14,0
Mondo	1.309.290	100,0	Mondo	799.879	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

COCOMERI

Parità di peso nel cocomero: esportazioni ed importazioni praticamente si equivalgono mentre cambiano decisamente i valori, con le importazioni decisamente superiori alle esportazioni. Complessivamente nel 1998 si sono mossi oltre 3 milioni di tonnellate di cocomeri per un valore di mille e 580 miliardi di lire (non male considerando la percentuale di acqua contenuta nel frutto).

Nelle importazioni la coppia USA-Germania occupa a posizioni invertite, i primi posti in entrambe, sempre con il 24% dei rispettivi totali. Di un certo peso il flusso verso il Canada e verso Oriente, Singapore ed Hong Kong, probabilmente soddisfatti dalle esportazioni della Malesia, che ci supera in quantità ma non in valore. Tanto per dire qualcosa di nuovo, in quantità e valore primeggia la Spagna, rispettivamente con il 20 ed il 30% di un milione e mezzo di tonnellate e di 682 miliardi. L'Italia in quantità è 7° ma in valore sale al 5° posto (77 mila tonnellate e 35 miliardi).

COCOMERO - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Stati Uniti	219.631	14,1	Germania	62.685	12,1
Germania	158.252	10,1	Stati Uniti	62.007	12,0
Canada	124.949	8,0	Hong-Kong	40.092	7,7
Italia	105.738	6,8	Federazione Russa	39.170	7,6
Singapore	91.295	5,8	Canada	36.123	7,0
Hong-Kong	84.248	5,4	Italia	31.368	6,1
Altri	778.976	49,8	Altri	246.769	47,6
Mondo	1.563.089	100,0	Mondo	518.214	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Spagna	309.425	19,9	Spagna	117.881	30,0
Messico	259.727	16,7	Messico	54.163	13,8
Malesia	177.928	11,4	Stati Uniti	40.544	10,3
Grecia	174.231	11,2	Grecia	35.003	8,9
Stati Uniti	125.779	8,1	Italia	20.399	5,2
Italia	76.928	4,9	Malesia	17.501	4,5
Altri	432.013	27,8	Altri	107.114	27,3
Mondo	1.556.031	100,0	Mondo	392.605	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

LATTUGA (Insalate)

Un nuovo caso di parità nei pesi e di differenza nei valori. Importazioni ed esportazioni di insalate nel 1998 hanno fatto un totale di due milioni 379 mila tonnellate divise equamente a metà mentre i valori sono stati a vantaggio delle importazioni: mille e 743 miliardi contro mille e 489. La Germania ne ha chieste 292 mila tonnellate (il 25%) per le quali ha speso 459 miliardi di lire. La seguono Canada e Regno Unito nelle quantità e Regno Unito e Canada nei valori (35 e 30% dei rispettivi totali) ma il Canada abbassa la soglia della qualità, dal momento che scende dal 22% delle quantità al 13% del valore. L'Italia ne importa quantità relativamente limitate: 31 mila tonnellate per un controvalore di 54 miliardi, relegandosi (ed un fatto positivo) all'11° ed al 9° posto.

Se la risposta ormai non fosse ovvia potrebbe essere un indovinello per non addetti ai lavori: quale nazione occupa la prima posizione nelle tabelle delle esportazioni? La Spagna, elementare Watson. Suoi sono infatti il 34% delle quantità ed il 29% del valore, superando (e bene), Stati Uniti, Italia, Olanda e l'accoppiata statistica Belgio e Lussemburgo. Con l'Olanda l'Italia apre un confronto testa a testa nel valore in cui la seguiamo per un miliardo e 120 milioni. Ricordare: quella olandese è quasi esclusivamente produzione di serra che si giova ampiamente di facilitazioni nel costo dell'energia per il condizionamento delle serre, potendo perciò essere più competitiva.

LATTUGA (INSALATE) - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
Quantità			Valore		
	t	%		migliaia di dollari	%
Germania	291.621	24,7	Germania	264.478	26,3
Canada	263.295	22,3	Regno Unito	178.205	17,7
Regno Unito	148.028	12,5	Canada	132.610	13,2
Francia	54.667	4,6	Svizzera	46.481	4,6
Svizzera	41.324	3,5	Francia	42.498	4,2
Italia	30.689	2,6	Italia	30.910	3,1
Altri	352.481	29,8	Altri	309.105	30,8
Mondo	1.182.105	100,0	Mondo	1.004.287	100,0
Esportazioni					
Quantità			Valore		
	t	%		migliaia di dollari	%
Spagna	402.060	33,6	Spagna	248.084	28,9
Stati Uniti	316.620	26,5	Stati Uniti	172.386	20,1
Italia	117.925	9,9	Olanda	96.710	11,3
Olanda	87.853	7,3	Italia	96.062	11,2
Belgio - Lussemburgo	77.174	6,4	Francia	92.041	10,7
Francia	73.366	6,1	Belgio - Lussemburgo	92.019	10,7
Altri	121.934	10,2	Altri	60.449	7,0
Mondo	1.196.932	100,0	Mondo	857.751	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

LENTICCHIE

Un quadro composto da nazioni differenti è quello che compone il commercio estero mondiale delle lenticchie. Ma non è necessariamente segno di sviluppo. Infatti la composizione cambia radicalmente tra importazioni ed esportazioni. Nelle prime prevalgono alcuni paesi in via di sviluppo dell'Oriente (da quello estremo a quello confinante con l'Europa) e dell'Africa: complessivamente ne hanno importate 310 mila tonnellate, con una spesa di 298 miliardi di lire su 721 mondiali. L'importanza di questa leguminosa si nota anche dal fatto che non esiste un paese prevalente nelle importazioni: queste quattro nazioni insieme ne importano il 36% ma gli altri (nel nostro caso l'insieme dei paesi non compresi in tabella), ne importano il rimanente 55%: sono 82 nazioni sparse ai quattro capi del mondo.

Decisamente diversa la situazione delle esportazioni: al dominio del Canada (quantità 51%, valore 42% dei relativi totali pari a 737 mila tonnellate e 238 miliardi di lire), solo la Turchia cerca di tenere testa con 154 mila tonnellate (il21%) e 153 miliardi.

Per l'Italia le lenticchie costituiscono una rarità gastronomica ed un ricordo di tempi peggiori: per questo ne coltiviamo poche ma ne importiamo di più: 26 mila tonnellate per 19 miliardi (11° posto in entrambe le tabelle). E le esportazioni? Da affezione: 249 tonnellate per un valore di 400 milioni: 24° e 22° posto. Tra i paesi europei ci superano soltanto: Belgio-Lussemburgo, Germania, Spagna, Francia, Svezia, Olanda, Regno Unito, Portogallo e Grecia.

LENTICCHIE - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Sri Lanka	83.186	9,6	Egitto	51.266	12,3
Egitto	80.481	9,3	Sri Lanka	46.714	11,3
Turchia	78.833	9,1	Turchia	36.386	8,8
India	66.483	7,7	India	33.924	8,2
Spagna	51.964	6,0	Spagna	22.875	5,5
Italia	25.881	3,0	Italia	11.107	2,7
Altri	481.340	55,4	Altri	212.891	51,3
Mondo	868.168	100,0	Mondo	415.163	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Canada	374.118	50,8	Canada	136.909	42,5
Turchia	154.010	20,9	Turchia	88.219	27,4
Siria	55.600	7,5	Siria	32.481	10,1
Stati Uniti	53.234	7,2	Stati Uniti	21.752	6,7
Népal	30.567	4,1	Népal	13.179	4,1
Italia	249	0,0	Italia	230	0,1
Altri	69.001	9,4	Altri	29.638	9,2
Mondo	736.779	100,0	Mondo	322.408	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

SPINACIO

Volumi in peso e di affari decisamente minori per lo spinacio: infatti, le tonnellate totali ammontano a 111 mila ed i miliardi a 130. Le importazioni prevalgono in valore, le esportazioni in quantità. Nelle prime un terzetto di paesi forti (Canada, Germania, Regno Unito), ne importa per 47 miliardi, il 70% di 68 miliardi di cui un terzo li ha spesi il solo Canada, anche perché ne ha acquistato il 31%, (216 mila tonnellate). Per l'Italia, fortunatamente solo l'11° posto con 385 tonnellate importate ed una spesa di 623 milioni. Per questo ortaggio siamo un paese fornitore: nelle esportazioni, infatti, abbiamo occupato il 3° posto con 8 mila e 300 tonnellate, corrispondenti al 14%. Ci superano Stati Uniti e Malesia rispettivamente con il 28 ed il 17% delle quantità. In valore guadagniamo una posizione ma soprattutto 10 punti percentuali, lo stesso incremento degli Stati Uniti. Insieme abbiamo esportato il 63% degli spinaci del mondo per un valore di 39 miliardi di cui 15 per i nostri agricoltori ed esportatori. La Spagna per il momento rimane dietro ma deve allarmarci: non figura nella nostra classifica dei paesi produttori ma appare con un buon terzo posto in quella degli esportatori: avvisaglie di un futuro di concorrenza.

SPINACIO - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Canada	16.264	30,9	Canada	13.104	33,7
Belgio - Lussemburgo	8.875	16,9	Regno Unito	8.415	21,6
Germania	7.043	13,4	Germania	5.346	13,7
Olanda	6.089	11,6	Stati Uniti	2.049	5,3
Regno Unito	3.876	7,4	Belgio - Lussemburgo	1.522	3,9
Italia	385	0,7	Italia	359	0,9
Altri	10.101	19,2	Altri	8.111	20,8
Mondo	52.633	100,0	Mondo	38.906	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Stati Uniti	16.245	27,8	Stati Uniti	13.808	38,4
Malesia	9.936	17,0	Italia	8.756	24,3
Italia	8.268	14,1	Spagna	3.021	8,4
Olanda	7.455	12,7	Messico	2.039	5,7
Germania	4.426	7,6	Francia	1.563	4,3
Messico	3.237	5,5	Malesia	1.512	4,2
Altri	8.960	15,3	Altri	5.287	14,7
Mondo	58.527	100,0	Mondo	35.986	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

ZUCCA ED ALTRE CUCURBITACEE

Ultima in ordine alfabetico per forza di cose, date le iniziali. Come si usa dire e non per convenevoli, non meno importante. Infatti di zucche e di altre cucurbitacee se ne muovono oltre un milione e 110 mila tonnellate e mille e 348 miliardi di lire, sempre in riferimento al 1998. Le importazioni prevalgono in quantità, le esportazioni in valore. Sarà l'effetto "halloween", ma gli Stati Uniti ne importano per oltre 214 mila tonnellate (il 41%) su 524 mila, riservandosi una spesa di 256 miliardi di lire. Seguono, mantenendo lo stesso ordine nelle due sezioni della tabella, Giappone, Francia, Germania e Regno Unito. L'Italia è al 10° ed al 9° posto, con movimenti di importazione poco significativi (poco più di 4 mila tonnellate per una spesa di 6 miliardi e 600 milioni).

Nelle esportazioni la vicinanza del Messico al luogo della domanda apparente, può forse spiegare il largo predominio della nazione centroamericana nelle esportazioni: oltre 313 mila tonnellate per un valore di 333 miliardi (tra il 53 ed il 52% dei totali). Segue, tanto per concludere con la stessa nota, la Spagna che ne ha vendute 123 mila tonnellate incassando 151 miliardi. Importante è la posizione della Nuova Zelanda, alla ribalta dopo i successi contro Luna Rossa: con 83 mila tonnellate esportate e quasi 53 miliardi occupa il terzo posto. L'Italia supera per poche tonnellate e pochi milioni, altri paesi europei tra cui significativa l'Olanda: anche questa è una conferma.

ZUCCA ED ALTRE CUCURBITACEE - MONDO - COMMERCIO ESTERO - PRINCIPALI PAESI - 1998



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Stati Uniti	214.087	40,8	Stati Uniti	147.476	36,0
Giappone	128.875	24,6	Giappone	90.544	22,1
Francia	72.857	13,9	Francia	63.000	15,4
Germania	30.777	5,9	Germania	32.945	8,0
Regno Unito	23.718	4,5	Regno Unito	30.678	7,5
Italia	4.453	0,8	Italia	3.810	0,9
Altri	49.765	9,5	Altri	41.390	10,1
Mondo	524.532	100,0	Mondo	409.843	100,0
Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Messico	313.458	53,5	Messico	191.871	52,3
Spagna	123.395	21,1	Spagna	87.033	23,7
Nuova Zelanda	82.663	14,1	Nuova Zelanda	30.317	8,3
Italia	16.579	2,8	Italia	16.448	4,5
Francia	12.480	2,1	Olanda	14.658	4,0
Olanda	11.964	2,0	Francia	13.672	3,7
Altri	25.104	4,3	Altri	12.917	3,5
Mondo	585.643	100,0	Mondo	366.916	100,0

fonte: ns. elaborazione su dati FAO

“Produrre per vendere”: un imperativo categorico, succeduto all’altrettanto categorico “produrre per mangiare”. Vendere, meglio ancora se sui mercati esteri, specie dove ci sono valute forti. Quello che non si produce lo si acquista, dove si trova e/o dove si paga di meno. L’insieme di questi fenomeni origina il commercio estero. Per la sola agricoltura la situazione non è rosea: le importazioni 1999 sono ammontate complessivamente a 16mila miliardi contro 6mila 597 miliardi incassati grazie alle esportazioni (in queste cifre è escluso il tabacco, in ossequio alla battaglia antifumo).

Gli ortaggi contribuiscono fortemente al miglioramento del passivo (cioè alla sua diminuzione), sia come prodotti freschi che come trasformati: le importazioni dei primi sono ammontate a 857 miliardi contro 1297 di esportazioni; per i secondi i miliardi sono stati rispettivamente 1026 e 1938.

Esaminando il commercio estero italiano relativo a queste coltivazioni “minori”, occorre aggiungere un’altra nota che facilita la comprensione del fenomeno economico che va sotto i termini globalizzazione, apertura del mercato mondiale o simili e che riguarda l’ampiezza del mercato del tale prodotto. Se i paesi in cui esso è diffuso sono pochi, il mercato è ristretto e come tale può essere soggetto a difficoltà di vario tipo: crisi economiche dei paesi compratori (specialmente se appartenenti ad aree omogenee), restrizioni sanitarie o simili, cambiamenti nei consumi e nelle abitudini alimentari. Pur essendo logico che si cerchino i mercati più remunerativi, è sempre bene diversificare in modo tale da ridurre i rischi. Insomma, come si fa in ogni famiglia che voglia ripartire i suoi rischi suddividendo i risparmi in forme di investimento diverse, si crea un giardinetto o meglio per analogia, un orticello composto da paesi differenti.

Ricordare un’altra notazione: se le importazioni superano le esportazioni, il cosiddetto saldo è negativo. Significa che “quei” sono andati all’estero portando con loro ricchezza. Un’alternativa può essere quella per cui i prodotti sono stati acquistati sui mercati esteri, con relativo esborso di danaro, per essere trasformati in altri prodotti esportati a loro volta. In questo caso si ha formazione di ricchezza per il paese.

Le diverse combinazioni vincenti non sono difficili da indovinare. Le tabelle, novelli almanacchi, sono di aiuto.

Il loro peso facilmente li pone in cima alle quantità importate: sono i cocomeri con 88mila e 5cento tonnellate, seguiti dalle insalate nel loro insieme con 37mila; in termini di camion occorsi per il trasporto, sono sicuramente in testa queste ultime che si consolano con primo posto nel valore delle importazioni con 74 miliardi (solo 43 per i cocomeri). Come già anticipato, più questa somma è minore, meglio è, soprattutto se contribuisce ad abbassare il totale speso per importare, ammontato a 302 miliardi nel 1998. Di sollievo è il quadro delle esportazioni, decisamente maggiori delle importazioni: 649 miliardi totali, confermando che il comparto ortofrutticolo è un’importante leva per il paese anche grazie alle colture minori. E’ bene però anticipare che non è tutto oro quello che luccica: nell’andamento delle singole specie non mancano segnali di affaticamento.

Le insalate totali ed il gruppo delle altre insalate occupano i primi due posti in entrambe le classifiche, rispettivamente 152 mila e 100 mila tonnellate e 218 e 159 miliardi, ma cambiano i rincalzi: nelle quantità esportate si ritrovano pesi massimi e medi, cocomeri e cavolfiori, nel valore esportato salgono i cavolfiori e la lattuga scalza i cocomeri.

ITALIA - COMMERCIO ESTERO ITALIANO - PRINCIPALI PAESI - 1998

<i>Importazioni</i>			
per quantità	t	per valore	migliaia di dollari
Cocomeri	88.489	Insalate	74.369
Insalate	37.473	Insalate altre	49.560
Agli	20.364	Cocomeri	43.770
Insalate altre	19.471	Agli	36.437
Lattuga	18.001	Lattuga	24.808
Cavolfiore e cavoli broccoli	12.508	Asparagi	17.717
Zucchine ed altre	8.193	Zucchine ed altre	16.859
Carciofo	6.543	Cavolfiore e cavoli broccoli	14.027
Cetrioli e cetriolini	5.485	Carciofo	13.402
Asparagi	3.703	Cetrioli e cetriolini	7.081
Cicoria e derivati	776	Cicoria e derivati	2.996
Spinacio	653	Spinacio	957
Lenticchie	23.712	Lenticchie	19.326
		totale	301.983
<i>Esportazioni</i>			
per quantità	t	per valore	migliaia di dollari
Insalate	152.176	Insalate	218.763
Insalate altre	99.911	Insalate altre	149.226
Cocomeri	96.656	Cavolfiore e cavoli broccoli	85.279
Cavolfiore e cavoli broccoli	82.135	Lattuga	69.536
Lattuga	52.265	Cocomeri	39.961
Zucchine ed altre	16.420	Zucchine ed altre	25.770
Spinacio	8.746	Agli	19.568
Carciofo	7.608	Spinacio	15.644
Agli	7.067	Carciofo	10.105
Cetrioli e cetriolini	4.563	Cetrioli e cetriolini	6.364
Asparagi	1.246	Asparagi	6.158
Cicoria e derivati	466	Cicoria e derivati	2.245
Lenticchie	292	Lenticchie	487
		totale	648.619

fonte: ns. elaborazione su dati Inea

AGLIO (*Allium sativum*)

Il commercio estero italiano dell'aglio segnala un saldo costantemente negativo lungo gli anni '90 con un trend ascensionale, confermato dai dati del 1999. A fronte di esportazioni per 7 mila tonnellate e 20 miliardi di lire, vi sono importazioni per 20 mila tonnellate e 36 miliardi. Risultato: un saldo negativo di 13 mila e 300 tonnellate e quasi 17 miliardi. Non moltissimi in assoluto, ma sommati, come vedremo, a tutti gli altri, danno una parte delle ragioni del deficit agroalimentare dell'Italia. Nostri affezionati clienti sono Austria e Germania che insieme ne hanno assorbito per oltre l'86%, più di 6 mila tonnellate e 16 miliardi. Le esportazioni si concentrano perciò nella UE mentre le importazioni sono più differenziate: nostri fornitori sono stati Spagna (7 mila e 500 tonnellate, oltre 13 miliardi), Cina ed Argentina. Complessivamente dai mercati non comunitari è stato importato il 53% dell'aglio estero.

AGLIO - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Spagna	7.523	36,9	Spagna	13.483	37,0
Cina	4.187	20,6	Argentina	7.098	19,5
Argentina	3.051	15,0	Cina	5.501	15,1
Francia	1.520	7,5	Francia	4.322	1,9
Paesi bassi	1.150	5,6	Paesi bassi	1.805	5,0
Totale UE	10.893	53,5	Totale UE	20.654	56,7
Totale Paesi	20.364	100,0	Totale Paesi	36.437	100,0

Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Austria	3.137	44,4	Austria	8.374	42,8
Germania	2.984	42,2	Germania	8.007	40,9
Danimarca	361	5,1	Danimarca	1.095	5,6
Svizzera	151	2,1	Svizzera	764	3,9
Francia	200	2,8	Francia	593	3,0
Totale UE	6.818	96,5	Totale UE	18.541	94,8
Totale Paesi	7.067	100,0	Totale Paesi	19.568	100,0

AGLIO - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	9.800	18.689	4.040	13.200	-5.760	-5.488
1991	12.000	23.205	5.090	16.381	-6.910	-6.823
1992	12.700	20.884	6.160	17.699	-6.540	-3.185
1993	14.620	26.534	6.200	20.908	-8.420	-5.626
1994	15.130	27.158	6.000	17.422	-9.130	-9.736
1995	17.400	32.123	7.160	21.626	-10.240	-10.497
1996	18.940	36.628	6.950	21.959	-11.990	-14.670
1997	20.220	40.977	6.900	22.018	-13.320	-18.960
1998	19.890	39.088	7.690	23.823	-12.200	-15.265
1999	20.360	36.437	7.070	19.568	-13.290	-16.869

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

ASPARAGO

Nel caso dell'asparago il cielo è coperto ma sembra esserci un miglioramento: il saldo è sempre negativo ma, in misura ridotta, lungo gli anni per effetto della riduzione delle importazioni e dell'incremento delle esportazioni. Nel 1999 questa dinamica si è tradotta in 2 mila 450 tonnellate di saldo negativo pari a 11 mila 560 miliardi, ben al di sotto di quanto verificatosi negli anni precedenti, con l'eccezione del 1997 in cui l'annata evidentemente non fu favorevole.

La Comunità è il nostro fornitore ed al suo interno lo è ancora la Spagna con oltre 2mila 2cento tonnellate, quasi 10 miliardi (il 60% delle quantità ed il 70% del valore). La segue la Francia e si confermano i paesi latino americani, soprattutto per effetto della domanda di prodotti orticoli fuori dalle stagioni normali. Cile e Perù infatti ci hanno fornito quasi 350 tonnellate di spinaci (quasi 2miliardi e 4cento milioni), giunte sui nostri mercati grazie al fatto che mentre da noi è autunno, nell'altro emisfero è primavera.

Le nostre esportazioni si indirizzano in larga prevalenza entro la Comunità che ne ha assorbite l'87% in quantità e l'88% in valore. Fuori confine è soprattutto la Svizzera a richiederle: 129 tonnellate per 600milioni. Se fossero di franchi farebbero ben altro effetto.

ASPARAGO - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Spagna	2.202	59,5	Spagna	9.934	56,1
Francia	620	16,7	Francia	2.586	14,6
Cile	224	6,0	Cile	1.502	8,5
Germania	124	3,3	Perù	892	5,0
Perù	118	3,2	Stati Uniti	703	4,0
Totale UE	3.169	85,6	Totale UE	14.380	81,2
Totale Paesi	3.703	100,0	Totale Paesi	17.717	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Austria	233	18,7	Austria	1.688	27,4
Danimarca	210	16,9	Germania	832	13,5
Germania	188	15,1	Danimarca	759	12,3
Francia	154	12,4	Francia	726	11,8
Svizzera	129	10,4	Svizzera	608	9,9
Totale UE	1.084	87,0	Totale UE	5.398	87,7
Totale Paesi	1.246	100,0	Totale Paesi	6.158	100,0

ASPARAGO - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	5.070	20.245	320	1.158	4.750	-19.087
1991	4.560	17.391	410	1.712	-4.150	-15.679
1992	4.540	17.220	370	1.364	-4.170	-15.857
1993	3.630	18.249	540	2.045	-3.090	-16.204
1994	4.150	18.458	570	2.926	-3.580	-15.532
1995	3.420	18.050	600	3.792	-2.820	-14.258
1996	2.970	15.027	610	3.578	-2.360	-11.449
1997	4.990	22.667	750	4.218	-4.240	-18.449
1998	3.920	18.348	1.210	6.156	-2.710	-12.192
1999	3.700	17.718	1.250	6.158	-2.450	-11.560

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

CARCIOFO

Contraddittoria e poco rassicurante la dinamica del commercio estero del carciofo italiano. Il saldo è infatti positivo per quanto riguarda le quantità (mille tonnellate) ma negativo per il valore (3miliardi e 300cento milioni). Ciò può significare che il prezzo di vendita è basso e che è alto quello di acquisto. Di certo c'è che mentre le esportazioni in questi anni hanno perso quota, le importazioni invece ne hanno guadagnato raggiungendo le 6mila 540 tonnellate per 13 miliardi di spesa. Facile immaginare che sia la Spagna il nostro maggior fornitore: 4mila 700cento tonnellate (il 72%), equivalenti a quasi 10 miliardi di lire. La segue la Francia con la quale però recuperiamo largamente in termini di esportazioni per cui, nei suoi confronti, il saldo è positivo. Dalla Comunità importiamo il 95% in quantità e praticamente in valore, mentre il differenziale si amplia nelle esportazioni: 95% in peso ed 88% in valore originando il saldo negativo.

CARCIOFO - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Spagna	4.744	72,5	Spagna	9.557	71,3
Francia	1.445	22,1	Francia	2.984	22,3
Egitto	269	4,1	Egitto	689	5,1
Marocco	34	0,5	Marocco	78	0,6
Tunisia	20	0,3	Tunisia	27	0,2
Totale UE	6.214	95,0	Totale UE	12.592	94,0
Totale Paesi	6.543	100,0	Totale Paesi	13.402	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Francia	4.353	57,2	Francia	4.445	44,0
Germania	1.966	25,8	Germania	3.344	33,1
Belgio	449	5,9	Svizzera	972	9,6
Svizzera	310	4,1	Belgio	483	4,8
Regno unito	164	2,2	Regno unito	264	2,6
Totale UE	7.228	95,0	Totale UE	8.889	88,0
Totale Paesi	7.608	100,0	Totale Paesi	10.105	100,0

CARCIOFO - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	1.980	2.550	10.560	15.614	8.580	13.064
1991	3.720	5.468	10.990	16.001	7.270	10.533
1992	5.660	8.385	10.160	13.641	4.500	5.256
1993	4.580	6.723	11.400	14.721	6.820	7.998
1994	5.340	6.919	9.460	15.014	4.120	8.095
1995	5.040	6.636	11.710	19.833	6.670	13.197
1996	5.280	6.239	15.380	18.735	10.100	12.496
1997	5.070	6.686	10.190	14.114	5.120	7.428
1998	5.040	8.940	9.130	13.939	4.090	4.999
1999	6.540	13.402	7.610	10.106	1.070	-3.297

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

CAVOLFIORE E CAVOLI BROCCOLI

Il commercio del cavolo vede ribaltarsi la situazione: il saldo del 1999 è positivo come quello di tutto il decennio: 69mila 600 tonnellate per oltre 71 miliardi. Ci sono stati anni migliori, per esempio il 1995, e questo fatto può costituire un campanello di allarme. Le esportazioni infatti mostrano una tendenza al ribasso quantitativo mentre le importazioni aumentano in entrambi i casi. Si tratta sempre e solo di prodotto comunitario, in particolare francese (per il 45%) e tedesco (per il 30%). Il resto arriva da Inghilterra, Spagna ed Olanda.

Le nostre esportazioni si dirigono verso i soliti noti, seppure con pesi e posizioni differenti: è ancora la Germania a prevalere nella domanda (quasi il 50% del peso ed il 43% del valore), mentre la Svizzera è disposta a spendere di più di quanto non faccia l'Austria. Alla UE vanno globalmente 67mila tonnellate di queste brassicacee (l'82%) e ne ricaviamo 63 miliardi (il 74%).

CAVOLFIORI E CAVOLI BROCCOLI - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999


Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Francia	5.633	45,0	Francia	6.136	43,7
Germania	3.758	30,0	Germania	4.006	28,6
Regno unito	1.183	9,5	Regno unito	1.432	10,2
Spagna	767	6,1	Spagna	1.018	7,3
Paesi bassi	736	5,9	Paesi bassi	941	6,7
Totale UE	12.426	99,3	Totale UE	13.916	99,2
Totale Paesi	12.508	100,0	Totale Paesi	14.027	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Germania	40.673	49,5	Germania	36.499	42,8
Svizzera	7.482	9,1	Svizzera	14.147	16,6
Austria	6.540	8,0	Austria	6.601	7,7
Paesi bassi	5.542	6,7	Paesi bassi	5.993	7,0
Regno unito	4.026	4,9	Regno unito	3.661	4,3
Totale UE	67.093	81,7	Totale UE	63.541	74,5
Totale Paesi	82.135	100,0	Totale Paesi	85.279	100,0

CAVOLFIORI E CAVOLI BROCCOLI - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	2.810	3.013	64.380	66.446	61.570	63.433
1991	10.100	11.757	59.850	78.187	49.750	66.431
1992	9.090	8.900	71.310	78.009	62.220	69.108
1993	8.460	7.480	77.210	99.202	68.750	91.722
1994	9.610	11.553	81.230	85.175	71.620	73.622
1995	5.180	7.096	125.730	154.214	120.550	147.118
1996	4.370	4.733	97.430	116.147	93.060	111.415
1997	6.560	8.631	87.980	99.596	81.420	90.964
1998	11.150	13.404	87.940	85.207	76.790	71.803
1999	12.510	14.028	82.140	85.280	69.630	71.252

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

CETRIOLI E CETRIOLINI

Un saldo 1999 fortemente negativo, quasi un crollo rispetto all'anno precedente: 930 tonnellate e 718 milioni che fanno seguito ad una serie di annate positive, mediamente attorno alle 3mila 600 tonnellate ed ai 3 miliardi ed 800milioni. Sono mancate soprattutto le esportazioni, scemate quasi della metà rispetto al 1998, e sono incrementate considerevolmente le importazioni che si concentrano per il 96% dai paesi comunitari. Tra questi, alla Germania il primato delle forniture con 2mila tonnellate per quasi 3 miliardi di lire (il 38% del valore complessivo), superando la Spagna da cui sono giunte mille e 700 tonnellate, pagate in media di più del prodotto tedesco.

Le esportazioni si ripartiscono maggiormente, riguardando la UE solo per 44%; per quasi un terzo sono dirette in Austria e Germania. Ad abbassare la quota UE è il flusso di esportazioni verso una parte dei paesi della ex Jugoslavia (Slovenia e Bosnia Erzegovina) e la Repubblica ceca.

CETRIOLI E CETRIOLINI - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999

Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Germania	1.953	35,6	Spagna	2.722	38,4
Spagna	1.709	31,2	Germania	1.542	21,8
Austria	755	13,8	Austria	1.025	14,5
Paesi bassi	514	9,4	Paesi bassi	929	13,1
Francia	267	4,9	Turchia	394	5,6
Totale UE	5.245	95,6	Totale UE	6.664	94,1
Totale Paesi	5.485	100,0	Totale Paesi	7.081	100,0

Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Austria	1.116	24,5	Austria	2.048	32,2
Slovenia	848	18,6	Germania	1.545	24,3
Germania	776	17,0	Slovenia	963	15,1
Bosnia-erzegovina	517	11,3	Repubblica ceca	440	6,9
Repubblica ceca	489	10,7	Svizzera	341	5,4
Totale UE	2.008	44,0	Totale UE	3.808	59,8
Totale Paesi	4.563	100,0	Totale Paesi	6.364	100,0

CETRIOLI E CETRIOLINI - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999

	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	1.290	1.454	5.610	4.935	4.320	3.481
1991	2.040	1.720	4.480	4.031	2.440	2.311
1992	1.850	1.886	3.830	2.905	1.980	1.019
1993	2.510	2.062	7.500	5.928	4.990	3.866
1994	2.700	2.525	7.650	7.350	4.950	4.825
1995	3.000	3.194	5.710	7.834	2.710	4.640
1996	2.770	2.827	5.240	7.361	2.470	4.534
1997	3.940	4.479	7.920	9.248	3.980	4.769
1998	3.710	5.443	8.600	10.146	4.890	4.703
1999	5.490	7.082	4.560	6.364	-930	-718

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

COCOMERI

Il 1999 presenta anche in questo caso un risultato poco rassicurante: un saldo positivo nelle quantità, 8mila tonnellate, ed uno negativo nei valori, quasi 4 miliardi. E' l'effetto di forte alternanza tra esportazioni ed importazioni, caratterizzata da un aumento complessivo della massa di prodotto commercializzata in cui i due fenomeni si muovono con velocità diverse: le importazioni tendono a mantenere la quota del 60% sulla massa totale, raggiunta dopo un importante assestamento nella prima parte del decennio; le esportazioni recuperano nettamente in peso ma non altrettanto in valore.

La fonte delle importazioni è praticamente la sola UE con il 99% del totale e per il quale sono stati spesi oltre 43 miliardi. Alla Grecia il primato delle forniture con 72 mila tonnellate, l'equivalente di 29 miliardi, ma con una forte differenza tra l'apporto in peso (l'81%) e quello in valore (il 66%). Il contrario per il prodotto proveniente dalla Spagna, 12 mila tonnellate ma a prezzo maggiore. Le altre provenienze sono curiosità statistiche tipo le 542 tonnellate di cocomeri provenienti dalle serre olandesi.

Ancora una volta le esportazioni interessano in primo luogo la Germania con il 45% delle quantità ed il 42% del valore (43 mila tonnellate e 17 miliardi), per una quota totale del commercio intra UE del 67%, destinata ad aumentare quando gli altri paesi acquirenti, in particolare Repubblica Ceca e Polonia, entreranno a far parte della Comunità.

COCOMERI - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	t	%		migliaia di dollari	%
Grecia	71.823	81,2	Grecia	28.954	66,2
Spagna	11.959	13,5	Spagna	9.556	21,8
Francia	2.367	2,7	Francia	3.175	7,3
Germania	948	1,1	Paesi bassi	789	1,8
Paesi bassi	542	0,6	Germania	636	1,5
Totale UE	87.861	99,3	Totale UE	43.356	99,1
Totale Paesi	88.489	100,0	Totale Paesi	43.770	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	t	%		migliaia di dollari	%
Germania	43.200	44,7	Germania	16.923	42,3
Repubblica ceca	7.709	8,0	Austria	3.597	9,0
Polonia	6.441	6,7	Svizzera	3.560	8,9
Austria	5.919	6,1	Slovenia	2.886	7,2
Francia	5.665	5,9	Francia	2.608	6,5
Totale UE	64.379	66,6	Totale UE	27.240	68,2
Totale Paesi	96.656	100,0	Totale Paesi	39.961	100,0

COCOMERI - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	t	milioni	t	milioni	t	milioni
1990	70.450	48.937	76.260	37.479	5.810	-11.458
1991	89.470	65.741	89.040	50.899	-430	-14.842
1992*	106.610	62.612	92.670	40.234	-13.940	-22.378
1993	69.240	36.728	81.870	32.517	12.630	-4.211
1994	102.030	52.616	101.410	74.667	-620	22.052
1995	90.140	44.286	94.610	46.403	4.470	2.117
1996	91.050	58.113	67.290	29.059	-23.760	-29.054
1997	84.820	45.394	87.500	47.502	2.680	2.107
1998	105.820	54.390	77.120	35.366	-28.700	-19.024
1999	88.490	43.771	96.660	39.962	8.170	-3.809

*: fino al 1992 con la voce melone

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

INSALATE TOTALE

Qualche dato in più su queste verdure a foglia larga, può aiutare a capirne ed apprezzarne maggiormente l'importanza, non solo gastronomica e nutrizionale. Pertanto la esamineremo dapprima nel suo complesso, come fosse un'unica specie, e poi secondo le tipologie principali che la compongono, la lattuga e la cicoria, anche perché le dinamiche sono diverse ed è bene conoscerle.

Il commercio estero globale delle insalate ci vede largamente in attivo per tutto il periodo considerato, con oltre 110 mila tonnellate di prodotto esportato. Non mancano le ombre: il saldo è sostanzialmente stazionario da alcuni anni in termini di quantità e discendente in termini di valore. Ancora una volta dipende dal fatto che le esportazioni si mantengono stabili mentre le importazioni crescono. Rimane pur sempre vero che le esportazioni sono 4 volte le importazioni in quantità e quasi tre in valore, ma la storia di altri prodotti agricoli deve insegnarci che occorre presidiare i mercati se non si vuole uscirne magari definitivamente. Le esportazioni si dirigono per l'84% nella Comunità (128 mila tonnellate, 174 miliardi pari all'80% del valore complessivo), ed al suo interno soprattutto in Germania (il 41% nel 1999), Austria e Francia. Francia, Spagna ed Olanda costituiscono il grosso delle forniture, provenienti pressoché integralmente dalla UE.

INSALATE TOTALE - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Francia	12.927	34,5	Francia	33.829	45,5
Spagna	8.859	23,6	Paesi bassi	13.339	17,9
Paesi bassi	7.512	20,0	Spagna	11.916	16,0
Germania	3.715	9,9	Belgio (c.e.dal 99)	5.522	7,4
Regno unito	2.331	6,2	Regno unito	4.494	6,0
Totale UE	37.287	99,5	Totale UE	74.114	99,7
Totale Paesi	37.473	100,0	Totale Paesi	74.369	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Germania	62.279	40,9	Germania	88.028	40,2
Austria	24.570	16,1	Austria	26.459	12,1
Francia	19.666	12,9	Francia	24.359	11,1
Svizzera	11.270	7,4	Svizzera	22.850	10,4
Slovenia	8.530	5,6	Regno unito	12.292	5,6
Totale UE	128.358	84,3	Totale UE	174.243	79,6
Totale Paesi	152.176	100,0	Totale Paesi	218.763	100,0

INSALATE TOTALE - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	14.580	33.545	155.060	172.028	140.480	138.484
1991	23.630	50.851	123.140	182.415	99.510	131.564
1992	25.100	50.131	127.620	158.197	102.520	108.065
1993	24.510	56.985	124.440	176.622	99.930	119.637
1994	25.800	55.141	115.920	155.910	90.120	100.768
1995	21.570	49.738	149.980	211.985	128.410	162.247
1996	24.510	60.467	136.880	271.884	112.370	211.416
1997	28.260	55.703	140.810	240.464	112.550	184.761
1998	33.700	60.902	148.620	211.112	114.920	150.210
1999	37.470	74.369	152.180	218.764	114.710	144.395

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

LATTUGA

Nel comparto insalate, come definito ai fini di questa pubblicazione, la specie più importanti sono la lattuga e la cicoria.

Per quanto riguarda la lattuga, il primato delle esportazioni sulle importazioni, è tranquillo: nel 1999 si è trattato di quasi 45 miliardi dovuti alle 34 mila tonnellate di surplus, secondo valore in assoluto dopo il record del 1995, quando ne furono esportate 41 mila tonnellate. Le esportazioni si mantengono ad una quota rilevante, sebbene il rapporto con le importazioni cambi, nel periodo '90-'99, a vantaggio di queste ultime specialmente per effetto della Spagna che nel 1999 ha fornito oltre 8mila tonnellate di prodotto (il 46% del totale), incassando 11 miliardi di lire (il 44,5%). Seguono Olanda, Francia e Germania, a distanze progressivamente crescenti. Le forniture sono esclusivamente comunitarie.

La Germania apprezza particolarmente la lattuga italiana della quale ne ha importate oltre 20mila tonnellate spendendo quasi 31 miliardi. La vogliono buona e ben preparata ed in questo caso sono disposti a pagarla bene: il mercato tedesco vale infatti il 39% del peso ed il 44% del valore. La spesa della Svezia che ne ha volute mille e 600 tonnellate, è stata anche maggiore. La quota del mercato comunitario delle esportazioni è dell'88% in quantità e dell'83% in valore.

LATTUGA - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999

**Importazioni**

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Spagna	8.332	46,3	Spagna	11.033	44,5
Paesi bassi	4.703	26,1	Paesi bassi	6.448	26,0
Francia	2.367	13,1	Francia	4.781	19,3
Germania	1.916	10,6	Germania	1.609	6,5
Regno unito	302	1,7	Regno unito	379	1,5
Totale UE	17.875	99,3	Totale UE	24.648	99,4
Totale Paesi	18.001	100,0	Totale Paesi	24.808	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Germania	20.351	38,9	Germania	30.852	44,4
Austria	15.839	30,3	Austria	13.524	19,4
Slovenia	3.608	6,9	Slovenia	5.249	7,5
Francia	3.431	6,6	Francia	3.442	4,9
Svezia	1.646	3,1	Svezia	3.433	4,9
Totale UE	45.958	87,9	Totale UE	57.994	83,4
Totale Paesi	52.265	100,0	Totale Paesi	69.536	100,0

LATTUGA - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	2.430	3.862	19.310	24.768	16.880	20.906
1991	5.800	9.634	17.200	24.897	11.400	15.263
1992	6.590	11.308	18.690	23.646	12.100	12.337
1993	7.830	13.423	28.620	44.475	20.790	31.052
1994	10.240	16.859	32.610	44.229	22.370	27.370
1995	8.170	13.560	49.430	68.772	41.260	55.212
1996	10.000	18.541	41.660	80.451	31.660	61.910
1997	12.430	17.456	43.440	65.627	31.010	48.171
1998	15.460	20.429	43.400	62.879	27.940	42.451
1999	18.000	24.809	52.270	69.537	34.270	44.728

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

CICORIA

Relativamente alla cicoria ed ai suoi derivati, tranne due annate che appaiono eccezioni, il saldo è sempre negativo e fortemente oscillante come è logico attendersi da colture rapide e mutevoli. Nel 1999 ne abbiamo esportate 470 tonnellate (per un valore di poco superiore ai due miliardi), ed importate 780 (per un valore di quasi 3 miliardi). Il risultato è un saldo negativo di 306 tonnellate e 751 milioni.

La quota di provenienza comunitaria diminuisce notevolmente, scemando al 49% soprattutto per effetto delle importazioni dalla Slovacchia, 343 tonnellate (il 44%), che ha superato la quota tedesca (263 tonnellate) e quella olandese (64). Se considerato in valore il quadro cambia. La Germania diventa il fornitore maggiore, con poco più di un miliardo, seguito dalla Svizzera (che fa un grosso balzo, passando al 26% della nostra spesa) e poi dalla Slovacchia mentre altri incrementi importanti li conseguono Belgio ed Olanda. E' l'effetto dei maggiori prezzi unitari: la cicoria più costosa è quella olandese, seguita da quella belga.

Prevalentemente comunitario è invece il mercato delle nostre esportazioni, che per l'81% sono rimaste dentro la UE, soprattutto in Francia cui è andato il 69% delle 466 tonnellate esportate in totale, con un incasso di un miliardo e 270 milioni su poco più di due.

CICORIA - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Slovacchia	343	44,2	Germania	1.100	36,7
Germania	263	33,9	Svizzera	794	26,5
Paesi bassi	64	8,2	Slovacchia	295	9,8
Svizzera	30	3,9	Belgio	274	9,1
Francia	29	3,7	Paesi bassi	273	9,1
Totale UE	380	49,0	Totale UE	1.828	61,0
Totale Paesi	776	100,0	Totale Paesi	2.996	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Francia	322	69,1	Francia	1.273	56,7
Australia	58	12,4	Australia	452	20,1
Portogallo	31	6,7	Portogallo	154	6,9
Spagna	20	4,3	Spagna	104	4,6
Stati Uniti	8	1,7	Repubblica ceca	69	3,1
Totale UE	380	81,5	Totale UE	1.573	70,1
Totale Paesi	466	100,0	Totale Paesi	2.245	100,0

CICORIA E DERIVATI - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	670	2.099	280	1.494	-390	-605
1991	700	2.958	520	2.309	-180	-649
1992	670	3.443	630	2.549	-40	-894
1993	980	2.720	420	2.166	-560	-554
1994	630	2.564	730	3.294	100	730
1995	2.860	4.154	500	2.140	-2.360	-2.014
1996	490	1.983	540	2.657	50	674
1997	730	2.637	440	2.028	-290	-609
1998	1.250	4.501	380	1.820	-870	-2.681
1999	776	2.996	470	2.246	-306	-751

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

ALTRE INSALATE

Alle altre insalate l'Italia deve un apparente recupero di competitività agroalimentare: il saldo infatti è sempre positivo, per peso e per valore: le esportazioni si confermano attorno alle centomila tonnellate per un valore di 150 miliardi al 1999. Le importazioni salgono progressivamente fino a 19mila tonnellate quasi 50 miliardi. Il fornitore più importante in questo caso è la Francia che supera l'Olanda largamente, per peso e per valore con 10 mila tonnellate e 29 miliardi contro quasi 3mila e 7 miliardi. Rimane da rilevare che il valore medio delle importazioni è maggiore di quello delle esportazioni che ancora una volta parlano tedesco: 42 mila tonnellate per 58 miliardi di lire contro la quota francese (rispettivamente 16 mila e 21) e quella svizzera (10mila e 20).

INSALATE ALTRE - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Francia	10.559	54,2	Francia	29.047	58,6
Paesi bassi	2.808	14,4	Paesi bassi	6.890	13,9
Regno unito	2.028	10,4	Belgio	5.188	10,5
Germania	1.798	9,2	Regno unito	4.115	8,3
Belgio	1.485	7,6	Germania	2.662	5,4
Totale UE	19.412	99,7	Totale UE	49.466	99,8
Totale Paesi	19.471	100,0	Totale Paesi	49.560	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Germania	41.928	42,0	Germania	57.175	38,3
Francia	16.235	16,2	Francia	20.916	14,0
Svizzera	10.089	10,1	Svizzera	20.079	13,5
Austria	8.731	8,7	Austria	12.934	8,7
Regno unito	5.563	5,6	Regno unito	10.518	7,0
Totale UE	82.400	82,5	Totale UE	116.248	77,9
Totale Paesi	99.911	100,0	Totale Paesi	149.226	100,0

INSALATE ALTRE - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	12.160	29.682	135.760	147.260	123.600	117.578
1991	17.820	41.217	105.940	157.518	88.120	116.301
1992	18.510	38.823	108.920	134.551	90.410	95.728
1993	16.680	43.562	95.820	132.147	79.140	88.585
1994	15.560	38.282	83.310	111.681	67.750	73.399
1995	13.400	36.178	100.550	143.213	87.150	107.035
1996	14.520	41.926	95.220	191.433	80.700	149.507
1997	15.830	38.247	97.370	174.837	81.540	136.590
1998	18.230	40.473	105.220	148.232	86.990	107.759
1999	19.470	49.561	99.910	149.227	80.440	99.666

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

LENTICCHIE

Una tradizione in pericolo: se lo zampone è nostrano, altrettanto, molto probabilmente, non si può dire delle lenticchie. Le importazioni infatti superano abbondantemente le esportazioni: quasi 24mila tonnellate nel 1999 contro poco meno di 300: tradotti in lire sono poco più di 19 miliardi contro 500 milioni. Paese fornitore privilegiato è il Canada, 18mila tonnellate, pari a 14miliardi di lire con una percentuale tra il 76 ed il 74% sui rispettivi totali. Colmano la differenza gli USA con il 16% e la Turchia con il 5%. Le esportazioni italiane riguardano la Germania con 81 tonnellate e la Grecia con 58: in totale 230milioni. Il commercio estero intracomunitario è praticamente simbolico.

Storicamente il saldo è negativo e di parecchio: costantemente oltre le 23mila tonnellate e 18 miliardi di lire.

LENTICCHIE - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Canada	18.131	76,5	Canada	14.356	74,3
Usa	3.796	16,0	Usa	3.166	16,4
Turchia	1.120	4,7	Turchia	1.261	6,5
Cina	444	1,9	Cina	256	1,3
Australia	149	0,6	Australia	148	0,8
Totale UE	67	0,3	Totale UE	129	0,7
Totale Paesi	23.712	100,0	Totale Paesi	19.326	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Germania	81	27,8	Germania	132	27,2
Grecia	58	19,8	Grecia	102	20,9
Croazia	31	10,7	Regno Unito	42	8,6
Israele	21	7,3	Croazia	20	4,1
Austria	16	5,5	Malta	17	3,5
Totale UE	180	61,6	Totale UE	325	66,7
Totale Paesi	292	100,0	Totale Paesi	487	100,0

LENTICCHIE - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	20.992	14.222	116	204	-20.876	-4.018
1991	24.701	17.561	66	108	-24.635	-17.454
1992	23.232	15.993	174	262	-23.058	-15.731
1993	23.006	18.282	273	488	-22.733	-17.794
1994	25.800	19.212	148	218	-25.652	-18.995
1995	24.062	20.558	152	241	-23.911	-20.317
1996	23.702	19.900	358	487	-23.345	-19.413
1997	24.186	20.035	532	559	-23.655	-19.475
1998	25.907	19.233	263	413	-25.644	-18.820
1999	23.712	19.326	292	487	-23.420	18.839

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

SPINACIO

Scontro impari nello spinacio: le esportazioni superano largamente le importazioni per tutto l'arco di tempo considerato sebbene mostrino qualche cedimento rispetto al record di 10 mila tonnellate del 1995. L'attivo registrato nel 1999 è di 8mila e 100 tonnellate e relativi quasi 15 miliardi. Le importazioni ammontano a 653 tonnellate per un valore di 957 milioni. Da Francia, Belgio e Germania i maggiori apporti, rispettivamente con 501, 65 e 61 tonnellate (77, 10 e 9% del totale). Importazioni totalmente comunitarie quasi quanto le esportazioni, concentratesi nella Ue per il 95% pari ad 8mila e 300 tonnellate e 15 miliardi (il 95%). Germania ed Olanda i maggiori richiedenti con 5mila e mille tonnellate.

SPINACIO - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Francia	501	76,7	Francia	730	76,3
Belgio (c.e.dal 99)	65	10,0	Germania	105	11,0
Germania	61	9,3	Belgio (c.e.dal 99)	71	7,4
Danimarca	13	2,0	Paesi bassi	26	2,7
Paesi bassi	11	1,7	Danimarca	22	2,3
Totale UE	653	100,0	Totale UE	957	100,0
Totale Paesi	653	100,0	Totale Paesi	957	100,0

Esportazioni

Quantità			Valore		
	<i>t</i>	%		<i>migliaia di dollari</i>	%
Germania	5.127	58,6	Germania	9.175	58,6
Paesi bassi	1.025	11,7	Paesi bassi	1.937	12,4
Regno unito	649	7,4	Regno unito	1.138	7,3
Austria	342	3,9	Austria	683	4,4
Svezia	307	3,5	Svezia	539	3,4
Totale UE	8.295	94,8	Totale UE	14.908	95,3
Totale Paesi	8.746	100,0	Totale Paesi	15.644	100,0

SPINACI - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	10	15	6.350	7.656	6.340	7.641
1991	10	11	7.120	10.648	7.110	10.636
1992	110	114	6.160	8.745	6.050	8.631
1993	40	88	6.630	11.594	6.590	11.506
1994	20	45	8.040	12.132	8.020	12.087
1995	10	21	10.570	15.141	10.560	15.120
1996	90	116	9.280	16.287	9.190	16.171
1997	160	211	7.720	14.657	7.560	14.445
1998	390	622	8.420	15.196	8.030	14.574
1999	650	957	8.750	15.645	8.100	4.688

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

ZUCCA ED ALTRE CUCURBITACEE

Altro raggruppamento di specie differenti dello stesso genere, dalle grandi zucche alle piccole zucchine. Grandi e piccoli danno il loro contributo al saldo attivo seppure in calando, registrato ancora nel 1999.

Le esportazioni mostrano segni di stanchezza, collocandosi allo stesso livello da alcuni anni, attorno alle 16 mila tonnellate e con valori ugualmente stabili. Le importazioni, specialmente recentemente, hanno subito un'impennata, poco meno che raddoppiando la loro quota, giunta nel 1999 ad oltre 8mila tonnellate e quasi 17 miliardi contro i 26 delle esportazioni. L'esperienza insegna, ed è bene ribadirlo alla conclusione di questa carrellata, che può trattarsi di fenomeni difficili da invertire, specialmente se dovuti alla forza di un concorrente come la Spagna che non a caso in molti ortaggi occupa ormai posizioni in cima alla classifica. Anche nelle zucchine la troviamo come paese nostro maggior fornitore, 5mila tonnellate pari al 63% per un valore di 11 miliardi, superando la Francia con duemila ed una valore di 4 miliardi. Importazioni ancora una volta, esclusivamente comunitarie, pur considerando l'apporto del Marocco, ammontato a 20 tonnellate.

Le esportazioni italiane si indirizzano decisamente nella Comunità cui va l'86% delle 16mila tonnellate totali cui corrisponde un valore di 21 miliardi. Germania, Inghilterra e Francia i paesi maggiori compratori dentro la Ue, la Svizzera fuori.

ZUCCHINE - ITALIA - COMMERCIO ESTERO - 1999



Importazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Spagna	5.165	63,0	Spagna	11.169	66,2
Francia	2.066	25,2	Francia	4.332	25,7
Germania	880	10,7	Germania	1.197	7,1
Paesi bassi	38	0,5	Paesi bassi	102	0,6
Marocco	20	0,2	Belgio	22	0,1
Totale UE	8.170	99,7	Totale UE	16.835	99,9
Totale Paesi	8.193	100,0	Totale Paesi	16.859	100,0

Esportazioni					
<i>Quantità</i>			<i>Valore</i>		
	<i>t</i>	<i>%</i>		<i>migliaia di dollari</i>	<i>%</i>
Germania	4.925	30,0	Germania	7.426	28,8
Regno unito	3.562	21,7	Francia	5.334	20,7
Francia	3.479	21,2	Svizzera	4.578	17,8
Svizzera	2.186	13,3	Regno unito	4.460	17,3
Austria	1.217	7,4	Austria	2.423	9,4
Totale UE	14.073	85,7	Totale UE	20.909	81,1
Totale Paesi	16.420	100,0	Totale Paesi	25.770	100,0

ZUCCHINE - ITALIA - ANDAMENTO SALDI DEL COMMERCIO ESTERO - 1990-1999



	Importazioni		Esportazioni			
	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>	<i>t</i>	<i>milioni</i>
1990	4.410	7.012	9.310	14.130	4.900	7.118
1991	12.740	17.875	9.670	14.427	-3.070	-3.449
1992	12.990	19.066	9.890	14.006	-3.100	-5.059
1993	9.790	18.964	10.230	18.557	440	-406
1994	8.080	10.970	16.410	24.884	8.330	13.913
1995	6.250	13.970	13.810	24.364	7.560	10.394
1996	5.450	7.611	16.690	29.480	11.240	21.869
1997	4.550	9.427	16.730	24.420	12.180	14.994
1998	4.500	6.598	16.830	28.557	12.330	21.959
1999	8.190	16.859	16.420	25.771	8.230	8.911

fonte: ns. elaborazione su dati ISTAT

Crescere non è facile, ancor meno crescere bene. Limitandoci all'aspetto nutrizionale, occorre impostare un'alimentazione che sia gustosa, quindi in grado di attirare il consumo, ed equilibrata, quindi in grado di soddisfare le necessità dell'organismo umano senza determinare carenze o eccessi. La difficoltà aumenta se si considerano le differenze dovute ai gusti, all'età, al tipo di attività, alla costituzione, differenti per ciascuno di noi. Se a questo si aggiunge la spesa, si capisce come la difficoltà aumenti ancora: 202mila miliardi di lire è stata la spesa per consumi alimentari degli italiani nel 1999. Gli ortaggi ne hanno occupato l'11% con un lieve calo sull'anno precedente. Non è un buon segno considerando l'importanza che le verdure hanno nella composizione di una dieta equilibrata. E' un compito importantissimo, generalmente assolto dalle mamme ricorrendo alla conoscenza, ai ricordi, ma sempre più spesso assolto in proprio: basta pensare alla diffusione dei pasti dei ragazzi fuori casa od alle necessità dei singles. Fortunatamente c'è chi si preoccupa di aiutarci, monitorando la qualità nutrizionale degli alimenti e dei cibi. Si tratta dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, oggi più compiutamente chiamato "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione" alla cui opera si debbono tra le altre, le tabelle di composizione degli alimenti. In esse vengono riportati i valori relativi alla composizione chimica ed al valore energetico degli alimenti che possono dare preziose indicazioni su cosa ingerire in funzione dei nostri bisogni. Una grande distinzione è quella tra nutrienti essenziali ed energia. I nutrienti essenziali sono così definiti perché il corpo umano non è capace di produrli da solo e pertanto deve procurarseli, in misura adeguata, dai cibi. L'energia è ciò che serve a mantenerci in movimento, compresi i movimenti che non vediamo e che avvengono dentro le nostre cellule (respirazione cellulare, trasporto di enzimi, energie ecc.). A seconda della loro composizione, i nutrienti, di qualsiasi tipo, sono suddivisi in tre classi: proteine, carboidrati e grassi. La dieta corretta dovrebbe assicurare all'organismo una loro mescolanza secondo queste percentuali calcolate sul bisogno totale di energia di ciascuno: 10-12% fornito da proteine, il 25-30% da grassi, il 55-60% da carboidrati.

Che ruolo possono giocare le colture minori, ricordando che si tratta, almeno per quelle considerate in quest'opera, di ortaggi e frutta? La risposta è semplice: quello tradizionale: fornire in particolare vitamine, sali, fibra, soprattutto se crudi. Le verdure sono o dovrebbero essere, componente essenziale di qualsiasi dieta in ogni periodo dell'anno, preferendo sempre quelle della stagione giusta, meglio se provenienti da coltivazioni sottoposte a rigorosi piani di controllo fitosanitario.

Per la migliore comprensione della tabella, è buona cosa ribadire le definizioni che stanno alla base delle analisi compiute dai ricercatori dell'I.N.R.A.N..

- Parte edibile: percentuale dell'alimento effettivamente mangiabile dopo eventuali scarti
- Proteine: sono i costituenti fondamentali delle cellule di qualsiasi organismo; formate da aminoacidi, sono essenziali tra l'altro, per il funzionamento dei meccanismi cellulari.
- Carboidrati: danno energia in maniera rapida essendo formati da zuccheri combinati in molecole singole o legate fra loro in grandi catene; assumono nomi diversi secondo la loro composizione e l'alimento di provenienza:
 - monosaccaridi, composti da una molecola: glucosio (lo zucchero di mais), fruttosio (quello della frutta), galattosio (quello del latte)
 - disaccaridi, composti da due molecole di monosaccaridi: saccarosio (lo zucchero bianco di barbabietola e quello scuro di canna), lattosio (quello del latte)
 - polisaccaridi: grandi molecole di carboidrati, il più famoso dei quali è l'amido che diviene digeribile con la cottura; è il caso della pasta.
- Lipidi: o grassi, costituiscono soprattutto le riserve di energia. Si formano per unione di

molecole più semplici, glicerina ed acidi grassi che quando vengono digeriti formano i trigliceridi. Per quanto abbiano nomea di antipatici quando non addirittura di tossici, i grassi sono necessari per trasportare alcune vitamine solubili solo nei grassi, perchè forniscono gli acidi grassi polinsaturi, perchè controllano il metabolismo del colesterolo. Come sempre è una questione di quantità.

- Minerali e Vitamine: entrano nella composizione dello scheletro e nei meccanismi di regolazione e funzionamento delle cellule.
- Energia: viene espressa in chilo calorie o chilo joule ed indica la quantità di calore che si sviluppa nella combustione completa di tale alimento.

COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEGLI ALIMENTI PER 100 GRAMMI DI PARTE EDIBILE

ALIMENTO	Composizione di base																			
	Parte edibile	Acqua	Proteine	Lipidi	Carboidrati disponibili	Amido	Zuccheri solubili	Fibra alimentare		Sodio (Na)	Potassio (K)	Ferro (Fe)	Calcio (Ca)	Fosforo (P)	Tiamina (B1)	Riboflavina (B2)	Niacina	A (retinolo eq.)	C	
	%	g	g	g	g	g	g	g	kcal	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	micro g	micro g	
Aglio	75	80,0	0,9	0,6	8,4	0,0	8,4	3,1	41	169	3	600	1,5	14	63	0,01	0,02	1,3	5	5
Asparagi: di campo	87	91,4	3,6	0,2	3,3	0,0	3,3	2,1	29	120	-	-	1,2	25	77	0,21	0,29	1,0	82,0	18
Asparagi: di serra	52	92,0	3,0	0,1	3,0	0,0	3,0	2,1	24	101	-	-	1,0	24	65	0,27	0,25	0,9	13	24
Carciofi	34	91,3	2,7	0,2	2,5	0,5	1,9	5,5	22	92	133	376	1,0	86	67	0,06	0,10	0,5	18	12
Cavolfiore	66	90,5	3,2	0,2	2,7	0,3	2,4	2,4	25	103	8	350	0,8	44	69	0,10	0,10	1,2	50	59
Cetrioli	77	96,5	0,7	0,5	1,8	0,0	1,8	0,8	14	59	13	140	0,3	16	17	0,02	0,03	0,6	tr	11
Cicoria da taglio, coltivata	89	95,0	1,2	0,1	1,7	0,0	1,7	-	12	51	7	180	1,5	150	26	0,03	0,08	0,3	267	8
Cocomero	52	95,3	0,4	tr	3,7	0,0	3,7	0,2	15	65	3	280	0,2	7	2	0,02	0,02	0,1	37	8
Indivia	69	93,0	0,9	0,3	2,7	0,0	2,7	1,6	16	69	10	380	1,7	93	31	0,05	0,30	0,5	213	35
Indivia belga - cicoria witloof	100	94,3	0,7	0,3	3,2	0,0	3,2	1,1	18	73	-	-	0,3	18	26	0,04	0,03	0,3	10	3
Lattuga	80	94,3	1,8	0,4	2,2	0,0	2,2	1,5	19	80	9	240	0,8	45	31	0,05	0,18	0,7	229	6
Lattuga a cappuccio	92	92,2	1,5	0,2	3,0	0,0	3,0	1,3	19	80	-	-	1,2	53	25	0,08	0,18	0,3	237	27
Lattuga da taglio	83	95,6	1,1	0,1	2,2	0,0	2,2	1,5	14	57	-	-	0,9	46	22	0,04	0,09	0,4	194	59
Lenticchie: cotte	100	69,7	6,9	0,4	16,3	136,5	0,7	7,9	92	385	2	266	3,0	29	146	0,12	0,50	0,6	-	0
Radicchio rosso	72	94,0	1,4	0,1	1,6	0,0	1,6	3,0	13	52	10	240	0,3	36	30	0,07	0,05	0,3	tr	10
Radicchio verde	95	88,1	1,9	0,5	0,5	0,0	0,5	tr	14	58	-	-	7,8	115	45	0,06	0,53	0,3	542	46
Rucola	100	91,0	2,6	0,3	3,9	0,0	3,9	0,9	28	116	-	468	5,2	309	41	-	-	-	742	110
Spinaci: freschi	83	90,1	3,4	0,7	2,9	2,3	0,4	1,9	31	129	100	530	2,9	78	62	0,07	0,37	0,4	485	54
Spinaci: surgelati	100	92,8	2,8	tr	3,0	-	-	-	22	94	57	354	1,0	170	44	0,09	0,16	0,5	500	24
Zucca: fiori di	79	94,3	1,7	0,4	0,5	0,0	0,5	-	12	51	-	-	2,0	39	37	0,09	0,16	-	252	28
Zucca: gialla	81	94,6	1,1	0,1	3,5	0,9	2,5	-	18	77	-	-	0,9	20	40	0,03	0,02	0,5	599	9
Zucchine	88	93,6	1,3	0,1	1,4	0,1	1,3	1,3	11	47	22	264	0,5	21	65	0,08	0,12	0,7	6	11


fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

QUALITÀ DEL PRODOTTO

Forse non tutti sanno che la Commissione, l'organo sovrano dell'UE, tra i suoi compiti annovera quello di fissare tramite i regolamenti, le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli e tra questi anche delle colture minori. Quasi a ribadirne l'importanza, si tratta di norme estremamente puntigliose che cercano di rendere trasparente il mercato nel quale deve circolare solo merce rispondente a caratteristiche determinate, valide in tutto il territorio comunitario, pur con qualche eccezione dovuta a tradizioni e costumi locali.

Ogni regolamento consta di due parti: la prima è specifica per la coltivazione e ne fissa gli standard in funzione delle sue caratteristiche merceologiche. La seconda è pressoché comune e contiene le norme per la commercializzazione (presentazione, imballi, comunicazioni), che dove necessario, si differenziano secondo le specie. Nelle schede seguenti sono schematizzati i contenuti della prima parte.

I regolamenti citati si applicano al prodotto destinato ad essere consegnato fresco e non comprendono il prodotto da destinazione industriale.

 AGLIO - Allium sativum L.				
Riferimento legislativo		Reg.2288/97		
Glossario delle parti eduli		<ul style="list-style-type: none"> – bulbo: germoglio sotterraneo – bulbillo: gemma a bulbo che emette radici e genera un nuovo individuo 		
Forme di prodotto		<ul style="list-style-type: none"> – fresco: stelo verde e tunica esterna del bulbo fresca – semisecco: stelo e tunica esterna non ancora secchi – secco: stelo, tunica esterna del bulbo, tunica esterna dei bulbilli secchi 		
Presentazione		<ul style="list-style-type: none"> – alla rinfusa nell'imballaggio: gli steli vanno tagliati con lunghezza non superiore a 10 cm per agli freschi e semiseccchi e 3 cm per quelli secchi – in mazzi secondo il peso netto oppure il numero di bulbi; in ogni caso lo stelo va pareggiato – in trecce, ammesse per agli secchi o semiseccchi, secondo il numero di bulbi che deve essere almeno di 6, oppure il peso netto; gli steli vanno nettamente tagliati 		
Caratteristiche qualitative minime		<ul style="list-style-type: none"> – sani – praticamente esenti da parassiti – praticamente esenti da danni dovuti ad attacchi di parassiti, al gelo, al sole – puliti – compatti – privi di umidità esterna anormale – privi di odore e/o sapore estranei 		
Categorie		<i>Extra:</i> di qualità superiore, interi, ben puliti, di forma regolare, con i bulbilli serrati. Se secchi devono avere le radici tagliate e pareggiate al bulbo	<i>I:</i> di buona qualità, interi, di forma sufficientemente regolare, con i bulbilli sufficientemente serrati. <i>Difetti ammessi:</i> piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo	<i>II:</i> aventi le caratteristiche minime e non compresi nelle categorie superiori. <i>Difetti ammessi:</i> lacerazioni o assenze della tunica esterna del bulbo, lesioni cicatrizzate, leggere contusioni, irregolarità di forma, assenza di tre bulbilli al massimo
Calibratura		Misurata al diametro massimo della sezione equatoriale con calibri minimi diversi in funzione della categoria.		
		Calibro minimo: 45 mm	Calibro minimo: 30 mm	Calibro minimo: 30 mm
		Per gli agli presentati sciolti o in mazzi, la differenza di diametro fra il bulbo più grosso e quello più piccolo presenti nello stesso imballaggio, dipende dal diametro del bulbo più piccolo:		
		<ul style="list-style-type: none"> – se è inferiore a 40 mm, la differenza massima ammessa è di 15 mm – se è uguale o maggiore a 40 mm, la differenza ammessa è di 20 mm 		
TOLLERANZE				
– secondo qualità (calcolate sul peso)		Ammissa presenza massima del 5% di bulbi aventi almeno le caratteristiche della qualità	Ammissa presenza massima del 10% di bulbi aventi le caratteristiche della qualità II; ammissa presenza massima dell'1% in peso di bulbi con germogli esternamente visibili	Ammissa presenza massima del 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria o a quelle minime, ad esclusione dei prodotti colpiti da marciume, dal sole, gelo o altre alterazioni. Ammesso inoltre un massimo del 5% in peso di bulbi con germogli esternamente visibili.
– secondo calibro (calcolate sul peso)		Ammesso fino al 10% di bulbi non conformi alle norme della categoria ma rispondenti al calibro della categoria immediatamente inferiore o superiore; incluso può esserci un massimo del 3% di bulbi con calibro inferiore a quello minimo ma non inferiore a 25 mm		



ASPARAGO - *Asparagus officinalis* L:

Riferimento legislativo	Reg.2377/99		
Glossario delle parti eduli	Turione: giovane germoglio con foglie rudimentali		
Forme di prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - bianchi - violetti, con l'apice tra il rosato ed il violetto porpora ed una parte del turione bianca - violetti/verdi, di cui una parte presenta una colorazione violetto e verde - verdi, con l'apice e la maggior parte del turione che devono presentare colorazione verde 		
Presentazione	<ul style="list-style-type: none"> - in mazzi (saldamente legati): i turioni esterni di ciascun mazzo devono corrispondere, per aspetto e diametro, alla media di quelli che lo costituiscono. Per la categoria "Extra", i turioni devono essere della stessa lunghezza. I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio e possono essere protetti da carta. In uno stesso imballaggio, i mazzi devono essere dello stesso peso e della stessa lunghezza. - in strati in imballaggi unitari 		
Caratteristiche qualitative minime	<ul style="list-style-type: none"> - interi, non vuoti o spaccati o pelati o spezzati - sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, - privi di danni provocati da un lavaggio inadeguato (i turioni possono essere lavati ma non lasciati a bagno nell'acqua), - privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda - praticamente privi di parassiti e di danni dovuti a loro attacchi - puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili - praticamente privi di ammaccature, - privi di odore e/o sapore estranei - con taglio netto 		
Categorie	<p><i>Extra:</i> qualità superiore, estremamente ben formati, praticamente dritti. In funzione delle caratteristiche normali del gruppo di appartenenza, l'apice terminale deve essere molto serrato. Ammesse solo alcune lievissime tracce di ruggine sul turione, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore. Nel gruppo degli "asparagi bianchi", le punte e i turioni devono essere bianchi; è tollerata soltanto una lieve colorazione rosa sui turioni. Gli asparagi verdi debbono essere completamente verdi; non è ammesso alcun inizio di lignificazione. Il taglio deve essere il più perpendicolare possibile all'asse longitudinale. Ammesso nella presentazione in mazzi, il taglio obliquo di quelli esterni ma l'altezza del taglio non deve superare 1 cm.</p>	<p><i>I:</i> buona qualità e ben formati. Ammessa una lieve incurvatura. In funzione delle caratteristiche normali del gruppo di appartenenza, l'apice terminale deve essere serrato. Ammesse lievi tracce di ruggine, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore. Nel gruppo degli "asparagi bianchi" gli apici e i turioni possono presentare una leggera colorazione rosa. Sono esclusi i turioni legnosi. Gli asparagi verdi debbono presentare una colorazione verde su almeno l'80 % della lunghezza. Ammessa, nella parte inferiore, un'inizio di lignificazione, purché questa possa essere eliminata con la normale pelatura da parte del consumatore. Il taglio deve essere il più perpendicolare possibile all'asse longitudinale.</p>	<p><i>II:</i> qualità conforme al minimo e difforme da quella superiore. Ammessa forma meno regolare, maggiore curvatura e in funzione delle caratteristiche normali del gruppo di appartenenza, l'apice terminale può essere leggermente aperto. Ammesse tracce di ruggine, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore. L'apice degli "asparagi bianchi" può presentare una colorazione, compresa quella verde. L'apice degli asparagi violetti può presentare una colorazione leggermente verde. Gli asparagi verdi devono presentare una colorazione verde su almeno il 60 % della lunghezza. I turioni possono essere leggermente legnosi. Il taglio può essere leggermente obliquo rispetto all'asse longitudinale.</p>
<p>Calibratura: dipende da lunghezza e diametro del turione</p> <ul style="list-style-type: none"> - secondo la lunghezza: <ul style="list-style-type: none"> - asparagi lunghi: superiore a 17 cm; lunghezza massima ammessa: 22 cm per tipo bianchi e violetti, 27 cm per tipo violetti/verdi - asparagi corti: fra 12 e 17 cm - asparagi disposti a strati: 12 cm - punte di asparagi: inferiore a 12 cm - asparagi saldamente legati in mazzi: ammessa differenza massima di lunghezza di 5 cm - secondo il diametro: <ul style="list-style-type: none"> - vedi tabella 			
TOLLERANZE			
- secondo la qualità (calcolate sul numero o sul peso dei turioni)	<p>Ammesso il 5% non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria, o che presentano lievi spacchi non cicatrizzati sopraggiunti dopo la raccolta.</p>	<p>Ammesso il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria, o che presentano lievi spacchi non cicatrizzati sopraggiunti dopo la raccolta.</p>	<p>Ammesso il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia gli asparagi affetti da marciume o che presentano qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Ammessi, inoltre, entro un limite massimo del 10%, turioni cavi o che presentano lievissimi spacchi dovuti al lavaggio. In nessun caso i turioni cavi possono eccedere il 15%.</p>
- secondo il calibro (calcolate sul numero o sul peso dei turioni)	<p>Ammesso il 10% non conformi al calibro indicato e che si scostano dai limiti fissati, con uno scarto massimo di 1 cm per la lunghezza e di 2 mm per il diametro.</p>		
- secondo il colore (calcolate sul numero o sul peso dei turioni)	<ul style="list-style-type: none"> - bianchi: limiti di presenza di asparagi violetti: <ul style="list-style-type: none"> - categoria Extra e I: 10% - categoria II: 15% - violetti, verdi, violetto/verdi: limiti di presenza di colorazioni diverse: 10% 		



CARCIOFO - *Cynara scolymus* L

Riferimento legislativo		Reg. 963/98	
Glossario delle parti eduli	<ul style="list-style-type: none"> – capolino : parte edule della pianta di carciofo, costituita dall'infiorescenza composta da numerosi spesso avvolti da brattee fra di loro accostate – brattea: foglia più o meno modificata nel suo aspetto esterno, situata vicino ad un fiore 		
Forme di prodotto	<ul style="list-style-type: none"> – mazzi – singoli 		
Caratteristiche qualitative minime	<ul style="list-style-type: none"> – interi; – sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo; – puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; – aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento; – praticamente esenti da parassiti; – praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; – privi di umidità esterna anormale; – privi di odore e/o sapore estranei. – taglio netto del peduncolo che deve essere di lunghezza non superiore a 10 cm. (Quest'ultima disposizione non si applica ai carciofi presentati "in bouquet", ossia costituiti da un certo numero di capolini attaccati al livello del peduncolo, nonché ai carciofi della varietà "Spinoso"). 		
Categorie	<p>Extra: di qualità superiore, con le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate in funzione delle caratteristiche della varietà. Privi di difetti; ammesse lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee, purché esse non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione</p>	<p>I: buona qualità, con le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate in funzione delle caratteristiche della varietà. Ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – lieve deformità; – lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature); – lievissime ammaccature. <p>I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione</p>	<p>II: carciofi che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma aventi le caratteristiche minime. Ammessi i seguenti difetti, purché conservino le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – leggera apertura – deformità; – alterazioni dovute al gelo; – lievi ammaccature; – lievi macchie sulle brattee esterne; – inizio di lignificazione dei vasi della parte inferiore
<p>Calibratura: misurata al diametro massimo della sezione equatoriale del capolino con un diametro minimo di cm 6</p> <p>La seguente scala di calibratura è <i>obbligatoria</i> per i capolini delle categorie "Extra" e "I", <i>facoltativa</i> per quelli della categoria "II":</p> <ul style="list-style-type: none"> – diametro di 13 cm ed oltre; – diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi; – diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi; – diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi; – diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi 			
TOLLERANZE			
– secondo la qualità	5% non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria.	10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria.	10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad esclusione dei prodotti colpiti da marciume o affetti da qualunque altra alterazione che li renda inadatti al consumo.
– secondo il calibro	10% di carciofi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibratura o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore, con un diametro di almeno 5 cm per i carciofi classificati nel calibro minimo previsto (da 6 a 7,5 cm). Nessuna tolleranza di calibro è ammessa per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".		
Deroga: Reg. 448/97	I carciofi prodotti in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana possono essere venduti nelle stesse regioni, confezionati in mazzi, con foglie e stelo superiore a 10 cm. Per la validità di questa deroga è necessario che l'imballo riporti in caratteri leggibili dall'esterno ed indelebili le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> – nome ed indirizzo del produttore – zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale – "da vendere al dettaglio solo in... (regione) 		

**CAVOLFIORE - Brassica oleracea L. convar. Botrytis (L.) alef. Var. botrytis**

Riferimento legislativo

Reg. 963/98

Glossario delle parti eduli

Testa: nome dell'infiorescenza della pianta

Forme di prodotto

- con foglie: rivestiti di foglie sane e verdi in numero e lunghezza sufficienti per coprire e proteggere interamente la testa. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto delle foglie di protezione
- defogliati: privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo. Sono ammesse al massimo cinque foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti alla testa
- coronati: rivestiti di un numero di foglie sufficiente a proteggere la testa. Le foglie devono essere verdi e sane, recise al massimo 3 cm sopra la superficie della testa. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto delle foglie di protezione.

Caratteristiche qualitative minime

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- praticamente esenti da parassiti e da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Categorie

Extra: qualità superiore, forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Teste con le seguenti caratteristiche:

- ben formate, resistenti, compatte;
- grana molto serrata;
- colore uniformemente bianco o leggermente paglierino; ammessa la commercializzazione delle varietà di diverso solo se presentano le caratteristiche previste per la categoria considerata e la colorazione tipica della varietà
- esenti da qualsiasi difetto, ad eccezione di lievissime alterazioni dell'epidermide, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale e le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione del prodotto.
- foglie di aspetto fresco se presentati "con foglie" o "coronati"

I: di buona qualità, con le caratteristiche tipiche della varietà.

Teste con le seguenti caratteristiche

- resistenti;
- grana serrata;
- colore da bianco a bianco avorio o paglierino; ammessa la commercializzazione delle varietà di diverso solo se presentano le caratteristiche previste per la categoria considerata e la colorazione tipica della varietà
- prive di difetti quali macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature.
- lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:
 - lieve difetto di forma o di sviluppo;
 - lieve difetto di colorazione;
 - leggerissima peluria.
- foglie di aspetto fresco se presentati "con foglie" o "coronati".

II: cavolfiori che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Teste con le seguenti caratteristiche:

- leggermente deformate
- grana non del tutto serrata;
- colorazione giallastra.
- lievi difetti ammessi:
 - piccole macchie di sole;
 - al massimo cinque foglioline di color verde pallido in escrescenza;
 - una lieve peluria (ad esclusione di ogni peluria umida e grassa al tatto).
 - due dei difetti seguenti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione del prodotto:
 - lievi tracce di attacco di parassiti o di malattia;
 - lievi danni superficiali da gelo;
 - leggere ammaccature.

Calibratura: Misurata al diametro massimo della sezione equatoriale con un diametro minimo di 11 cm

TOLLERANZE

- secondo la qualità

AmMESSO il 5% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

AmMESSO il 10% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

AmMESSO il 10% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia quelli affetti da marciume o che presentano qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

- secondo il calibro

AmMESSO il 10% di cavolfiori non conformi al calibro indicato ma corrispondenti a quello immediatamente superiore o inferiore a quello menzionato sull'imballaggio. Il calibro minimo delle teste classificate nel calibro minimo previsto, deve essere di almeno 10 cm.



CETRIOLO - *Cucumis sativus* L.

<i>Riferimento legislativo</i>		<i>Reg. 1677/88</i>	
Forme di prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - di coltura protetta - a frutto corto - ricurvi 		
Caratteristiche qualitative minime	<ul style="list-style-type: none"> - interi; - di sufficiente sviluppo ma con i semi teneri - sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo; - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; - di aspetto fresco; - resistenti; - praticamente esenti da parassiti e da danni provocati da attacchi di parassiti; - privi di umidità esterna anormale; - privi di odore e/o sapore estranei. - privi sapore amaro. 		
Categorie	<p><i>Extra:</i> qualità superiore, con le caratteristiche tipiche della varietà ed inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ben sviluppati; - ben formati e praticamente dritti; ammesso un arco di altezza massima di 1 cm su 10 cm di lunghezza - colore proprio della varietà - esenti da difetti inclusa qualsiasi deformazione in particolare quelle causate dallo sviluppo dei semi - lunghezza e peso previsti in caso di coltura protetta: - minimo 30 cm per peso minimo di almeno 500 gr - minimo 25 cm per peso compreso fra 250 e 500 gr 	<p><i>I:</i> di buona qualità e con le seguenti caratteristiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppo sufficiente - forma abbastanza regolare e praticamente dritta; ammesso un arco di altezza massima di 1 cm su 10 cm di lunghezza - lievi difetti ammessi: <ul style="list-style-type: none"> - leggera deformazione esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi - lieve difetto di colorazione in particolare la colorazione chiara nella zona cresciuta a contatto con il terreno - lievi difetti della buccia per strofinamento, manipolazione o freddo purché siano cicatrizzati e non pregiudichino la conservazione. - lunghezza e peso previsti in caso di coltura protetta: <ul style="list-style-type: none"> - minimo 30 cm per peso minimo di almeno 500 gr - minimo 25 cm per peso compreso fra 250 e 500 gr 	<p><i>II:</i> cetrioli che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.</p> <p>Difetti ammessi solo per cetrioli dritti o leggermente ricurvi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - arco di curvatura massimo di 2 cm per 10 cm di lunghezza - deformazioni diverse da quelle dovute allo sviluppo dei semi - difetti di colorazione su un massimo di un terzo della superficie; in caso di coltura protetta non sono ammessi - screpolature cicatrizzate - lievi danni da strofinamento o manipolazione ma tali da non impedire la conservazione <p>Difetti ammessi per cetrioli ricurvi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - curvatura superiore ai 2 cm - solo leggeri difetti di colorazione
Calibratura:	<p>in base al peso unitario minimo e secondo tipo di coltivazione e categoria</p> <ul style="list-style-type: none"> - pieno campo: 180 grammi - coltura protetta: 250 grammi <p>Massima differenza di peso ammessa fra cetrioli dello stesso imballaggio calcolata in funzione del peso del cetriolo più leggero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 g se il peso è compreso fra 180 – 400 g - 150 g se il peso è almeno 400 g 		
TOLLERANZE			
- secondo la qualità	<p>AmMESSO il 5% di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.</p>	<p>AmMESSO il 10% di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.</p>	<p>AmMESSO il 10% di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia quelli affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.</p> <p>E' compreso un massimo del 2% di cetrioli dal sapore amaro su una piccola parte terminale.</p>
- secondo il calibro	<p>AmMESSO il 10% di cetrioli non conformi; questa tolleranza è ammessa solo per cetrioli che differiscono al massimo del 10% dai limiti.</p>		



SPINACIO - Spinacia oleracea L.

Riferimento legislativo	Reg. 1591/87		
Glossario delle parti eduli	Cespo: ciuffo di foglie che nasce alla base di un fusto principale		
Forme di prodotto	- foglia - cespi		
Presentazione	In foglie o in cespi		
Caratteristiche qualitative minime	<ul style="list-style-type: none"> - sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; - aspetto fresco; - praticamente privi di parassiti - privi di stelo fiorifero; - privi di odore e/o sapore estranei. - sufficientemente sgrondati se lavati - con la radice tagliata subito sotto le foglie esterne se in presentati in cespi 		
Categorie		<i>I</i> : di buona qualità e con le seguenti caratteristiche <ul style="list-style-type: none"> - colore e aspetto normali secondo varietà ed epoca di raccolta - esenti da danni dovuti a gelo, parassiti animali, malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commerciabilità - piccolo inferiore ai 10 cm per spinaci in foglie 	<i>II</i> : spinaci che non rientrano nella categoria I ma che presentano le caratteristiche minime.
Calibratura	non obbligatoria		
TOLLERANZE			
- secondo qualità (calcolate sul peso)		Amnesso il 10% di spinaci non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.	Amnesso il 10% di spinaci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia quelli affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.
	Spinaci in cespi: amnesso il 10% di cespi le cui radici sono lunghe al massimo 1 cm dalla base delle foglie esterne		




ZUCCHINE - Cucurbita pepo L

Riferimento legislativo		Reg. 1292/81	
Forme di prodotto	Frutto raccolto ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato ed i cui semi siano ancora interi		
Caratteristiche qualitative minime	<ul style="list-style-type: none"> - intere e munite di peduncolo eventualmente anche lievemente danneggiato - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri - pulite praticamente prive di sostanze estranee visibili; - aspetto fresco - consistenti - esenti da danni provocati dagli insetti o altri parassiti - esenti da cavità e screpolature - prive di odore e/o sapore estranei. - prive di umidità esterna anormale 		
Categorie		<p><i>I</i>: di buona qualità, con le caratteristiche della varietà e peduncolo di lunghezza inferiore a 3 cm.</p> <p>Ammessi difetti che non pregiudichino aspetto generale, qualità, conservazione, presentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lievi difetti di forma - lievi difetti di colorazione - lievi difetti cicatrizzati della buccia 	<p><i>II</i>: zucchine che non rientrano nella categoria I ma che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentano le caratteristiche minime - difetti di forma - difetti di colorazione - lievi bruciature da sole - difetti cicatrizzati della buccia che non ne pregiudicano la conservazione
Calibratura:	<p>in funzione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lunghezza, calcolata fra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto secondo la seguente scala: <ul style="list-style-type: none"> - 7 – 14 cm inclusi - 14 (escluso) – 21 cm - 21 (escluso) – 30 cm - peso, secondo la seguente scala: <ul style="list-style-type: none"> - 50 – 100 g (incluso) - 100 (escluso) – 225 g - 225 (escluso) – 450 		
TOLLERANZE			
- secondo qualità (calcolate sul peso o sul numero)		Ammesso il 10% di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.	Ammesso il 10% di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia quelli affetti da marciume, da ammaccature pronunciate, lesioni non cicatrizzate o altra alterazione che li renda inadatti al consumo.
- secondo calibro (calcolate sul peso o sul numero)	Ammesso il 10% conformi al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato. Questa tolleranza può riguardare solo i prodotti diversi al massimo del 10% dai limiti fissati.		



**INSALATE - Lactuca sativa L. capitata, Lactuca sativa L. var. longifolia Lam.
- Cichorium endivia L. var. crispa Lam., Cichorium endivia L. var. latifolia Lam.**


Riferimento legislativo		Reg. 79/88			
Glossario delle parti eduli	<ul style="list-style-type: none"> - foglie - grumolo: gruppo più interno e tenero delle foglie di un cespo 				
Forme di prodotto	<p>Cespi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattuga a cappuccio, compresa l'iceberg, lattuga romana e loro incroci - Indivie ricce - cicorie e loro incroci - Non si applica alla lattuga da taglio 				
Presentazione	<p>Le insalate devono essere disposte in tre strati al massimo, di cui due con le parti centrali a contatto. Le lattughe e le indivie ricce, se presentate su due strati, devono essere disposte con le parti centrali a contatto a meno che non siano protette o separate da un mezzo di protezione adeguato. Le scarole possono essere disposte orizzontalmente o con le parti centrali a contatto. Le lattughe romane possono essere disposte orizzontalmente.</p>				
Caratteristiche qualitative minime	<ul style="list-style-type: none"> - interi - sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, - di aspetto fresco, - turgidi, - puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o di ogni altro substrato (fatte salve le disposizioni particolari previste per la categoria III) e praticamente privi di sostanze estranee visibili, - praticamente privi di parassiti e di danni provocati da loro attacchi - non prefioriti, - privi di umidità esterna anormale, - privi di odore e/o sapore estranei. <p>Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.</p>				
Categorie	<p><i>I</i>: buona qualità e con le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione. Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ben formate, - consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta), - esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, - esenti da danni provocati dal gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato. Per le lattughe ottenute in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare. <p>Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.</p>	<p><i>II</i>: comprende le insalate che non possono essere classificate nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - abbastanza ben formate, - esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino seriamente la commestibilità. <p>Ammessi i seguenti lievi difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggeri difetti di colorazione, - lievi danni dovuti a parassiti. <p>Le lattughe possono avere un grumolo ridotto. Per le lattughe ottenute in coltura e per la lattuga romana è ammessa la mancanza del grumolo.</p>	<p><i>III (1)</i>: comprende le insalate che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche della categoria II. Le foglie possono peraltro essere leggermente imbrattate di terra o di ogni altro substrato, sempreché la presentazione del prodotto non ne risulti seriamente alterata. È una categoria supplementare.</p>		
Pezzatura (Calibratura):	<p>misurata sul peso unitario a partire da un peso minimo differente per categoria</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>di pieno campo o in coltura protetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe, eccetto la lattuga del tipo Iceberg : 150 - 100 g - lattughe del tipo Iceberg: 300 - 200 g indivie ricce e scarole: 200 - 150 g </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>di pieno campo o in coltura protetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe: almeno 80 g. - indivie ricce e le scarole: almeno 100 g. </td> </tr> </table> <p>Differenza di peso massima ammessa tra il cespo più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio: varia secondo la specie, il peso dei cespi, il sistema produttivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe: <ul style="list-style-type: none"> - peso inferiore a 150 g: 40 g - peso compreso tra 150 e 300 g: 100 g - peso compreso tra 300 e 450 g: 150 g - peso superiore a 450 g: 300 g - indivie ricce e scarole: <ul style="list-style-type: none"> - 150 g se di pieno campo, - 100 g se di coltura protetta 			<p>di pieno campo o in coltura protetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe, eccetto la lattuga del tipo Iceberg : 150 - 100 g - lattughe del tipo Iceberg: 300 - 200 g indivie ricce e scarole: 200 - 150 g 	<p>di pieno campo o in coltura protetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe: almeno 80 g. - indivie ricce e le scarole: almeno 100 g.
<p>di pieno campo o in coltura protetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe, eccetto la lattuga del tipo Iceberg : 150 - 100 g - lattughe del tipo Iceberg: 300 - 200 g indivie ricce e scarole: 200 - 150 g 	<p>di pieno campo o in coltura protetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe: almeno 80 g. - indivie ricce e le scarole: almeno 100 g. 				
TOLLERANZE					
- secondo qualità (calcolate sui cespi)	Il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.	Il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino altri difetti che li rendano inadatti al consumo.	Il 15% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime (fermo restando quanto disposto relativamente alla presenza di terra sulle foglie), esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.		
- Secondo calibro (calcolate sui cespi)	10% non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore a quest'ultima del 10% al massimo.				


 COCOMERO - Citrullus lanatus			
Riferimento legislativo		Reg. 1093/97	
Presentazione	<ul style="list-style-type: none"> - In imballo - Alla rinfusa 		
Caratteristiche qualitative minime	<ul style="list-style-type: none"> - interi - sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo - praticamente privi di parassiti e di danni provocati da loro attacchi - sodi e con colore e polpa corrispondenti ad un sufficiente grado di maturazione - privi di fessurazioni - privi di umidità esterna anormale, - privi di odore e/o sapore estranei. - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili 		
Categorie		<p><i>I</i>: buona qualità e con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ben formati secondo le particolarità della varietà - privi di fessurazioni ed ammaccature; - peduncolo di lunghezza massima di 5 cm <p>Ammissa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la presenza di piccole fenditure superficiali - leggeri difetti di colorazione nella parte di scorza cresciuta a contatto con il terreno 	<p><i>II</i>: comprende i cocomeri che non possono essere classificati nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.</p> <p>Ammessi i seguenti lievi difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggeri difetti di colorazione della scorza - leggeri difetti di forma - leggere ammaccature o difetti superficiali dovuti in particolare ad urti o parassiti e malattie.
<p>Calibratura: misurata sul peso unitario a partire da un peso minimo di 1,5 kg. Differenza di peso massima ammessa tra il frutto più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio: inferiore a 2 chili, alzabile a 3,5 se il frutto più leggero supera i 6 chili. Non si applica per cocomeri presentati alla rinfusa.</p>			
TOLLERANZE			
- secondo qualità (calcolate sul peso o sul numero)		Il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.	Il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino altri difetti che li rendano inadatti al consumo.
- secondo calibro (calcolate sul peso o sul numero)	10% non rispondenti alla pezzatura definita, ma compresi nel limite di 1 chilo di differenza. La tolleranza non è ammessa per cocomeri pesanti meno di 1 chilo.		

PROSPETTIVE E
ORIENTAMENTI


PRINCIPALI AVVERSITÀ E DIFESA FITOSANITARIA


 AGLIO	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Mosca	<i>Suillia univittata</i>
	Tripide	<i>Thrips tabaci</i>
	Nottue terricole	<i>Agrotis spp.</i>
	Elateridi	<i>Agriotes spp.</i>
	Cosside	<i>Dispeza ulula</i>
	Tignola del porro	<i>Acrolopiopsis assectella</i>
	Eriofidi	<i>Aceria tulipae</i>
Nematodi		<i>Ditylencus dipsaci</i>
		<i>Meloidogine spp.</i>
Crittogame	Muffe e marciumi dei bulbi	<i>Penicillium spp</i>
		<i>Botrytis allii</i>
	Marciume polverulento	<i>Aspergillus alliaceus</i>
	Ruggine	<i>Puccinia porri</i>
Batteri	Marciumi	<i>Erwinia spp.</i> , <i>Pseudomonas spp.</i>
Virus	Mosaico della Cipolla	


 ASPARAGO	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Ipopta	<i>Parahypopta caestrum</i>
	Mosca grigia dei semi	<i>Delia platura</i>
	Nottue terricole	<i>Agrotis ipsilon, Agrotis segetum</i>
	Criocera	<i>Criocera asparagi</i>
	Tripide	<i>Thrips angusticeps</i>
	Oziorrinco	<i>Otiorrhynchus setosulus</i>
	Tipule	<i>Tipula paludosa</i>
	Agromiza dei fusti	<i>Ophiomyia simplex</i>
	Afide	<i>Brachycorynella asparagi</i>
Crittogame	Ruggine	<i>Puccinia asparagi</i>
	Stemfiliosi	<i>Stemphylium vesicarium</i>
	Fusariosi	<i>Fusarium oxysporum f. sp. asparagi</i>
	Mal vinato	<i>Helicobasidium purpureum f.c. Rhizoctonia violacea</i>
	Muffa grigia	<i>Botrytonia fuckeliana f.c. Botrytis cinerea</i>

 CARCIOFO	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Cassida	<i>Cassida deflorata</i>
	Depressaria	<i>Agonopterix subpropinquella</i>
	Nottue	<i>Gortyna xanthenes</i>
	Vanessa	<i>Vanessa cardui</i>
	Afide	<i>Brachycaudus cardui</i>
	Punteruolo	<i>Larinus cynarae, Larinus scolymi</i>
	Sferoderma o Altica	<i>Sphaeroderma rubidum</i>
	Mosche minatrici	<i>Agromyza andalusiaca - Agromyza apfelbecki</i>
	Apion	<i>Apion carduorum</i>
	Piralide dei Capolini	<i>Loxostege martialis</i>
Lumache e Limacee		<i>Helix pomata, Deroceras reticulatum</i>
Crittogame	Oidio	<i>Leivellula taurica f. sp. Cynarae f.c. Ovulariopsis cynarae</i>
	Peronospora	<i>Bremia lactucae</i>
	Ascochitosi	<i>Aschochyta hortorum</i>
Batteri	Marciume batterico	<i>Erwinia carotovora subsp. Carotovora</i>

 CAVOLFIORE	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Afide ceroso	<i>Brevicoryne brassicae</i>
	Cavolaia	<i>Pieris brassicae</i>
	Nottue	<i>Mamestra brassicae - Maestra oleracea</i>
	Tentredine delle crucifere	<i>Athalia rosae</i>
	Punteruolo	<i>Ceuthorrhynchus napi</i>
	Tignola	<i>Plutella xylostella</i>
	Altiche	<i>Phyllotreta nemorum - Phyllotreta undulata Phyllotreta nigripes</i>
	Mosca	<i>Delia radicum</i>
Crittogame	Peronospora	<i>Peronospora brassicae</i>
	Ruggine bianca	<i>Albugo candida</i>
	Alternaria	<i>Alternaria brassicae</i>
	Marciume molle	<i>Erwinia carotovora subsp. Carotovora</i>
	Ernia del cavolo	<i>Plasmidiophora brassicae</i>
	Marciume nero	<i>Xanthomonas campestris pv. campestris</i>
Virus	Mosaico del cavolfiore	

 LENTICCHIA	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Tortrice	<i>Cydia nigricana</i>
	Tonchio	<i>Bruchus signaticornis - Bruchus ervi, Bruchus lentis</i>
Crittogame	Fusariosi	<i>Fusarium lateritium</i>
	Moria	<i>Pythium spp.</i>
	Oidio	<i>Erysiphe poligoni</i>
	Ruggine	<i>Uromyces lenticules, Uromyces fabae</i>

 COCOMERO e CETRIOLO	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Elateridi	<i>Agriotes lineatus</i> - <i>Agriotes obscurus</i> <i>Agriotes sputator</i> .
	Ragnetto rosso bimaculato	<i>Tetranychus urticae</i>
	Aleurodide delle serre	<i>Trialeurodes vaporariorum</i>
	Afide delle cucurbitacee	<i>Aphis gossypii</i>
	Tripidi	<i>Thrips tabaci</i> - <i>Frankliniella occidentalis</i>
	Mosche minatrici	<i>Phytomyza atricornis</i> - <i>Lyriomyza trifolii</i> <i>Lyriomyza huidobrensis</i>
Nematodi		<i>Meloidogyne spp.</i>
Crittogame	Moria delle piantine	<i>Phythium ultimum</i>
	Cancro gommoso	<i>Didymella bryoniae</i> - f.c. <i>Phoma cucurbitacearum</i>
	Peronospora	<i>Pseuoperonospora cubensis</i>
	Mal Bianco o Oidio	<i>Erysiphe cichoracherarium</i> - <i>Sphaeroteca fuliginea</i>
	Tracheovorticilliosi	<i>Verticillium dahliae</i>
	Tracheofusariosi	<i>Fusarium oxysporum f. niveum</i> <i>Fusarium oxysporum f. cucumerinum</i>
	Maculatura angolare	<i>Pseudomonas syringae</i>
	Cladosporiosi	<i>Cladosporium cucumerinum</i>
	Sclerotinia	<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>
Virus	Virus del mosaico del cetriolo (CMV)	

 INSALATE	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Elateridi	<i>Agriotes litigiosus</i> - <i>Agriotes sputator</i> <i>Agriotes lineatus</i>
	Nottue fogliari	<i>Heliothis armigera</i> , <i>Spodoptera litoralis</i>
	Afide delle radici	<i>Pemphigus bursarius</i> , <i>Neotrama caudata</i>
	Afidi della vegetazione	<i>Myzus persicae</i> , <i>Hyperomyzus lactucae</i>
	Mosca minatrice sud-americana	<i>Lyriomyza huidobrensis</i> .
	Tipule	<i>Tipula paludosa</i> , <i>Tipula oleracea</i>
	Ligo rugulipenne	<i>Lygus rugulipennis</i>
	Nottue terricole	<i>Agrotis ipsilon</i> , <i>Agrotis segetum</i>
Nematodi		<i>Meloidogyne spp.</i>
Limacce		<i>Deroceras reticulatum</i> , <i>Arion spp.</i>
Crittogame	Sclerotinia	<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>
	Muffa grigia	<i>Botrytis cinerea</i>
	Peronospora	<i>Bremia lactucae</i>
	Mal Bianco o Oidio	<i>Erysiphe cichoracearum</i>
	Ruggini	<i>Puccinia cichorii</i> , <i>Puccinia opizii</i>
	Rizottoniosi	<i>Rizoctonia solani</i>
	Alternariosi	<i>Alternaria porri f. cichorii</i>
Batteri	Marciume batterico	<i>Pseudomonas cichorii</i>

 SPINACIO	Nome Comune	Nome Latino
Fitofagi	Mosca fogliare	<i>Pegomya betae</i>
	Nottue fogliari	<i>Mamestra brassicae, Mamestra oleracea</i>
	Nottue terricole	<i>Agrotis segetum, Agrotis ipsilon</i>
	Afide nero della fava	<i>Aphys fabae</i>
	Afide verde del pesco	<i>Myzus persicae</i>
Nematodi		<i>Heterodera schachtii, Ditylenchus dipsaci</i>
Crittogame	Peronospora	<i>Peronospora farinosa</i>
	Cercospora	<i>Cercospora beticola</i>
	Antracnosi	<i>Colletotrichum dematium</i>
	Rizottoniosi	<i>Rizoctonia solani</i>
Virus	Virus del mosaico del cetriolo (CMV)	

DIFESA FITOSANITARIA

Dalle tabelle sopra riportate si evidenzia che le problematiche fitosanitarie delle cosiddette colture minori sono molteplici e complesse.

In molti casi si tratta di fitopatie simili a quelle che colpiscono ortaggi considerati "maggiori" (es. Muffa grigia, Peronospora, Oidio tra le crittogame; Afidi, Nottue, Elateridi, Mosche Minatrici tra gli insetti).

Quindi, molte molecole fungicide ed insetticide registrate su colture maggiori potrebbero essere convenientemente utilizzate anche su questi ortaggi minori.

D'altra parte l'emanazione della Direttiva 91 / 414 / CEE sulla registrazione europea dei prodotti fitosanitari ha incrementato considerevolmente i costi registrativi dei prodotti fitosanitari favorendo l'omologazione dei nuovi prodotti sulle colture maggiori a discapito delle colture minori.

A questo si aggiunge la revisione europea delle molecole esistenti, regolamentata anch'essa dalla Direttiva 91/414/CEE, che porterà alla revoca o alla restrizione d'impiego di prodotti generici che oggi hanno etichette molto ampie e che contemplano anche diverse colture minori.

Anche la riduzione e la revoca d'impiego del Bromuro di Metile a partire dal 2005, rappresenterà un problema per le colture minori in serra perché questa molecola per il suo profilo biologico ha uno spettro di azione ampio.

La mancanza o l'insufficienza di mezzi di controllo porta alla penalizzazione di queste colture minori dal punto di vista produttivo e qualitativo.

Ci possono essere anche rischi igienico sanitari: è risaputo che alcune crittogame (genere fusarium) producono tossine che in determinate concentrazioni possono essere pericolose per l'uomo.

Da qui la necessità, per il futuro, di consentire registrazioni di prodotti fitosanitari anche per queste colture considerate minori.

DISERBO

La scarsa disponibilità di moderne molecole registrate, sviluppate principalmente sulle colture maggiori (cereali, bietola, ecc.) ed il ritiro dal mercato di alcuni validi prodotti, rende impegnativa la pratica del diserbo.

Si cerca di fare fronte a questa situazione integrando il diserbo con le tecniche agronomiche (lavorazioni profonde del terreno, rotazione colturale, pacciamatura con film plastici neri, falsa semina, ecc.).

La difesa delle colture minori, e gli impieghi minori dei prodotti fitosanitari hanno costituito sempre un problema, sia per le aziende produttrici che per gli agricoltori, ma sono divenute di grande attualità dopo l'emanazione della Direttiva 91/414/CEE sulla registrazione europea dei prodotti fitosanitari, che ha considerevolmente aumentato i costi di registrazione, ed avviato un programma di revisione europea delle sostanze attive note di tali prodotti.

Il problema non è solo dei Paesi del sud Europa, ma interessa da vicino che anche i Paesi centro Europei che risultano essere forti importatori di tali colture minori che concorrono in maniera sostanziale alla dieta mediterranea.

Per i Paesi mediterranei il problema si pone, in particolare, per l'esportazione di prodotti ortofrutticoli poiché:

- la non registrazione del prodotto fitosanitario sulla coltura minore e la totale assenza di mezzi di difesa potrebbe indurre gli agricoltori a ricorrere ad impieghi non autorizzati con conseguente eventuale presenza, anche di tracce, di residuo e il possibile rifiuto da parte degli acquirenti dell'alimento;
- la mancanza del limite dei residui fissata in sede comunitaria e la concomitante mancanza del limite nel Paese importatore, obbliga quest'ultimo a far rifiutare la derrata agricola.

Allo scopo di evitare che alcune colture, a bassa intensità di coltivazione, a scarsa produttività e poca influenza sulla dieta, ma ad alta valenza economica per la zona dove sono coltivate, possano essere considerate ingiustamente "maggiori", il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, di concerto con il Ministero della Sanità, con decreto del 16.9.99 ha definito gli utilizzi minori di interesse agricolo e classificato le colture minori.

Stabiliti i criteri ed i parametri utilizzati per distinzione tra coltura maggiore e minore si è resa necessaria la possibilità di poter consentire, alle Aziende produttrici di prodotti fitosanitari, l'estrapolazione di prove residui di prodotti fitosanitari da colture maggiori e minori. Tale necessità è stata soddisfatta dall'emanazione della circolare n. 8 del Ministero della Sanità del 10.7.00 che definisce le modalità di presentazione delle domande per il rilascio dell'autorizzazione all'estensione a utilizzazioni minori di prodotti fitosanitari.

L'estensione delle autorizzazioni d'impiego per una coltura minore deve imporre la fissazione del relativo limite massimo di residuo (MRL). Questo può essere fissato temporaneamente nel Paese e successivamente fatto approvare dalla Comunità.

Considerando l'incidenza delle colture minori sulle esportazioni, è importante che anche per queste vengano fissati, al più presto dopo l'autorizzazione all'estensione d'impiego, gli MRL comunitari. Quindi si devono stabilire le regole, accettate in sede comunitaria, alle quali il richiedente dell'estensione d'impiego si deve attenere perché la procedura di approvazione dell'MRL comunitario avvenga nel modo più celere.

Questo rimane il punto di discussione ancora aperto. Riteniamo importante per l'agricoltura italiana che, in tempi brevi, venga definita a livello europeo tale problematica. Si tratta di proteggere una parte importante dell'agricoltura, corrispondente a quasi il 40% della PLV italiana, e di fornire indicazioni anche per le possibili conseguenze legali di impieghi non autorizzati su colture minori.

FEDERCHIMICA
Agrofarma



20131 Milano - Via Accademia 33
Telefono 02/26810.229 - Fax 02/26810.331
www.agrofarma.federchimica.it