

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Botanica - Storia e Arte

Le insalate di ieri e di oggi

La lunga storia del viaggio delle insalate dalla raccolta di piante spontanee al futuro dell'agricoltura, da alimento dei poveri ad alimento della salute, all'esplosione delle nuove varietà.

Origine ed evoluzione, morfologia e fisiologia p. 2

Vito Vincenzo Bianco
vitov.bianco@agr.uniba.it

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università degli Studi di Bari

Nicola Calabrese
nicola.calabrese@ispa.cnr.it

CNR – ISPA Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari Bari

Il termine "insalata" riconosciuto come voce della lingua italiana intorno al 1342, designa il cibo composto da erbe commestibili e verdure, oppure qualunque pietanza a base di ingredienti, crudi o cotti, che si condiscano con olio, sale, aceto o limone... Ma qual è l'origine della cicoria, della lattuga o della rucola e cosa distingue una varietà rispetto a un'altra?

Tutte le risposte in questo capitolo.

Lo strumento più antico per la coltivazione delle insalate: il fuoco p. 26

Gaetano Forni
gaetano.forni@fastwebnet.it

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura - Sant'Angelo Lodigiano (Lodi)

La base di partenza dell'attività alimentare umana è stata la raccolta di prodotti spontanei... a cui l'uomo ha aggiunto l'ingegno per "copiare" i processi naturali vantaggiosi: ad esempio gli incendi spontanei provocati dai fulmini determinano lo sviluppo di tenera vegetazione commestibile, così le popolazioni hanno iniziato ad incendiare steppe, macchie e boschi per "produrre" insalate. L'uomo si è poi perfezionato e non immaginereste mai cos'altro si sono inventate le popolazioni antiche...

Insalate nella storia p. 36

Renzo Pellati
renzo.pellati@tin.it

Scrittore

La lattuga è una delle verdure più antiche utilizzate nell'alimentazione dell'uomo. La storia delle insalate comincia a fine Paleolitico, a seguito di forti cambiamenti climatici. Un capitolo pieno di curiosità: lo sapevate che in epoca romana l'insalata si gustava a fine pasto come digestivo?

Insalate nella letteratura, nella pittura e nella cultura p. 50

Margherita Zalum Cardon
pispo@mac.com

Esperta in storia dell'arte, Firenze

Lo scrittore Svetonio racconta che l'imperatore Augusto fece scolpire una statua in onore della lattuga a cui attribuì la propria guarigione da una grave malattia. Molti dipinti vedono l'insalata protagonista. Rifatevi gli occhi sfogliando questo capitolo.

Insalate da Oscar p. 58

Marco Spagnoli
marco@marcospagnoli.it

Giornalista e critico cinematografico

L'insalata è il piatto forte davanti e dietro alle macchine da presa: lo sapevate che uno degli onori più alti che si possa ricevere a Hollywood dopo l'Oscar e il Golden Globe è quello di vedere un'insalata portare il proprio nome? Che vi ricorda "Lollo"?

I profeti dell'insalata p. 108

Giancarlo Roversi
gcarloroversi@libero.it

Giornalista

"Nel condire l'insalata può l'uomo usar diligenza. Occorre ch'ella sia aspersa prima di sale nella superficie, dopo ch'ella sia ben collocata e dislarga nel piatto, e poi di un poco d'olio distillatovi a goccia a goccia. Perché invischi il sale nella materia dell'insalata...ultimamente le si getti l'aceto sopra, ma sottilmente e girando per ogni parte il vaso perchè ne rimanghi tutta egualmente bagnata." Queste le parole di Salvatore Massonio, uno dei profeti dell'insalata con l'opera, l'Archidipno. Non sembra vero, ma sono numerosissimi i contributi lasciati da autori antichi: segreti, consigli, curiosità...per apprezzare questa verdura eccezionale!

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Alimentazione

Le virtù delle insalate

Alla scoperta di uno dei pilastri della dieta mediterranea, tesoro di micronutrienti e molecole bioattive in grado di proteggere la nostra salute.

Aspetti nutrizionali e curiosità p. 64

Carlo Cannella

Una porzione di insalata di 50 g condita con 5 g di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale è una pietanza che non dovrebbe mai mancare nelle nostre abitudini alimentare per l'apporto di sostanze nutritive e protettive e l'altissimo contenuto di acqua.

Scoprite tutte le proprietà nutrizionali delle diverse insalate.

Insalata, fitoterapia e medicina p. 74

Mariangela Rondanelli **Annalisa Opizzi** **Francesca Monteferrario** serv.nutrizione@asppavia.it

Dipartimento di Scienze Sanitarie Applicate e Psicocomportamentali, Sezione di Scienza dell'alimentazione e Nutrizione umana, Azienda di Servizi alla Persona di Pavia, Università degli Studi di Pavia

E' stato dimostrato che l'assunzione di insalate come la lattuga e la cicoria in quantità adeguate nel tempo potrebbe ridurre i rischi di malattie cardiocircolatorie, grazie alla presenza degli antiossidanti. La lattuga aiuta a prevenire l'osteoporosi e altre insalate come la rucola contengono componenti utili nella prevenzione della psoriasi.

E non solo...

Accumulo di nitrati nelle insalate p. 82

Vitangelo Magnifico vitangelo.magnifico@alice.it

Già CRA - Unità di Ricerca per i Sistemi Culturali degli Ambienti caldo-aridi, Bari

Maria Gonnella maria.gonnella@ispa.cnr.it

CNR-ISPA Istituto di Scienze delle Produzioni Agricole

Per chiarire alcune possibili perplessità e paure nei consumatori più attenti, il capitolo fornisce un quadro preciso delle tecniche messe in atto dai produttori per minimizzare i nitrati e degli accorgimenti da adottare in cucina.

Per essere tutti tranquilli.

Ricette p. 96

Gianfranco Bolognesi info@lafrasca.it

Ristorante "La Frasca" - Milano Marittima (RA)

Le insalate sono un inno alla fantasia e alla creatività; per questo motivo, vengono proposte come un gioco per divertirsi a creare in cucina, in maniera semplice ed efficace.

Abbiamo selezionato le migliori ricette di un grande chef italiano...!

Paesaggio

Le insalate italiane

Il paesaggio, le produzioni e le specializzazioni nelle diverse regioni italiane di una coltura che ha saputo rivalorizzare interi territori.

Puglia p. 130 - *Basilicata* p. 140 - *Campania* p. 150 - *Abruzzo* p. 156 - *Lazio* p. 162 - *Marche* p. 168 - *Emilia-Romagna* p. 178 - *Veneto* p. 192 - *Lombardia* p. 208

Vitangelo Magnifico vitangelo.magnifico@alice.it

CRA - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura Unità di Ricerca per i Sistemi Colturali degli Ambienti caldo-aridi, Bari

Angelo Parente angelo.parente@ispa.cnr.it

CNR - ISPA Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Bari

Carmelo Mennone carmelo.mennone@alsia.it

Azienda Sperim. "PANTANELLO" - ALSIA, Ragione Basilicata

Ernesto Lahoz ernesto.lahoz@entecra.it

C.R.A. - Unità di Ricerca per l'Orticoltura

Gennaro Coppola gennaro.coppola@bayer.com

Nunhems Italy srl

Domenico D'Ascenzo omp.pe@rgn.it

ARSSA - Agenzia Regionale Servizio Sviluppo Agricolo, Pescara

Battista Bianchi agrario@covalpabruzzo.it

Covalpa Abruzzo, Avezzano

Enrico Barcella barcella@panservice.it

Consulente scientifico e autore RAI

Nazzareno Acciarri nazareno.acciarri@entecra.it

Emidio Sabatini emidio.sabatini@entecra.it

C.R.A. - Unità di Ricerca per l'Orticoltura

Sergio Gengotti sergio.gengotti@astrainnovazione.it

Vanni Tisselli vtisselli@crpv.it

Astra Innovazione e Sviluppo - Faenza

Pietro Berton lineartx@tin.it

LINEART

Cesare Bellò cesarebello@ortoveneto.it

APO Veneto

Angelo Squizzato

Giornalista

Tommaso Maggiore tommaso.maggiore@unimi.it

DI.PRO.VE Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano

Già da alcuni anni, sotto la spinta di aziende di quarta gamma, gli ex tabacchicoltori campani stanno coltivando, nel periodo estivo, lattughe, indivia e cicoria... Per ora una delle zone che ha avuto maggior sviluppo in tal senso è situata nell'Avellinese.

Anche in molte altre regioni d'Italia l'insalata si è sostituita a vecchie colture, ormai non più coltivabili, ridando vita a dei terreni destinati a non essere più utilizzati. Questo, come conseguenza, ha portato ad evidenti cambiamenti nei paesaggi dei vari territori di coltivazione, ma soprattutto nuovo lavoro con manodopera sempre più specializzata, varietà di insalate sempre diverse e apprezzabili dai diversi consumatori e tanti altri mutamenti rilevanti dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

Molto di più su ogni regione in questa sezione del volume.

Coltivazione e Ricerca

La coltivazione delle insalate

La straordinaria innovazione avvenuta negli ultimi anni ha trasformato le insalate in una produzione fra le più sofisticate, sicure e sostenibili del nostro Paese.

Concimazione e irrigazione p. 216

Antonio Ferrante

antonio.ferrante@unimi.it

*DI.PRO.VE Dipartimento di Produzione
Vegetale, Università degli Studi di Milano*

Per ottenere un prodotto di qualità, ogni operazione deve essere effettuata nel miglior modo possibile, solo così si rispetta l'ambiente e si assicura al consumatore un prodotto sicuro. Nel caso delle insalate, nel capitolo relativo alla concimazione, il lettore troverà sicuramente di che stupirsi, scoprendo, ad esempio, i numerosi controlli che vengono ripetutamente effettuati nella gestione dei nitrati per evitare accumuli nelle foglie o di quanto scrupolosi siano questi stessi controlli: specifici per ogni varietà, perchè ognuna ha le sue caratteristiche ed esigenze...
Persino l'irrigazione ha una sua specificità per coltura.

Tecnica colturale per la quarta gamma p. 234

Pietro Di Benedetto

pietro.dbn@tiscali.it

Agronomo, Salerno

Annalisa Giordano

annalisa2202@yahoo.it

Agronomo, Salerno

Apriamo una confezione di insalata e molto spesso ci chiediamo: ma come fa a essere così perfetta? Già lavata? Pronta al consumo.. e buona? Si parte dalla serra: le insalate di IV gamma nascono in un ambiente studiato ad hoc per loro in modo da avere condizioni ottimali e minimizzare il pericolo di malattie. Serre sofisticatissime dove ogni cosa non è certo lasciata al caso: uso razionale degli spazi, altezza delle strutture, per consentire l'ingresso delle trattrici, solo per citare due esempi. Vale la pena approfondire l'argomento...

Coltivazione nel Lazio p. 244

Andrea Mazzucato

mazz@unitus.it

Gian Piero Soressi

soressi@unitus.it

*Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica
- Laboratorio di Biotecnologie delle colture
orticole, Università degli Studi della Tuscia*

Tiziano Biancari

tizianobiancari@yahoo.it

Si parla spesso di sapore... deve essere eccellente per gustare i palati più fini! Questo è quanto più vero nell'insalata: un piatto che accompagna molte pietanze e che non può far brutte figure! Deve essere buona, croccante, delicata. Per ottenere questo risultato bisogna partire dalla coltivazione... e quali sono le tecniche colturali impiegate per ottenere i migliori risultati? Un esempio lo può offrire il Lazio.

Parassiti animali p. 258

Aldo Pollini

aldo.pollini@aliceposta.it

Specialista fitopatologo

Provate a immaginare: aprite una confezione di insalata e tra le foglie trovate un "verme"... che orrore! sicuramente buttereste via tutto senza indugi. Per ottenere un prodotto di qualità bisogna lottare e anche molto: lo sapevate che sono centinaia le specie di insetti che possono danneggiare le insalate? Attaccano foglie, radici, giovani piantine... E' dunque essenziale controllare costantemente le coltivazioni e attuare programmi di difesa, sempre nel pieno rispetto delle più scrupolose norme igienico-sanitarie, adottando tecniche di protezione integrata con tutti i mezzi a disposizione, onde fornire al consumatore prodotti che soddisfino i requisiti di qualità, freschezza e sicurezza. Informarsi su questo è il primo passo per capire il vero valore di ciò che mangiamo!

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Malattie p. 292 - Virosi p. 314

Maria Lodovica Gullino

marialodovica.gullino@unito.it

Angelo Garibaldi

angelo.garibaldi@unito.it

Giovanna Gilardi

giovanna.gilardi@unito.it

Agroinnova - Università degli Studi di Torino

Donato Gallitelli

gallitel@agr.uniba.it

Dipartimento di Biologia e Patologia Vegetale, Università degli Studi di Bari

Tiziana Mascia

tizianamascia@email.it

Dipartimento di Biologia e Chimica Agroforestale e Ambientale, Università degli Studi di Bari

Da una parte ci sono le insalate...delle colture per così dire "delicate". Provate a pensarci: hanno un ciclo di vita breve, sono facilmente esposte a malattie, attacchi di muffe, batteri e virus sempre più resistenti e difficili da combattere.. dall'altra ci sono i consumatori: sempre più esigenti, diversi e desiderosi di prodotti "pronti al consumo"... Qui l'innovazione diviene un fattore fondamentale: ricerca di nuove varietà, nuove tecniche colturali, nuovi strumenti di difesa che ad oggi vedono una integrazione sempre più efficace tra mezzi agronomici, chimici e biologici. Un mondo tutto da scoprire per apprezzare veramente il significato della parola "innovazione".

Prevenzione dei patogeni trasmessi per seme p. 322

Maria Lodovica Gullino

marialodovica.gullino@unito.it

Angelo Garibaldi

angelo.garibaldi@unito.it

Giovanna Gilardi

giovanna.gilardi@unito.it

Agroinnova - Università degli Studi di Torino

Forse non tutti sanno che le sementi, se non sono sane in partenza, possono causare la perdita di un intero raccolto. Qui la prevenzione diventa fondamentale e la disponibilità di tecniche molecolari rapide e accurate e trattamenti al seme con mezzi fisici, chimici e/o biologici consentono di prevenire la trasmissione di gravi malattie da sementi infette.

Come si suol dire: prevenire è meglio che curare.

Flora spontanea delle insalate p. 332 - Diserbo nel Nord Italia p. 354 - Diserbo nel Centro-Sud Italia p. 370

Pasquale Viggiani

pasquale.viggiani47@alice.it

Agronomo, Specialista in flora spontanea

Gabriele Rapparini

grappari@agrsci.unibo.it

Giovanni Campagna

giovanni.campagna@coprob.com

Centro di Fitofarmacia, Dipartimento di protezione e Valorizzazione Agroalimentare, Università degli Studi di Bologna

Pasquale Montemurro

p.montemurro@agr.uniba.it

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università degli Studi di Bari

A proposito di....erbe selvatiche! Molto spesso dimentichiamo quanto la natura sia stata generosa con noi e quante varietà nascano spontaneamente. Molte sono commestibili e le mangiamo tutti i giorni, altre, invece, sono velenose. Sarebbe interessante saperle distinguere, no?

Non dimentichiamoci poi di ricordare che ci sono anche molte erbe selvatiche che competono con le insalate coltivate, le chiamiamo malerbe, cioè erbe cattive... Anche in questo caso bisogna affrontare il problema adottando sofisticate tecniche di diserbo specifiche per ogni situazione.

In Italia siamo ferrati sull'argomento da Nord a Sud...

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Panorama varietale delle lattughe p. 386

Paolo Sambo
paolo.sambo@unipd.it
Agripolis-DAFNAE

L'Italia rappresenta uno dei principali produttori mondiali di insalate e in Europa risulta essere il primo produttore. Molte sono le varietà coltivate nel nostro Paese. Se prendiamo ad esempio la lattuga, da lattuga gentile a cappuccia, iceberg, romana, canasta e "foglie di quercia verde e rossa"... Vale la pena capire le peculiarità di ciascuna, così da scegliere quella che meglio soddisfa il nostro palato.

Le varietà di insalate di Nunhems p. 398

Fabrizio Abbondanza
Salvatore Gaglione
salvatore.gaglione@bayer.com
Nunhems Italy srl

Il patrimonio genetico delle insalate viene conservato gelosamente nelle banche seme di ogni società sementiera e utilizzato largamente nelle linee di incrocio per la costituzione di nuove varietà. Nunhems, a differenza di altre società, si è strutturata per linee di prodotto, cioè per specie. Tale impostazione prevede una specializzazione approfondita di tutti i componenti del team su una o più specie orticole. E' da qui che si parte per studiare nuovi prodotti in grado di soddisfare clienti sempre più professionali e globali. Maggiori dettagli sulle attività di Nunhems nel capitolo.

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Utilizzazione

L'utilizzazione delle insalate

I segreti tecnologici della quarta e quinta gamma, ovvero in che modo, aggiungendo qualità e servizio per il consumatore, un prodotto agricolo “povero” è stato trasformato in un prodotto “ricco”.

Post-raccolta e qualità p. 408

Giancarlo Colelli

g.colelli@unifg.it

*PRIME - Dipartimento di Scienza delle
Produzioni e dell'Innovazione nei Sistemi
Agro-alimentari Mediterranei, Università
degli Studi di Foggia*

Un capitolo denso di precisazioni su tutti i parametri che un'insalata cosiddetta "a cespo" deve rispettare per essere considerata di qualità: oltre alle ovvie caratteristiche di freschezza e pulizia, la qualità di un'insalata si misura in termini nutrizionali e di sicurezza alimentare, senza dimenticare che non sono vendibili insalate ingiallite, con alterazioni o danni da insetti. Colore, peso, scala di maturazione e tanti altri parametri sono descritti in questo capitolo insieme alle tecniche innovative per refrigerare e conservare fresche le insalate dopo la raccolta.

Quarta, quinta gamma e convenienze p. 416

Duccio Caccioni

dcaccioni@caabmercati.it

*CAAB scpa - Centro Agroalimentare di
Bologna*

Per IV gamma si intendono gli ortaggi come le insalate (o la frutta) pronti all'uso, già confezionati, tuttavia freschi e naturali senza alcun additivo. Ecco la storia di un successo nato dall'osservazione dei cambiamenti di abitudini e dei desideri di servizio da parte dei consumatori, verso una sempre maggiore "convenienze". E la diffusione tramite supermercati, che oggi vendono sotto "private label" circa il 70% degli ortaggi pronti al consumo.

Processo di lavorazione delle insalate di quarta gamma p. 420

Alessandro Turatti

a.turatti@turatti.com

TURATTI Srl

La qualità delle insalatine destinate alla IV gamma nasce dal campo, partendo dalla scelta della varietà più adeguata per la trasformazione, che avviene dopo la raccolta e richiede tecniche molto avanzate e rispettose di rigorosi standard di igiene, nonché lavorazioni senza interrompere mai la catena del freddo e separando le aree di processo, per eliminare eventuali contaminazioni incrociate. Una lavorazione affascinante quanto avveniristica da scoprire in questo capitolo.

Sostenibilità dei processi produttivi di quarta gamma p. 438

Francesco Caponetti

caponetti@mail.com

CFT Spa

Molto spesso si usa impropriamente la parola "sostenibile" e questo è quanto più vero nel settore dell'alimentazione dove il termine è molte volte "sfruttato" per attirare il consumatore ad acquistare un prodotto che in realtà di "sostenibile" ha ben poco... Il capitolo esamina approfonditamente il concetto e chiarisce quali sono nel concreto tutti quei processi che permettono alla quarta gamma di avere dei processi produttivi che sono la vera espressione di uno "sviluppo sostenibile". Perché mantenere la sicurezza e la qualità dei prodotti di quarta gamma è una sfida che può essere vinta solamente mettendo in atto in maniera appropriata una serie di azioni interrelate tra loro.

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Aspetti microbiologici delle insalate p. 446

Fausto Gardini
fausto.gardini@unibo.it
Rosalba Lanciotti
rosalba.lanciotti@unibo.it

*Campus di Scienze degli Alimenti, Facoltà
di Agraria, Università degli Studi di Bologna*

Tutte le manipolazioni cui vanno incontro i vegetali prelevati dai campi possono velocizzare l'aggressione di microrganismi. Per aiutare le insalate a difendersi da questi attacchi e soprattutto per evitare contaminazioni pericolose per il consumatore, sono molteplici le tecniche e i procedimenti attuati dalla raccolta fino al confezionamento.

Refrigerazione e purificazione p. 468

Giorgio De Ponti
giorgio.deponti@eptarefrigeration.com

EPTA Spa Innovation Centre

Un prezioso approfondimento sul valore del mantenimento della catena del freddo per una prolungata conservazione delle insalate e di tutti i prodotti alimentari in genere, a salvaguardia della freschezza e dell'igiene degli alimenti.

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Mondo e mercato

I mercati delle insalate

Il presente e il futuro di un alimento antico fra ragioni dei mercati e richieste dei consumatori.

Insalate nel mondo p. 476

Vito Vincenzo Bianco
vitov.bianco@agr.uniba.it

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università degli Studi di Bari

Nicola Calabrese
nicola.calabrese@ispa.cnr.it
CNR – ISPA Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari Bari

La produzione di insalata ha avuto a livello mondiale una crescita vertiginosa. Ma quali sono i principali paesi produttori? Al primo posto troviamo la Cina, la cui produzione nel corso degli ultimi 20 anni è quintuplicata. Al secondo posto gli Stati Uniti. Al terzo, finalmente l'Italia. Il nostro paese, però, un primato ce l'ha. E' il primo paese produttore nel mondo di Indivia e Scarola... Numeri, grafici e maggiori dettagli sulle produzioni italiane e straniere nel capitolo.

Insalate e quarta gamma nel mercato p. 508

Dario Casati
dario.casati@unimi.it
Lucia Baldi
lucia.baldi@unimi.it

Dipartimento di Economia e Politica Agraria, Agroalimentare e Ambientale, Università degli Studi di Milano

E' interessante notare come negli ultimi due decenni in Italia, nonostante una stabilità delle superfici coltivabili, il valore dell'insalata sia aumentato: un'incidenza del fatturato rispetto alle altre verdure da meno del 6% a più del 10%. Il merito va allo sviluppo delle insalate cosiddette di IV gamma, una delle più interessanti opportunità del sistema agroalimentare. Un comparto di cui non esistono attualmente fonti ufficiali complete che ne determinino i confini. Al capitolo si riconosce lo sforzo e l'impegno nell'aver analizzato accuratamente il panorama della quarta gamma studiando informazioni provenienti da fonti differenti. Il risultato? A voi il giudizio...

Radicchi IGP nel Veneto p. 532

Luca Giavi
lucagiavi@alice.it
Consorzio tutela del radicchio

Da alimento dei poveri, il radicchio è diventato cibo presente nelle cucine raffinate di mezza Europa e oltre. Lo si trova ortaggio assolutamente d'élite a New York e a Tokyo. A proposito delle nostre produzioni italiane, lo sapevate che il Radicchio rosso di Treviso è la prima insalata, con il radicchio variegato di Castelfranco, ad aver ottenuto il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP)? La notorietà della denominazione va ricercata nelle particolari caratteristiche organolettiche ed estetiche del prodotto che ne giustificano il prezzo superiore rispetto ad altri radicchi. Non siete curiosi di sapere quali sono queste caratteristiche così speciali?

Richieste del consumatore p. 538

Daniele Tirelli
danieletirelli@msn.com
IULM Libera Università di lingue e comunicazione, Milano

Le insalate rappresentano l'esempio più eclatante e convincente della capacità del marketing di trasformare una commodity per antonomasia in un prodotto trendy, ad alto valore aggiunto, sempre più frequentemente nobilitato da brand prestigiosi. Il mercato nazionale dell'insalata costituisce un caso emblematico di come si possa valorizzare la produzione dell'agricoltura italiana rispondendo alle esigenze dei consumatori con una loro piena soddisfazione. Ma quali sono queste esigenze così tanto prese in considerazione? E quanto sono informati i consumatori? Le domande e le risposte più interessanti nell'indagine qualitativa inedita presentata nel capitolo.

“LE INSALATE”
Coltura & Cultura
per saperne di più attraverso il libro e i suoi autori

Le insalate di IV gamma di:

Conad p. 554 - Zerbinati p. 562 - Florette p. 564 - AOP Lombardia p. 568 - Gruppo La Linea Verde p. 572 - SAB Ortofrutta p. 576 - Ali SpA p. 578

Paolo Pagali

Paolo.Pagali@conad.it

CONAD

Simone Zerbinati

simone@zerbinatisrl.it

ZERBINATI SRL

Pierluigi Zamboni

pizamboni@florette.com

Florette Italia

Ambrogio De Ponti

ambrogio@ortonatura.org

AOP UNOLOMBARDIA

Giuseppe Battagliola

g.battagliola@lalineaverde.it

La Linea Verde SpA

Giuseppina Pezzali

giusy@sabortofrutta.it

S.A.B. ORTOFRUTTA

Giuliano Canella

giuliano.canella@alispacom

ALI' S.p.A.

Insalate in busta, zuppe pronte, frullati... Questo è quello che ormai troviamo ampiamente nei maggiori punti vendita.

Questo è il risultato dell'innovazione e dell'impegno di produttori e trasformatori che ogni giorno lavorano per portare sulle nostre tavole prodotti pratici, genuini, freschi e buoni: i cosiddetti prodotti di IV e V gamma...una vasta scelta di gusto e qualità, esplorabile nel capitolo che traccia i successi delle maggiori marche.

Ortaggi a foglia: problematiche relative al mercato e alla commercializzazione p. 580

Roberto Piazza

Federmercati-ACMO
rpiazza@caabmercati.it

Associazione Commercianti Mercato
Ortofrutticolo, Bologna

Chi consuma paga la qualità e questa qualità non riguarda solo il prodotto, ma anche le varie modalità di confezionamento e commercializzazione dello stesso. Anche in questo caso bisogna rispettare molte regole, perché tutto deve essere effettuato rispettando i più alti requisiti di sicurezza e i capitolati nazionali. Un esempio: nel caso della lattuga, per il prodotto contenuto in uno stesso imballaggio, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare 40 g per i cuori di lattuga e 100 g per le tipologie classiche.

Molto di più da scoprire nel capitolo.