

fp

fresh point MAGAZINE

Anno V

7/8 JUL/LUG
AUG/AGO 13

Monthly/Mensile
IL SOLE 24 ORE SPA

by Ortofrutta Italiana

www.freshpointmagazine.it

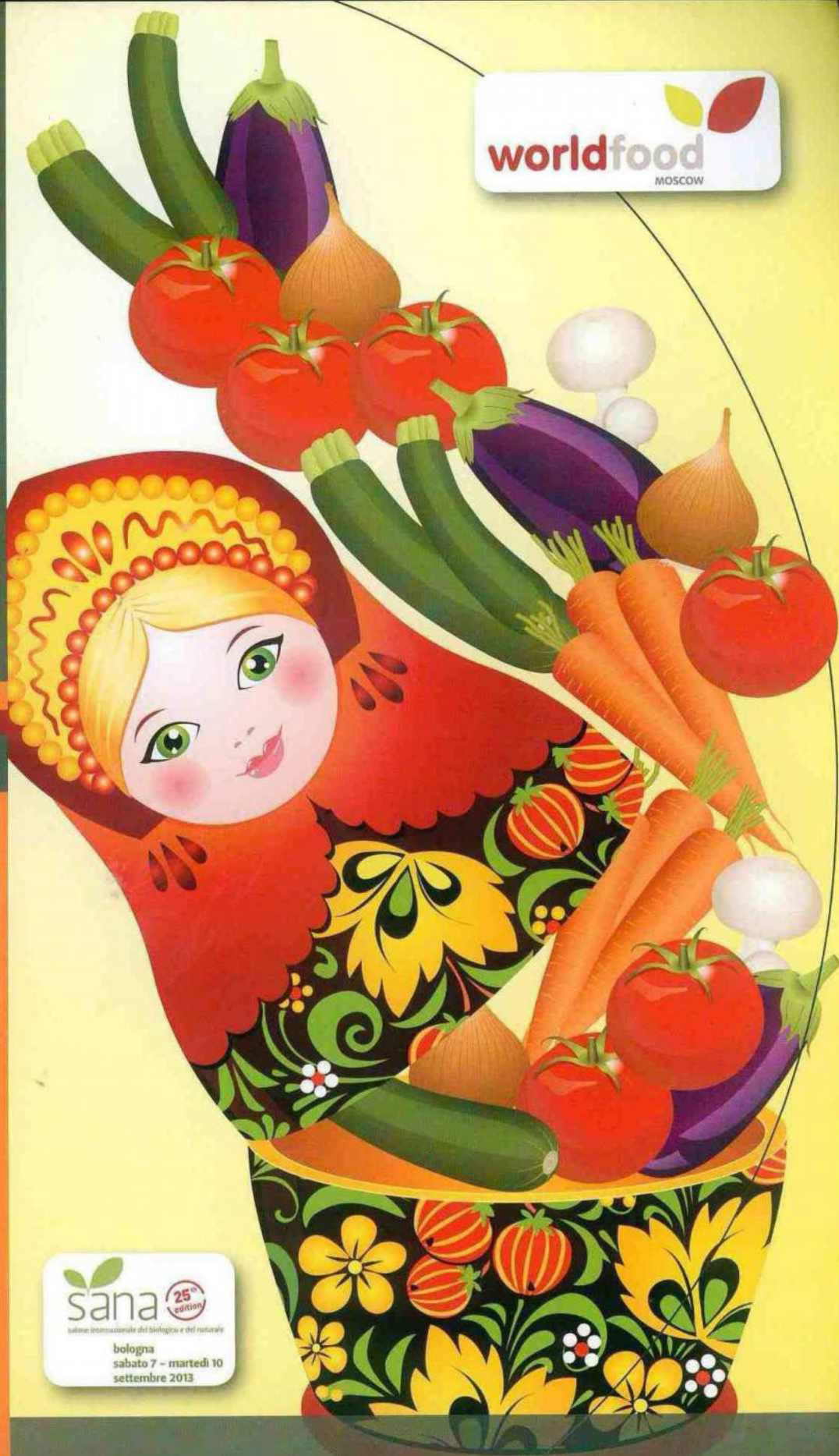
- **Dossier Russia**
Dossier Russia
- **Sicily & Apulia region**
Sicilia e Puglia
- **Logistics**
Logistica
- **Table grape, datterino, pepper, aromatic plants**
Uva da tavola, datterino, peperone, piante aromatiche
- **Isr - Southern Season (Usa)**
Gdo - Southern Season (Usa)

fpcut

- **Market trends**
Mercato tendenze

 edagricole

 worldfood
MOSCOW



 sana ^{25th} edition
salone internazionale del biologico e del naturale

bologna
sabato 7 - martedì 10
settembre 2013

the buyer's magazine / la rivista del buyer

più affamata di qualità e di tempo. I prodotti sono coltivati, raccolti, selezionati e lavati, per essere pratici e veloci, pronti da gustare, ma conservando quelle caratteristiche di bontà e naturalità della verdura fresca appena raccolta.

Ogni linea di prodotti OrtoRomi è pensata per unire il gusto e una qualità sopra la

media, alla praticità di confezioni ideate per ogni esigenza: dalle insalate Pausa Pranzo, pronte in ciotola per un lunch-break sano e veloce, ai Presto Cotti, verdure già lavate e tagliate, ideali per ogni tipo di preparazione, da Sfusa e Fresca, linea di prodotti in grandi formati per fare scorta di bontà, a Frutta Mì, frutta fresca sbucciata e affettata,

senza dimenticare i Radicchi OrtoRomi, che vantano il marchio Igp, i Freschi Aromi, per profumare ogni ricetta, e il Purè Pronto, con patate e latte fresco.

Per rimanere sempre aggiornati sulla bontà OrtoRomi cliccare "Mi piace" sulla pagina Facebook

<https://www.facebook.com/Ortoromi>. □

New potatoes Selenella, first-rate crop

Novelle Selenella, raccolta di ottima qualità

The crop started at the beginning of May and, now, the new potatoes Selenella, from Sicily, are available on the market. «The crop is very first-rate – said Giacomo Accinelli, the agronomic chief at the Quality Italian Potato Consortium – also because of the particularly fair climatic conditions, characterized by a lot of sun and few rain. Fields were in excellent conditions, so that favoured good bedding for seeds-bulbs. Both quality and quantity of new potatoes Selenella are high and able to meet the market's demand».

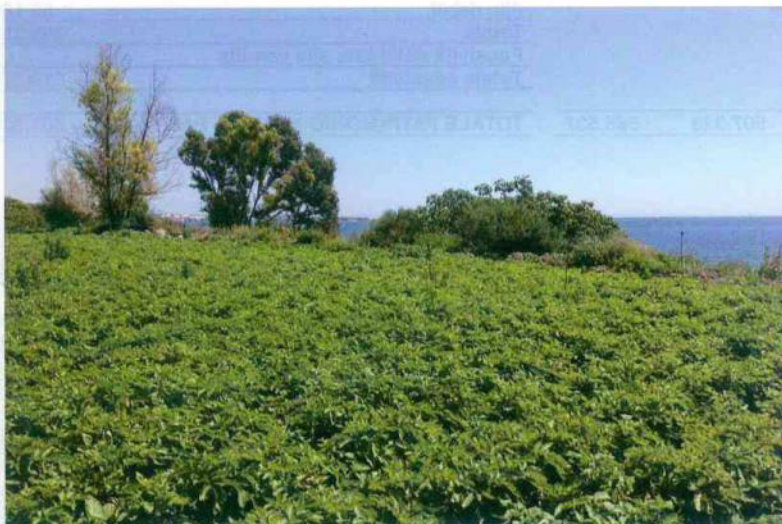
As a matter of fact, the features of the "new potato" Selenella are very peculiar. Thanks to the typical Italian environment, determined by the perfect combination between soil and weather, the potato finds its ideal habitat, having different organoleptic features according to regions.

In particular, in Sicily, there are specific varieties cropped, especially suitable for new potatoes production. Potato growing dated back to the begging of the XX century, in the coast district of Catania. Since then, the Sicilian new potato has increased its cropped areas, placed above all along the coast districts of Messina, Syracuse and Catania, even if, in the last ten years, the growing also spread in the coast areas of Ragusa and Caltanissetta.

These potatoes, of which exist several varieties, have the typical long oval shape and a medium-large size; the peel is smooth, thin and yellow coloured, as well as the pulp. The crop starts at the beginning of March and it ends in June.

(English version by Ilaria Nanni) □

Iniziata la raccolta nei primi giorni di maggio, le patate novelle Selenella, di origine



The Sicilian environment is undoubtedly favourable for new potatoes Selenella production. L'ambiente siciliano è decisamente favorevole alla produzione delle patate novelle Selenella.



siciliana, sono disponibili sul mercato. «La raccolta risulta molto buona – ha spiegato Giacomo Accinelli, responsabile agronomico del Consorzio patata italiana di qualità – anche grazie alle condizioni climatiche particolarmente favorevoli, caratterizzate da tanto sole e poche precipitazioni. I campi si sono presentati in ottime condizioni il che ha favorito una buona messa a dimora dei tubersemi. Sia la qualità che la quantità delle novelle Selenella risultano elevate e in grado di soddisfare la richiesta di mercato». Sono infatti peculiari le caratteristiche della "novella" siciliana. Grazie all'ambiente tipico del territorio italiano, determinato dalla perfetta combinazione tra suolo e clima, la patata trova il suo habitat ideale, distinguendosi in base al territorio nelle diverse caratteristiche organolettiche.

In Sicilia, in particolare, vengono coltivate varietà specifiche, particolarmente adatte alla produzione di patate novelle. La loro coltivazione risale ai primi anni del '900, nella fascia costiera ionica catanese. Da allora, la patata novella siciliana ha visto incrementare le superfici coltivate, dislocate soprattutto lungo le zone costiere delle province di Messina, Siracusa e Catania, anche se negli ultimi decenni la coltura si è diffusa nelle zone costiere di Ragusa e Caltanissetta.

Queste patate, di cui esistono diverse varietà, hanno una caratteristica forma ovale allungata, una dimensione medio-grossa; la buccia è liscia, sottile e di colore giallo e la polpa è a pasta gialla. La raccolta avviene tra i primi di marzo e giugno. □