

Fm

Fruitbookmagazine

L'ANNO ZERO DELLA FRUTTA ESOTICA IN SICILIA

Il surriscaldamento terrestre sta impattando sulla frutticoltura e sui consumi. E se in Alto Adige i meleti si arrampicano fino a 1:200 metri, in Sicilia crescono avocado, frutti della passione, mango e litchi di eccellente qualità

IDEE TENDENZE MERCATI BUSINESS

N.15 | APRILE 2016 | TRIMESTRALE

 ELNATH EDITORE

 CPR
SYSTEM
IL PROGRAMMA INTELLIGENTE

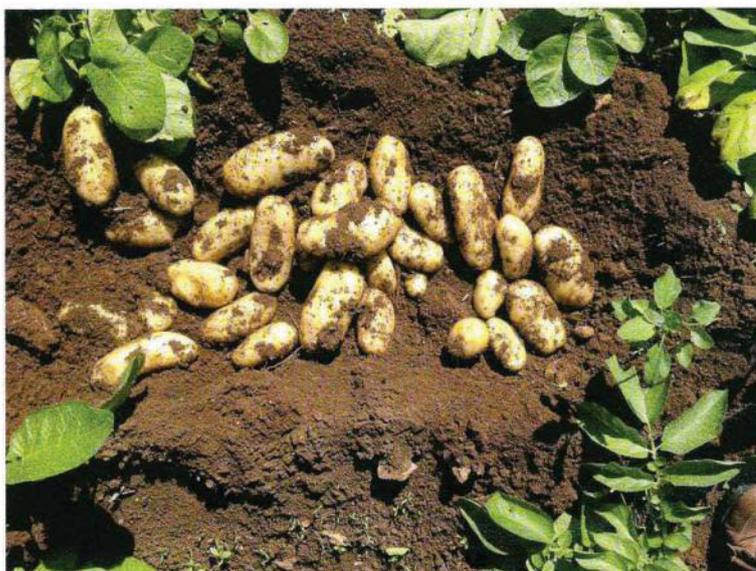
mercati | Marco Zanardi

Patate novelle, qualità super ma preoccupano Egitto e Israele

44 La raccolta delle patate novelle in Sicilia è entrata nel pieno già nel mese di aprile, con un anticipo di tre settimane. La qualità viene definita straordinaria dagli addetti ai lavori, anche se le rese non saranno elevate. Il mercato è in grado di riconoscere questa qualità? O prevarrà la leva prezzo del prodotto proveniente dall'Egitto e da Israele? Sul mercato anche le patate novelle firmate **Selenella**, sempre più apprezzate dal consumatore finale

Agli inizi del '900, nella costiera ionica catanese, nasce la coltivazione della patata novella: le province di Siracusa, Messina e Catania sono le prime a vedere i frutti del raccolto che, grazie alla perfetta combinazione tra suolo e clima, si rivela essere molto generoso. Le novelle o "primaticce" sono proprio le prime a maturare nel periodo primaverile, la raccolta avviene solitamente

tra i primi di marzo e si protrae fino a giugno. Le novelle si contraddistinguono per il loro sapore delicato e lieve, la polpa tenera a pasta gialla e la buccia più sottile di colore paglierino. Sotto il profilo organolettico sono caratterizzate dagli aromi più lievi. Come le classiche patate, anche le novelle sono un vero e proprio tesoro dal punto di vista nutrizionale,



oggi ancora sottovalutato: oltre ad essere ricche di magnesio, potassio e zinco, le patate sono infatti consigliate sia nelle diete ipocaloriche sia nell'alimentazione delle persone affette da celiachia in sostituzione di pane e pasta e si prestano a numerose preparazioni in cucina, anche come contorni o secondi piatti. Ma come si presenta questa campagna?

"Partita in anticipo di circa tre settimane - perché abbiamo seminato prima e per il clima mite e asciutto durante l'inverno - la campagna delle novelle di Siracusa si prospetta buona. La qualità è eccellente, le rese sono discrete e il mercato assorbe il prodotto senza accumuli". È questa la sintesi di **Salvatore Giardina**, uno dei maggiori produttori siciliani. C'è però la preoccupazione che il prodotto proveniente dall'estero, Egitto e Israele in particolare, possa pen-

alizzare le quotazioni delle novelle siciliane. "Fa piacere constatare - sottolinea **Giulio Romagnoli**, uno tra i maggiori operatori pataticoli - che gli attori più qualificati della GDO nazionale non abbiano esitato a inserire questa referenza, riconoscendone il giusto valore e riscontrando ottimi volumi in vendita con grande soddisfazione del consumatore che è disposto a remunerare la qualità

e l'origine italiana più di quanto siano abituati a immaginare gli operatori commerciali".

E proprio dalla Sicilia arrivano anche le novelle firmate Selenella, le uniche ad essere anche fonte di selenio, proposte dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, che effettua rigorosi controlli pre e post raccolta e ne garantisce la totale tracciabilità.