

Cambiano le produzioni Crescono le minori

Non solo i classici
cavolfiori e broccoli.

Largo al bio
e alla riscoperta
delle tipologie
locali.

Di fronte
al calo dei prezzi
vince
la diversificazione

[DI FEDERICA LEVI]

In leggero rialzo la produzione di cavolfiore e cavolo broccolo nel 2011. Lo scorso anno, secondo gli ultimi dati forniti dall'Istat, l'Italia ne ha prodotti oltre 440mila t (+20mila t circa rispetto al 2010), su una superficie pari a 17.637 ha (+800 ha rispetto al 2010). Il dato conferma la lieve inversione di tendenza rispetto alla forte riduzione produttiva che aveva caratterizzato l'ultima decade.

Dopo il picco massimo raggiunto nel 2000 (545.800 t su un'area pari a 24.800 ha), la coltivazione nel nostro Paese ha infatti iniziato a diminuire lentamente, fino al crollo verificatosi nel 2004, quando la produzione è scesa del 15% e la superficie investita addirittura del 25,5%. Da allora i numeri hanno continuato a oscillare intorno a valori decisamente inferiori rispetto all'inizio del millennio.

Si potrebbe saltare alla conclusione che la coltivazione delle brassicacee, di cui cavolfiore e broccoli costituiscono la famiglia più commercializzata, sia in crisi.

[QUOTAZIONI POCO REDDITIZIE]

E i prezzi sembrerebbero avallare l'ipotesi: secondo le ultime rilevazioni Ismea, le quotazioni dei cavolfiori sui campi continuano a scendere, a fronte di un continuo aumento dei prezzi al consumo.

Nel 2010 il prezzo del prodotto all'origine era di 0,4 €/kg (1,44 al dettaglio), nel 2011 di 0,37 €/kg (1,46 al dettaglio), nel periodo gennaio-settembre 2012 (dato provvisorio) di 0,32 €/kg. Ad agosto la quotazione al campo di cavolfiori, cavoli e broccoli ha fatto registrare un crollo del 33% rispetto allo stesso mese del 2011. «In generale – spiega il presidente di Unaproa, Unione nazionale produttori ortofrutticoli, **Ambrogio De Ponti** – subiamo il doppio problema della crisi congiunturale e della volatilità dei prezzi. I consumi delle famiglie dimi-

[Cavolfiore **romanesco**.
In agosto sono crollati i prezzi
di cavolfiori, broccoli e cavoli.

[LA FAMIGLIA DELLE BRASSICACEE]

Cavolo

Cavolini di Bruxelles

Cavolfiore

Broccolo romano

Broccoletti siciliani

Cime di rapa

Cavolo nero

Cavolo cinese



CAVOLFIORE E BROCCOLO 2011

Produzione

440 mila t

Superficie

17.637 ha

Prezzo all'origine

0,37 €/kg

Prezzo al consumo

1,46 €/kg





ALTRE TIPOLOGIE
Produzione 2011 (T)

Cavolo cappuccio

99.300

Cavolo verza

124.600

Cavolo di Bruxelles

9.890

Altri cavoli

111.469

[Cavoli di Bruxelles. In crescita la produzione delle brassicacee "minori".

nuiscono e la remunerazione degli agricoltori è insufficiente».

[NUOVE SCELTE PRODUTTIVE

Eppure, allargando la visuale dell'indagine, si scopre una realtà un pò meno fosca e in fase di evoluzione. Se consideriamo la famiglia delle brassicacee in maniera più estesa, comprendendo colture minori quali cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo di Bruxelles e altri cavoli (come il cavolo nero) notiamo un evidente aumento produttivo. Dal 2005 a oggi questo sotto-insieme ha visto crescere la produzione di circa 600mila q, passando dai 12mila ha di superficie investita a 16.730.

«Non possiamo ancora parlare di una sostituzione produttiva vera e propria – spiega **Matteo Ansanelli**, agronomo della Cia –. Certo il dato è significativo e mostra una certa tendenza al cambio di genere. Dal classico cavolfiore si è passati a prodotti più di nicchia, come ad esempio il cavolo nero. La mia ipotesi è che gli agricoltori abbiano fiutato ciò che il mercato chiede loro. La gente acquista secondo il proprio gusto o anche secondo le esigenze di cottura. Perciò probabilmente si orientano verso verdure dal gusto e dal sapore più morbido, meno invasivo».

E poi c'è da considerare il fattore gastronomico: la tendenza a rivalutare le ricette tradizionali e i prodotti tipici locali può giocare un ruolo importante nel rilanciare produzioni più piccole. Lo scorso anno, secondo i dati Istat, sono stati prodotti: 993mila q di cavolo cappuccio su una superficie di 3.970 ha (2.625 al Sud); 1.246mila q di cavolo verza su una superficie di 5.135 ha; 98.905 q di cavolo di Bruxelles su una superficie di 392 ha; 1.114.692 cavoli di altra natura su una superficie di 7.235 ha.

Altra tendenza da non sottovalutare è la crescita del bio: nel 2011,



secondo statistiche del Sinab, sono stati coltivati 1.739 ha di brassicacee. Si tratta certamente di numeri modesti, che indicano comunque l'affermarsi di un certo interesse.

[BILANCIA COMMERCIALE

Sul fronte del commercio estero la bilancia commerciale segna quest'anno un valore negativo, con un'evidente crescita delle importazioni, a fronte di una frenata delle esportazioni. Nel 2011, secondo dati Istat, il valore delle

importazioni di brassicacee (fresche e refrigerate) si è attestato sui 742.690 contro 1.630.345 € di esportazioni. Il rapporto si capovolge quest'anno (dati provvisori) con 1.180.025 € di importazioni e 987.308 € di esportazioni.

«Numeri molto modesti – commenta Ansanelli – che però non stupiscono. In questo comparto, in particolare, bisogna tener conto dei forti problemi di trasporto e logistica, accentuati dal fatto che la maggior parte della produzione arriva dal Sud».

[CONSUMI E BENEFICI PER LA SALUTE

Passando all'analisi dei consumi, gli ultimi dati disponibili dell'Ismea indicano che in Italia sono state acquistate circa 59mila t di cavolfiori freschi, 54mila t di cavolo broccolo e 26mila t di cavolo verza. Il cavolo rappresenta l'8-9% del totale di ortaggi freschi acquistati dalle famiglie, per una spesa che si aggira attorno ai 152 milioni di €. Il 53% degli italiani consuma cavolfiori, il 44% broccoli, il 32% cavolo verza.

Percentuali che, secondo i consigli medici, dovrebbero lievitare senza indugi. Conosciute fin dall'antichità per le proprietà curative, le brassicacee sono infatti oggi al centro di numerosi studi medici-scientifici che ne testimoniano l'importanza per la nostra salute. Le crucifere possiedono svariate proprietà terapeutiche: sono particolarmente ricche in zolfo, iodio, calcio, vitamina C e, in percentuale minore, potassio, vitamina K, niacina, riboflavina. Sono indicate per quanti soffrono di malattie infiammatorie croniche intestinali o per gli ipotiroidei, favoriscono la circolazione, possono alleviare dolori muscolari e articolari. Di recente sono state inoltre dimostrate importanti proprietà anticancerogene.

Così in Gran Bretagna, il Paese con il più alto tasso di consumo pro capite di broccoli (4 kg), il cui valore di mercato annuo sfiora i 180 milioni di sterline, ricercatori dell'*Institute of food research* del *Center John Innes* hanno arricchito i broccoli tradizionali con maggiori quantitativi di glucofarantina (tre volte superiori alla media), una sostanza che ha la proprietà di trasformarsi in sulforafano e sembra riduca il rischio di malattie cardiache e cancro.

Sempre nel Regno Unito, la catena di distribuzione Tesco ha messo in vendita i Supersweet Broccoli, una nuova varietà studiata per essere più dolce e, quindi, più appetitosa per i bambini. Da segnalare inoltre le ricerche, tra le quali una condotta all'Università di Foggia, per allungare la shelf life delle brassicacee di IV gamma. In tema di novità e sperimentazioni, appuntamento a Catania dal 12 al 16 novembre, per il simposio internazionale Brassica 2012. ■

[SALDO COMMERCIALE

ANNI	ESPORTAZIONI	IMPORTAZIONI
2011	1,630,346 euro	742,690 euro
2012	987,308 euro	1,180,025 euro

[CAVOLFIORI E BROCCOLI IN ITALIA

ANNI	PRODUZIONE (T)	SUPERFICIE (HA)
2011	440,927	17,637
2010	421.878	16.805
2000	545.834	24.826
PREZZI ALL'ORIGINE ISMEA (€)		
2010	0,4	
2011	0,37	
2012	0,32 (provvisori)	