

Provvedono al ritiro i commercianti ortofrutticoli concentrati nella zona di P.to D'Ascoli-Centobuchi. Qui il cavolfiore viene defogliato, imballato e spedito; destinato esclusivamente all'esportazione soprattutto in Germania e Svezia, visto che il consumo locale è insignificante.

In provincia prevale la coltivazione delle varietà "bianche" cioè ibridi dall'infiorescenza candida con maturazione Novembre-Febbraio. E del cosiddetto "Fanese Marzarolo" o "Maggiarolo", secondo l'epoca di raccolta; quasi scomparso lo "Jesino", raccolto a Novembre e destinato al consumo locale. Il maggior investimento in cavolfiori avviene principalmente sul litorale dove lo scorso anno sono stati investiti circa 550 ha equamente suddivisi tra la fascia fernana e quella sambedettese fornendo 90.000 q.li di prodotto. In queste zone si ottengono anche le produzioni unitarie maggiori: 180-190 q.li/ha.

Nelle zone interne la coltivazione interessa maggiormente i fondovalle: nelle pianure della zona Nord della provincia sono stati investiti circa 26 ha, mentre nella fascia com-

presa tra il fiume Aso ed il Tronto, ne abbiamo avuto 95 ha con un media più bassa del litorale, circa 160 q.li/ha.

Ininfluente la coltivazione nella zona pedemontana dove lo scorso anno sono stati censiti soltanto 3 ha.

Vista la considerevole diffusione, rimane il rammarico di una annata storta anche per la perdurante siccità invernale che ha pregiudicato le prime produzioni primaverili.

Al di là di una stagione che non ha visto un grande consumo di verdure, la crisi non è da considerarsi transitoria, avendo radici ben più profonde.

Manca infatti la programmazione che in agricoltura è divenuto un male cronico. Con i buoni prezzi dell'anno scorso (media 250 £ Kg), molti operatori sono stati invogliati a tornare sul cavolfiore. E chi lo coltivava ancora, ha aumentato le superfici delle sue piantagioni.

Attraverso un incremento di circa il 30% delle coltivazioni, l'offerta è cresciuta lasciando inalterata la domanda, determinando il crollo del prezzo.

Inoltre, essendo l'agricoltore ascolano inguaribile individualista, non è mai riuscito



I cavolfiori, sistemati in apposite cassette, vengono caricati sui mezzi delle ditte preposte al ritiro.

ad organizzare proprie cooperative o centri di raccolta per i prodotti ortofrutticoli.

Il ritiro è quindi in mano ai commercianti i quali, in numero limitato, costituiscono una sorta di monopolio, ignorando spesso gli eventuali aumenti di prezzo.

Intanto i magazzini seguivano ad essere colmi, le pole-

niche per il ritiro sono all'ordine del giorno, ed alla fine è il più debole a cedere per forza: l'agricoltore.

Un vero peccato perché il cavolfiore costituisce una valida alternativa alle colture storiche (mais, grano, medica etc.). Oramai coltivate soltanto per tradizione, in quanto non più remunerative.



VILLA

SALADINI PILASTRI

VINI DOC

CANTINA DEL CONTE SALADINI PILASTRI
VIA SALADINI, 5 - SPINETOLI (ASCOLI PICENO) - ITALIA
TEL. 0736 / 899534 - 899580 - FAX 0736 / 898594