



BUONVICINI AG

INFOMARCHÉ  
17.05.2018

**Temps** air humide et froid circule en Italie jusqu'aux Alpes, causant orages violents. L'anticyclone des Açores n'influence que le temps en Espagne. Les prévisions sont assez favorables, mais les orages continueront. L'été ne reviendra que vers la moitié de la prochaine semaine.

**Marché** le climat inclément, la série infinie de fêtes, la pratique décousue du bureau bernois des contingents, la rareté de certains articles, forment le défi journalier de toute la branche.

**Production** un fort coup de grêle vient de toucher la zone de Faenza. Les vergers protégés contre la grêle n'ont pas subi de dégâts.

**Info route** franchir le pas du St. Gothard n'est pas encore possible, ce qui cause en proximité des fêtes des queues interminables. L'ouverture du pas est prévue dans la 25<sup>ème</sup> semaine.

### **Fruits**

**Abricots Italie** bonne variétés sont disponibles ; nous envoyons volontiers des échantillons.

**Fraises** contingent de 500T Une stricte sélection est obligatoire après les pluies. Cesena commence cette semaine avec marchandise cultivée en plein champ.

**Cerises** dès vendredi nous ne ferons charger dans les Pouilles que Roma, Celeste et Giorgia, variétés précoces de duroni, parfois irrégulières en coloration mais de bon goût, bon calibre et bonne résistance, qui représentent un progrès décisif par rapport aux cerises tendres. La récolte est estimée positive. Les « Ferrovia » et les variétés de Vignola commenceront dans une dizaine de jours.

**Figues** on commence avec les vertes dans la 22<sup>ème</sup> semaine, pour passer tout de suite aux variétés noires.

**Melons** Magenta et Falcon sont les variétés actuelles, cultivées dans les zones traditionnelles siciliennes de Ispica, Pachino et Syracuse. La disponibilité ne sera pas excessive dans les prochaines deux semaines, mais il n'y aura pas de creux.

**Fruits à noyau Italie** la récolte est estimée normale en quantité et qualité. La saison des **Pêches** vient de débiter à Policoro. La variété « Sagittaria » est colorée, il y a même des lots de calibre A. Nous allons recevoir des échantillons la prochaine semaine. Pour les premières bonnes **Nectarines** il faut attendre encore env. deux semaines.

**Pastèques** pour les tranches nous utilisons marchandise espagnole sans pépins. Pour la vente à la pièce les provenances sont Espagne et Italie. La Mini Rossa est chargée exclusivement en Sicile. Les premières grosses pastèques oblongues XXL arriveront vers la moitié de la prochaine semaine.

**Citrons de Amalfi** sont présentés en paniers ou vendus en vrac.

### **Légumes**

**Artichauts** le travail des cœurs continue avec la Sardaigne.

**Chou-fleur** la production italienne est terminée. Il y a une licence de 80T mais on ne trouve pas de marchandise.

**Brocoli** l'importation est libre jusqu'au 19.05 On vient de donner un contingent de 50T échéant le 23.05 et on en a demandé un successif.

**Cimarapa** disponible la prochaine semaine aussi.

**Petit pois** la production termine dans les Pouilles cette semaine ; la suite n'est pas prête dans le Nord.

**Fenouils** contingent de 130T, échéance 23.05 La majorité des fournisseurs vient de terminer le travail, on trouve quelque rare lot.

**Poivrons Cornetto et Friggitello** disponibles toute l'année ; la demande coïncide avec la passion pour les grillades.

**Tomates Italie** : terminons la saison tout en comblant volontiers des lacunes. La clientèle est justement orientée vers la production locale.

**Courgettes** libres jusqu'au 23 Mai.

*Salutations de la part du Team  
Buonvicini*