

CIME DI RAPA - FRIARIELLI

Le Cime di rapa, appartenenti alla famiglia delle Brassicacee, piante erbacee comprendente ortaggi come cavoli, cavolfiori, rape e rucola, giocano un ruolo fondamentale nell'agricoltura mediterranea. Tra le varietà più rinomate di questa famiglia, i friarielli, tipici della Campania, si distinguono per il loro sapore unico e la loro versatilità in cucina. La coltivazione di questi ortaggi, che avviene principalmente in autunno e inverno, è influenzata da diversi fattori, tra cui il clima e le pratiche agricole locali. Analizzando il trend di mercato dei friarielli nei principali mercati italiani, emerge un andamento che riflette l'importanza economica di questa coltivazione, con prezzi che subiscono oscillazioni stagionali, ma restano sostanzialmente in linea con quelli degli anni precedenti. Nonostante le sfide legate ai costi di trasporto, la produzione di friarielli continua a crescere, mantenendo una stabilità che soddisfa sia i consumatori che i produttori, consolidando la posizione del mercato delle Cime di rapa come un settore competitivo e sostenibile.

Le cime di rapa fanno parte della famiglia delle Brassicacee, note anche come Crucifere, una vasta famiglia di piante erbacee che include ortaggi come cavoli, cavolfiori, rape, rucola e molte altre specie. Il termine "Crucifere" deriva dalla caratteristica forma dei loro fiori, i cui quattro petali disposti a croce richiamano il simbolo cristiano. Questa particolare struttura floreale non è soltanto un elemento estetico, ma un tratto distintivo che facilita l'identificazione delle piante di questa famiglia. Le Cime di rapa sono diffuse a livello globale, ma il loro centro di biodiversità si trova nelle regioni mediterranee, dove il clima temperato favorisce una crescita abbondante.

La coltivazione delle Cime di rapa richiede attenzioni specifiche. Queste piante prosperano in climi temperati, con terreni ben drenati e ricchi di sostanza organica. La semina può avvenire direttamente o in sementaio, seguita da un trapianto delle piantine. È essenziale praticare una rotazione colturale, evitare ristagni d'acqua e utilizzare concimazioni organiche. Tecniche come la pacciamatura aiutano a mantenere l'umidità e a ridurre la presenza di infestanti. La gestione dei parassiti, come afidi e altiche, è fondamentale per preservare la qualità delle coltivazioni. Tra le varietà più apprezzate di questa famiglia spiccano i friarielli, una specialità tipica della Campania. I friarielli sono i giovani germogli delle cime di rapa (*Brassica rapa* subsp. *sylvestris*), raccolti prima della fioritura, e si distinguono per il loro sapore unico, leggermente amaro e intenso. Spesso vengono confusi con altre varietà come i broccoletti, appartenenti però alla specie *Brassica oleracea italica*, o con le cime di rapa pugliesi, che includono anche foglie e steli. Rispetto a queste ultime, i friarielli sono più teneri e si prestano particolarmente a ricette tradizionali come la classica preparazione in padella con aglio, olio extravergine di oliva e peperoncino.

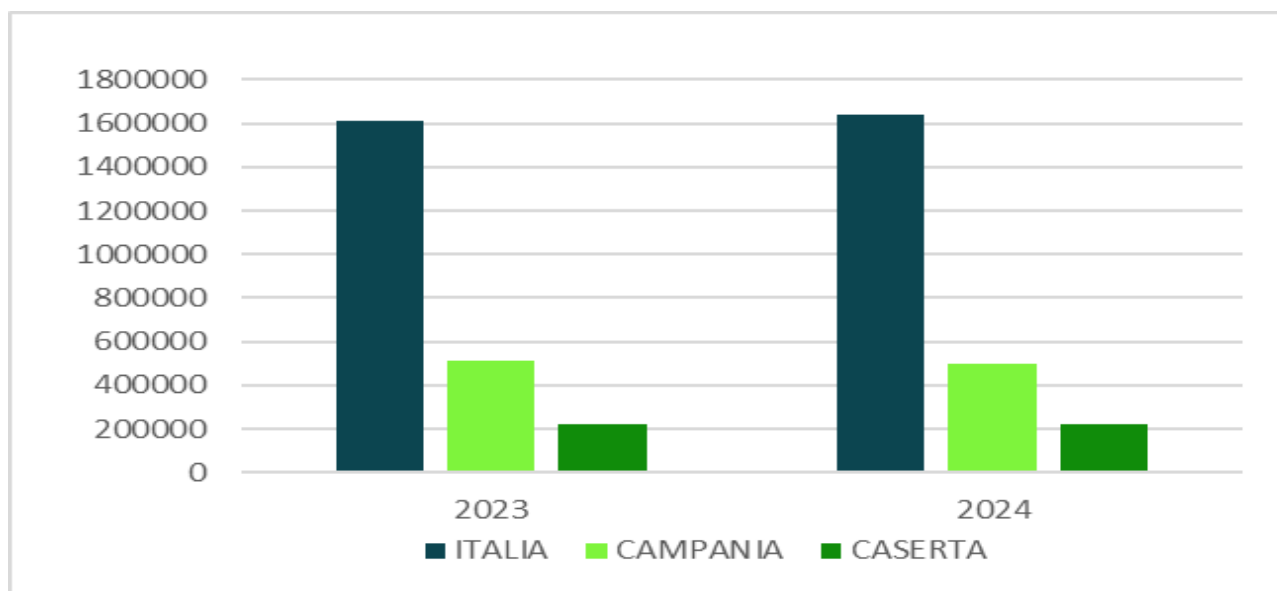
La coltivazione dei friarielli avviene principalmente in autunno e inverno, con la raccolta concentrata tra la fine dell'autunno e l'inizio della primavera. In Italia, le principali regioni produttrici sono la Campania, la Puglia e la Basilicata. Tuttavia, è in Campania che questa coltivazione trova la sua massima espressione, grazie a una tradizione radicata e a condizioni climatiche ideali. La provincia di Caserta, in particolare, si distingue per il suo ruolo centrale, con comuni come Aversa e Mondragone che sono rinomati per la produzione di friarielli di alta qualità.

Cime di rapa – Friarielli – Analisi della campagna commerciale

CIME DI RAPA - FRIARIELLI

Secondo i dati annuali ISTAT, le Cime di rapa e i friarielli rientrano nella più ampia categoria dei "broccoletti di rapa in piena aria". Tuttavia, l'interesse crescente verso questo ortaggio negli ultimi anni ha consentito di raccogliere dati di mercato sempre più precisi. È proprio grazie a questa crescente attenzione, che i dati disponibili sono molto recenti e riflettono l'aumento della popolarità dei friarielli, che stanno acquisendo sempre maggiore rilevanza nel settore agricolo, culinario e anche nel settore HO.RE.CA. Come si evince dal grafico seguente, la Campania ha giocato un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella diffusione di questo ortaggio, contribuendo significativamente alla sua affermazione nei mercati Italiani. In particolare, la produzione campana ha rappresentato una quota significativa del totale nazionale, con la provincia di Caserta che ha contribuito in maniera rilevante, coprendo circa il 45% del raccolto regionale.

PRODUZIONE RACCOLTA - QUINTALI		
TERRITORIO	2023	2024
ITALIA	1609501	1637771
CAMPANIA	513350	501300
CASERTA	220000	225000



Fonte: elaborazione BMTI su dati Istat

Analizzando gli andamenti di mercato delle cime di rapa e dei friarielli nei principali piazze italiani, come San Tammamo, Napoli, Roma, Firenze, Padova e Milano, si osserva che, all'inizio della stagione produttiva, nei mesi di ottobre e novembre, i prezzi oscillano circa tra 1,90 €/Kg e 2,50 €/Kg. Tuttavia, entrando nel vivo della produzione, nei mesi di gennaio e febbraio, i prezzi tendono a ridursi, mantenendosi mediamente tra 1,00 €/Kg e 1,50 €/Kg, mostrando un trend in

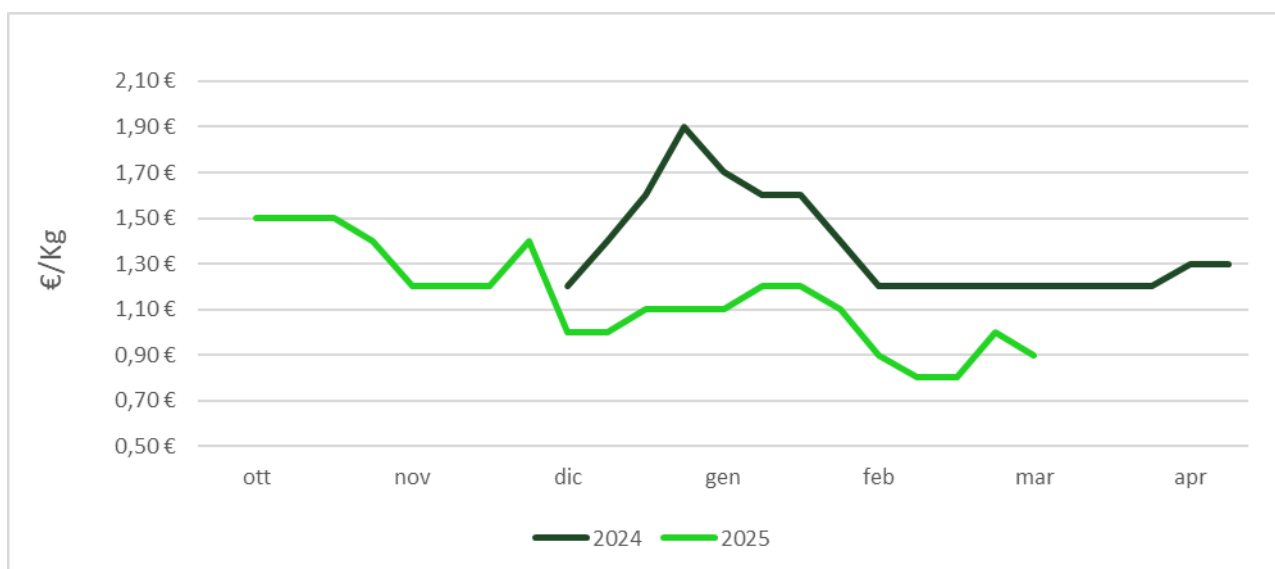
CIME DI RAPA - FRIARIELLI

calo fino alla fine della campagna produttiva nel mese di marzo. In particolare, nel mercato di San Tammaro, grazie a una riduzione dei costi di trasporto e gestione, i prezzi dei friarielli scendono persino sotto la soglia di 0,90 €/Kg. È interessante dunque sottolineare che i costi di trasporto rivestono un ruolo fondamentale in questa dinamica, come evidenziato anche dai grafici, che mostrano chiaramente come le spese logistiche influiscano significativamente sull'aumento dei prezzi. Inoltre, come si vedrà nel grafico successivo, anche le condizioni meteorologiche hanno giocato un ruolo fondamentale sulla produzione dei friarielli. Infatti, la campagna 2025 è terminata prima del previsto, nel mese di marzo, a causa di un aumento delle temperature, che ha accelerato la fioritura delle piante e la fine della produzione. Tuttavia, nonostante queste fluttuazioni, i prezzi delle cime di rapa e dei friarielli sono persino diminuiti rispetto all'anno precedente, proprio grazie alla massiccia presenza nei mercati. Questo fenomeno ha contribuito a mantenere il prodotto accessibile sia per i consumatori che per i produttori, rimanendo sostanzialmente in linea con le campagne produttive precedenti e senza subire aumenti significativi che potessero influire negativamente sul mercato.

In conclusione, la coltivazione delle Cime di rapa, e in particolare dei friarielli, riveste un'importanza crescente nelle regioni del sud Italia, con la Campania che continua a essere il cuore pulsante della produzione. Nonostante le variazioni stagionali dei prezzi, legate principalmente alla domanda e ai costi di trasporto, i friarielli non registrano aumenti significativi rispetto agli anni precedenti. I mercati considerati mostrano un trend stabile, con i prezzi che, pur subendo una riduzione nei mesi di piena produzione, restano complessivamente in linea con quelli delle campagne passate. Questa stabilità dei prezzi, unita alla crescente popolarità del prodotto, evidenzia un mercato sano e competitivo, che non solo soddisfa la domanda locale, ma si prepara anche a rispondere alle sfide future senza compromettere né i produttori né i consumatori.

PREZZO DEI FRIARIELLI (€/Kg) NEL MERCATO DI SAN TAMMARO NELLA CAMPAGNA 2024/ 2025

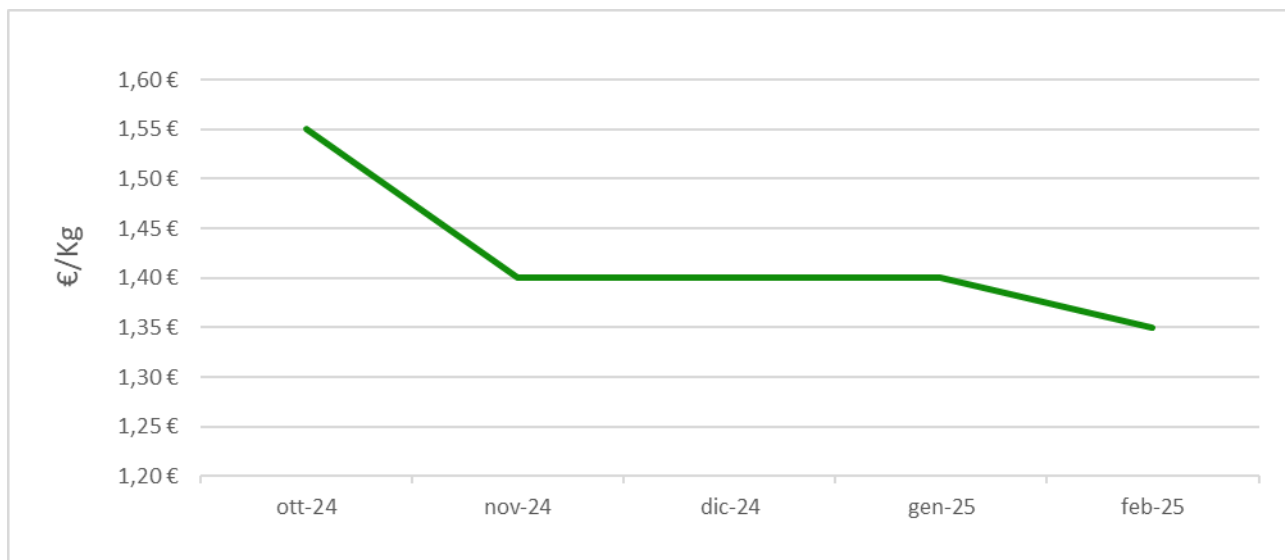
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati



CIME DI RAPA - FRIARIELLI

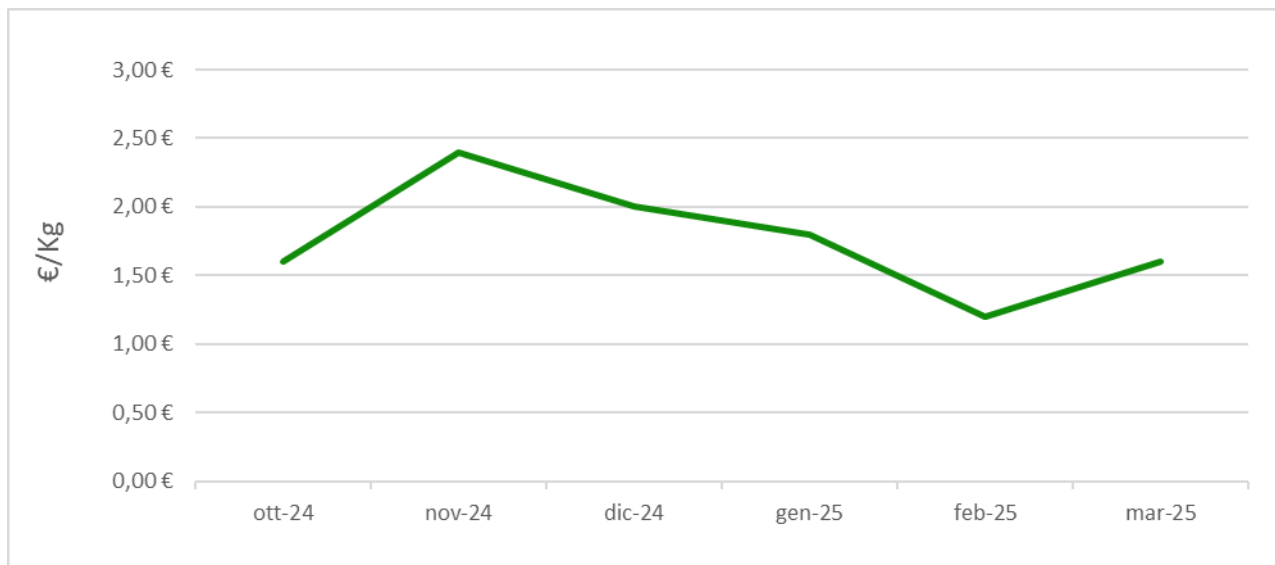
PREZZO DEI FRIARIELLI (€/Kg) NEL MERCATO DI NAPOLI NELLA CAMPAGNA 2024/ 2025

Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati



PREZZO DEI FRIARIELLI (€/Kg) NEL MERCATO DI FIRENZE NELLA CAMPAGNA 2024/ 2025

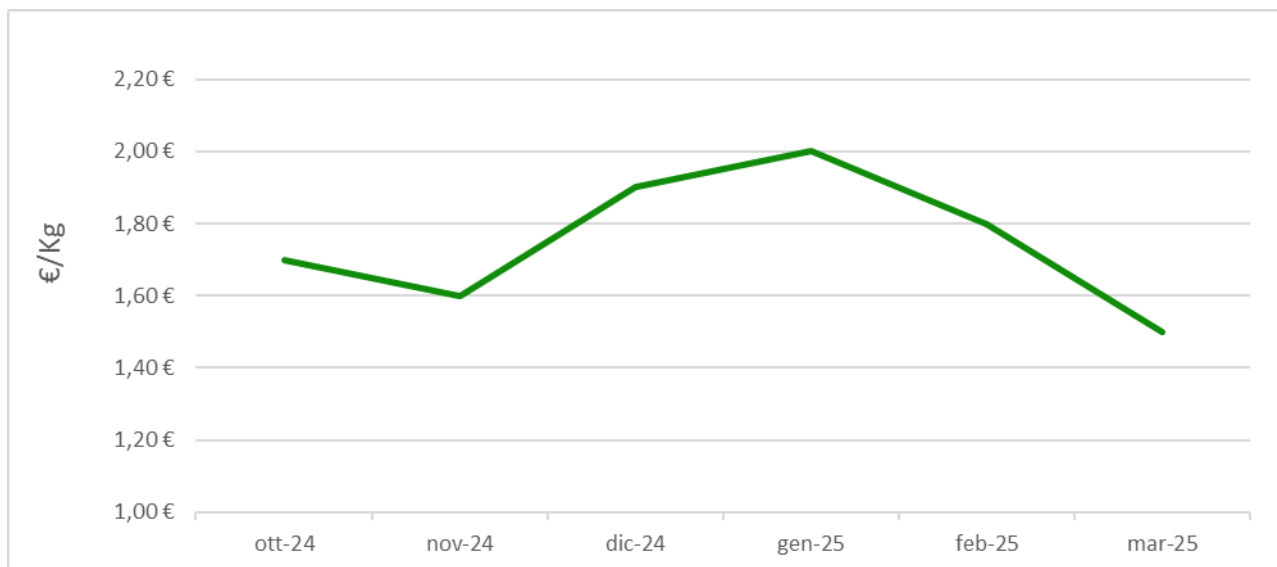
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati



PREZZO DEI FRIARIELLI (€/Kg) NEL MERCATO DI MILANO NELLA CAMPAGNA 2024/ 2025

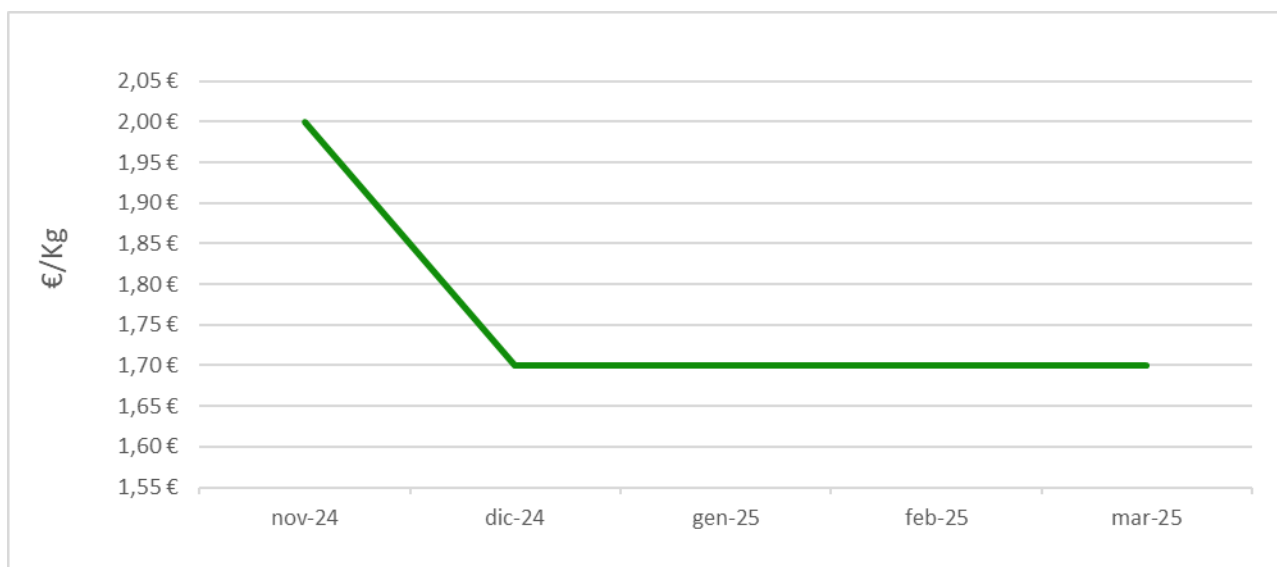
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati

CIME DI RAPA - FRIARIELLI



PREZZO DEI FRIARIELLI (€/Kg) NEL MERCATO DI PADOVA NELLA CAMPAGNA 2024/ 2025

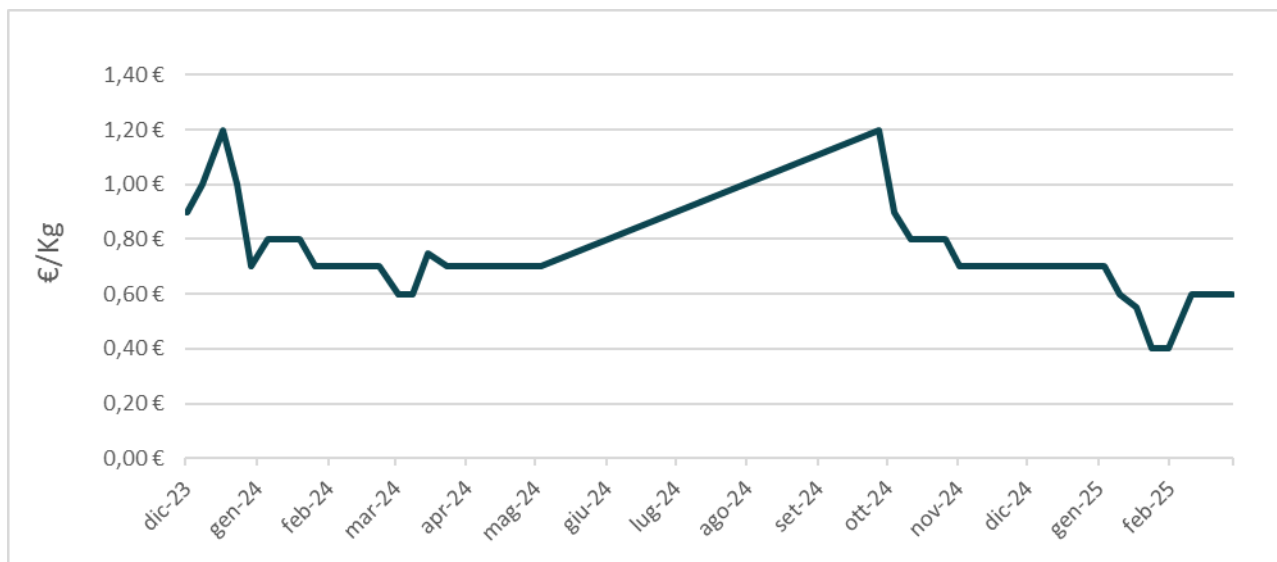
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati



PREZZO DELLE CIME DI RAPA (€/Kg) NEL MERCATO DI SAN TAMMARO NELLE ULTIME DUE CAMPAGNE

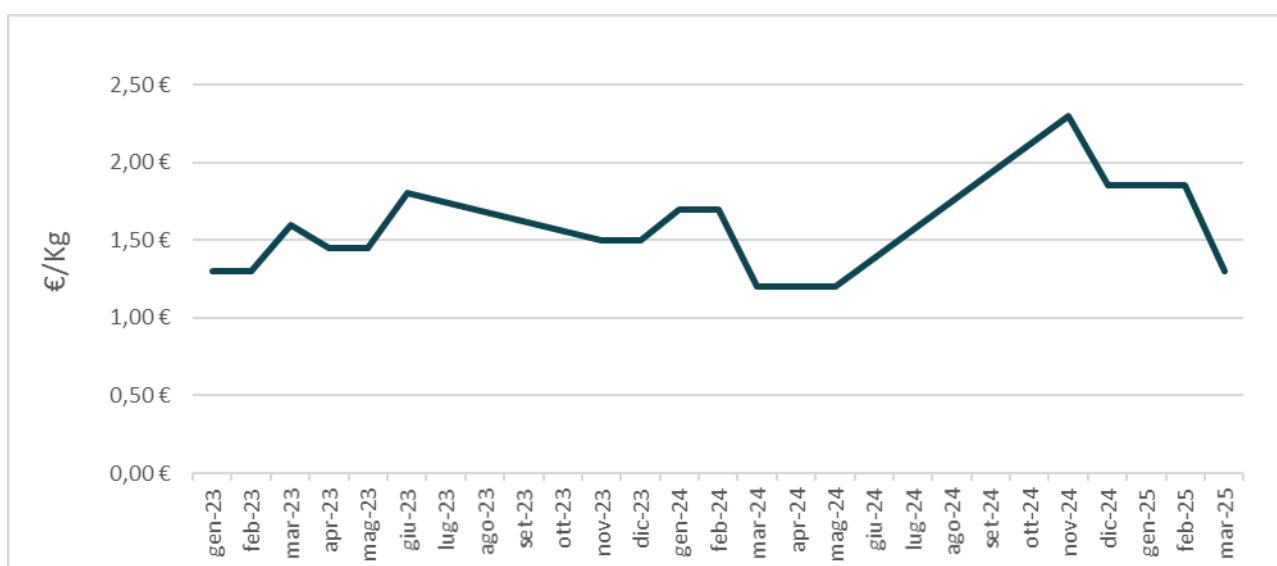
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati

CIME DI RAPA - FRIARIELLI



PREZZO DELLE CIME DI RAPA (€/Kg) NEL MERCATO DI NAPOLI NELLE ULTIME DUE CAMPAGNE

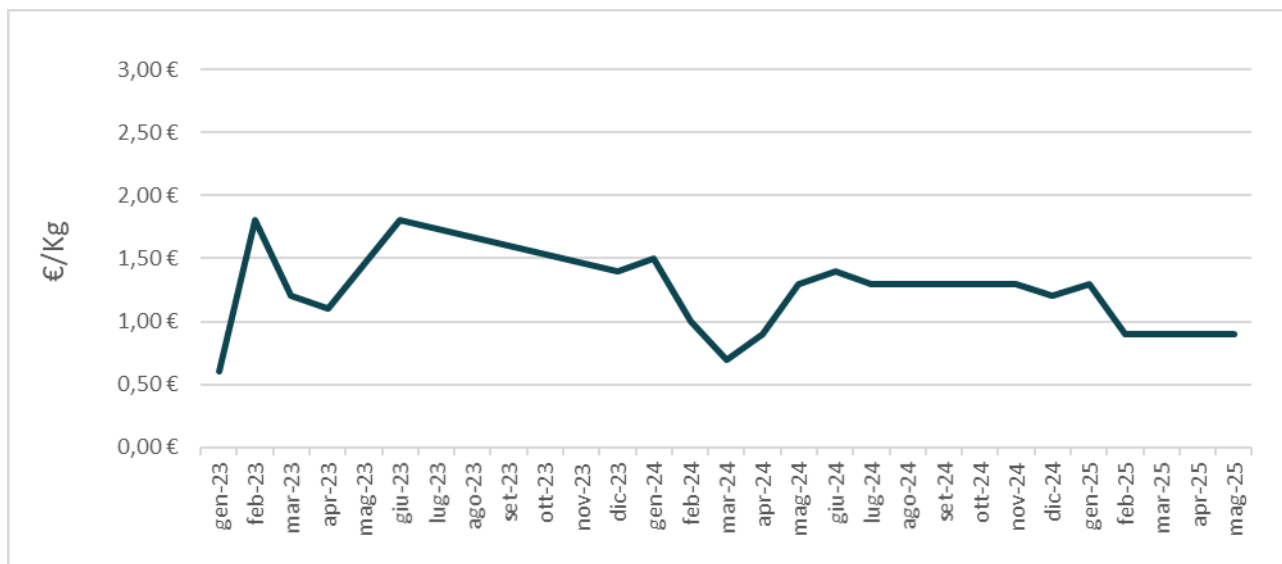
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati



PREZZO DELLE CIME DI RAPA (€/Kg) NEL MERCATO DI ROMA NELLE ULTIME DUE CAMPAGNE

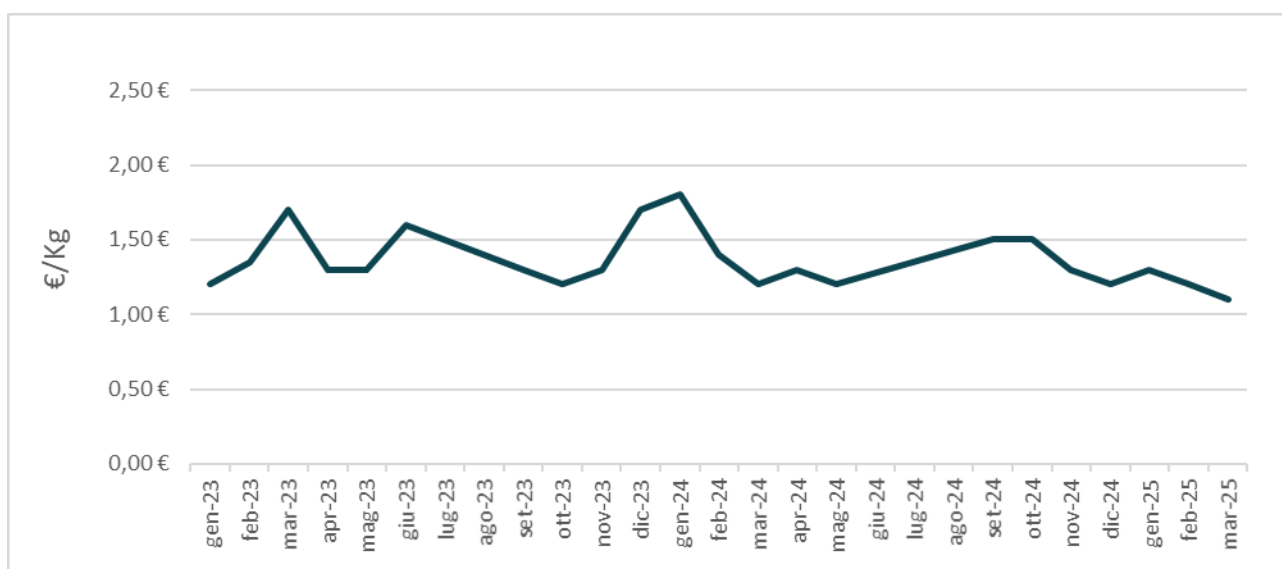
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati

CIME DI RAPA - FRIARIELLI



PREZZO DELLE CIME DI RAPA (€/Kg) NEL MERCATO DI FIRENZE NELLE ULTIME DUE CAMPAGNE

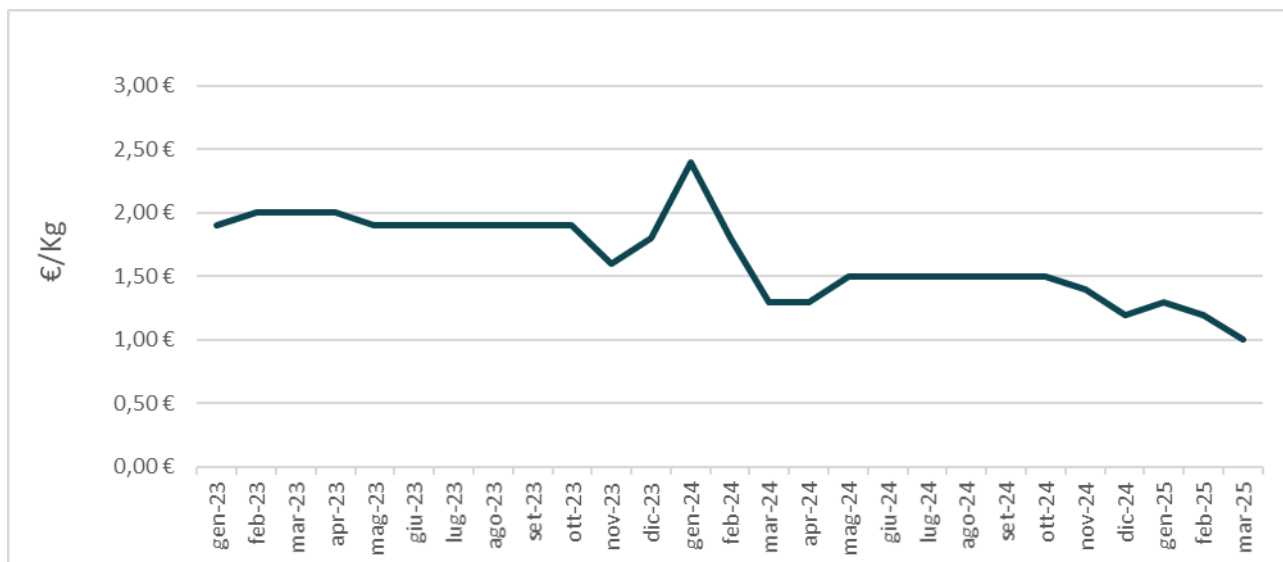
Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati



PREZZO DELLE CIME DI RAPA (€/Kg) NEL MERCATO DI MILANO NELLE ULTIME DUE CAMPAGNE

Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati

CIME DI RAPA - FRIARIELLI



PREZZO DELLE CIME DI RAPA (€/Kg) NEL MERCATO DI PADOVA NELLE ULTIME DUE CAMPAGNE

Fonte: dati rilevati nei mercati all'ingrosso ed elaborati da Unioncamere-Bmti e Italmercati

