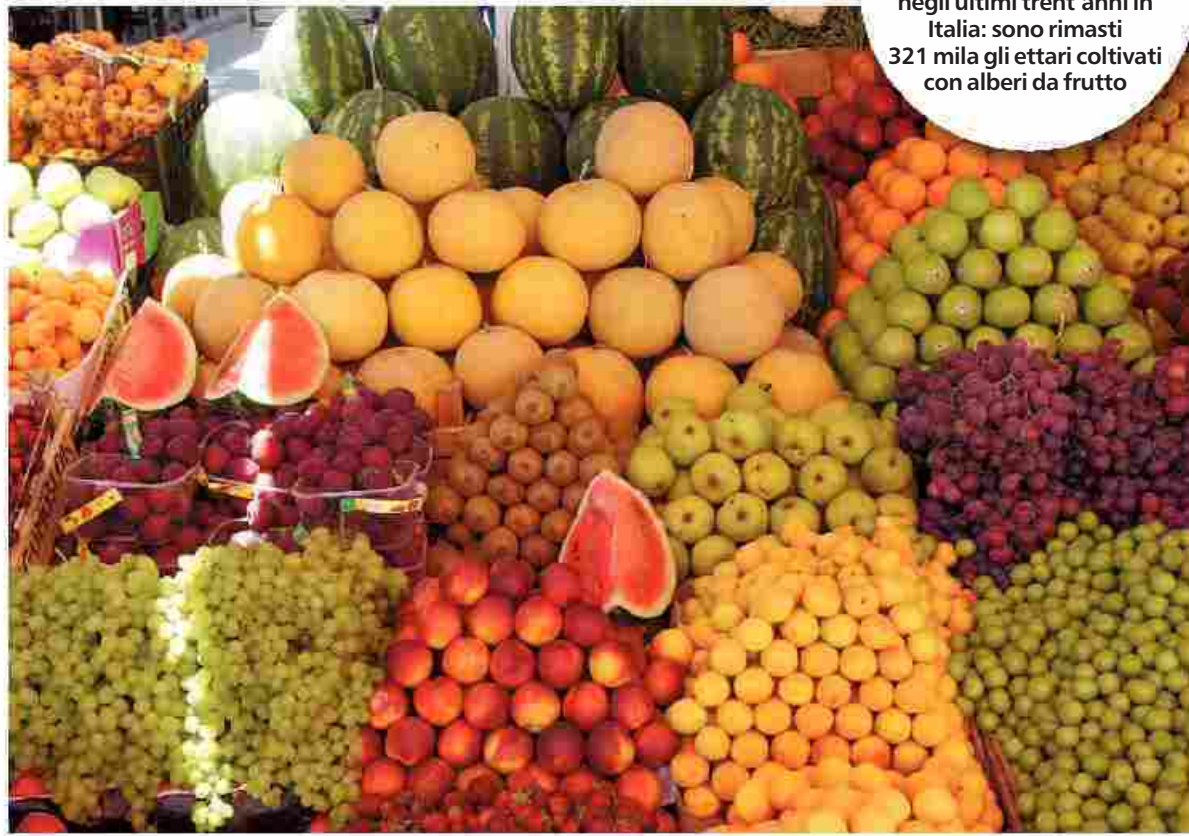


Un calo del 30 per cento Ortofrutta, consumi a picco Sulle tavole italiane neanche un chilo al giorno

ALBERTO PRIERI
TORINO

Venerdì la distribuzione di pesche alle associazioni di volontariato in piazza San Carlo a Torino, ieri anche angurie e meloni ai bagnanti sulle spiagge della penisola, ma Coldiretti sta studiando altre iniziative per far ripartire i consumi di ortofrutta: secondo l'organizzazione agricola, in Italia sono crollati di oltre il 30 per cento rispetto a 15 anni fa. Oggi le famiglie ne consumano meno di 1 chilo al giorno (quantità raccomandata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità), e solo il 18,4% degli italiani ne mangia quotidianamente quattro porzioni. Si comprano meno soprattutto melanzane, pomodori, meloni, angurie. E pesche, tanto che i frutticoltori piemontesi denunciano: «Produrre un chilo ci costa oltre 40 centesimi, ma i grossisti in media ce ne danno 20 e tante aziende rischiano di chiudere». Così la moria di frutteti prosegue: -28% negli ultimi 30



36 milioni
di tonnellate di ortofrutta prodotti ogni anno in Italia ne fanno il Paese leader a livello europeo

-28%
di frutteti
negli ultimi trent'anni in Italia: sono rimasti 321 mila gli ettari coltivati con alberi da frutto

Lo studio di Coldiretti Si riducono gli acquisti soprattutto per meloni pesche e pomodori

anni, sono rimasti 321 mila ettari coltivati con alberi da frutta. Prima regione per le pesche è l'Emilia Romagna, meloni e angurie arrivano dalla Sicilia a inizio maggio, poi da Puglia, Campania, Lazio e via via verso Nord con l'avanzare della stagione. Stesso discorso per i pomodori. Ovunque, i prezzi in campo sono scesi in media del 34% su luglio 2013. «Il caldo iniziale ha portato a maturazione le coltivazioni italiane, spagnole e greche contemporaneamente - spiega Lorenzo Bazzana, responsabile del settore Ortofrutta per Coldiretti -. Poi il freddo anomalo ha fatto crollare la domanda e i prezzi». Il mercato è saturo perché l'Italia, leader in Europa con 36 milioni di tonnellate di ortofrutta annue (18 milioni di frutta, 14 di ortaggi, 4 di agrumi) è insidiata dalla Spagna e nei supermercati arrivano pomodori da Belgio e Olanda. «Di qualità inferiore a quelli italiani - protesta Bazzana -, inoltre la grande distribuzione propone adesso

pere che arrivano dall'altro emisfero e frutta non di stagione, così si riducono gli acquisti di pesche, angurie, meloni». Che aiutano pure l'abbondanza: ecco perché ieri i frutticoltori, diventati «agritrainner», hanno invaso le spiagge da Cervia ad Amalfi, dal Lago di Garda a Pescoluse, (nel Lecce, dov'è nata l'agribeach «Eden Salento»), impegnati a

«educare» i consumatori sull'uso di frutta e verdura, magari preparando marmellate o maschere di bellezza. Intanto è partita l'azione politica. «Su nostra proposta - dice Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti -, il ministro all'Agricoltura Maurizio Martina ha chiesto all'Ue di attivare misure eccezionali per fronteggiare la crisi del mercato

Rilancio
Sono già partite le iniziative per rilanciare i consumi di frutta e verdura

ortofrutticolo». Forse il ritiro del 10% del raccolto, ma chissà a quale prezzo per i frutticoltori. «E' una prima risposta alla nostra mobilitazione - aggiunge Moncalvo - : tutti i cittadini devono poter mangiare frutta e verdura italiana di qualità, che gli agricoltori devono poter continuare a produrre perché patrimonio per l'economia, l'ambiente e la salute».

Il nutrizionista e la crisi

“Alimenti indispensabili d'estate ma sugli scaffali hanno prezzi alti”

Frutta e verdura fresche garantiscono l'assunzione di elementi fondamentali della dieta come vitamine, minerali e fibre che svolgono una azione protettiva, prevalentemente di tipo antiossidante. Ma se già gli adulti ne mangiano sempre meno, ancor più preoccupante è il calo dei consumi tra i giovanissimi: solo il 35% di bambini e adolescenti mangia frutta e verdura a ogni pasto (erano il 37 per cento nel 2012).

«Al contrario, frutta e verdura dovrebbero essere consumate 5 volte al giorno, non basta metterle



Giorgio Calabrese

a tavola solo a pranzo e cena - interviene il professor Giorgio Calabrese, nutrizionista -. Tanto più in vacanza, quando si va spiaggia, bisogna trovare altri momenti nella giornata per assumerli. Sono gli alimenti migliori anche perché più facilmente digeribili, così i ragazzi non devono aspettare troppo tempo prima di poter fare il bagno dopo aver mangiato».

Invece sta succedendo il contrario e aumenta il numero di chi non compra frutta e verdura: è salita al 31 per cento la quota di coloro che non la mangiano mai o, al massimo, lo fanno 2 volte a settimana. Colpa anche della crisi, che induce a tagliare i costi della spesa. «Però gli agricoltori guadagnano sempre meno, quindi le responsabilità dei prezzi alti sugli scaffali sono altrove - riprende Calabrese -. L'ortofrutta dona sazietà e, in questo modo, combatte naturalmente l'obesità. Privarsene significa rinunciare ad antiossidanti, vitamine, minerali, fibre, tutti elementi importantissimi che possiamo trovare nella frutta di stagione come meloni, pesche, angurie, che rendono anche il sangue più fluido, migliorano l'efficienza cardiaca e, con il caldo, sono particolarmente indicati per bambini e anziani». **[A. PR.]**

**Sostiene
Slow Food**

SILVIA CERIANI



**Nell'etichetta
non favole
ma solo realtà**

Take Part, magazine digitale e piattaforma online che informa i cittadini statunitensi su molte materie di interesse pubblico e li invita a far sentire la loro voce, sollecita provocatoriamente in questi giorni i consumatori a firmare una petizione contro i cibi naturali. È una delle moltissime petizioni che affollano il web, però ha attirato la nostra attenzione facendoci tornare su un termine che ci è particolarmente caro, e che pure è estremamente ambiguo e capace di generare paradossi, come quello dei cittadini chiamati a prendere una posizione e a dire basta alle etichette che sbandierano cibi naturali, che però di naturale hanno ben poco... Secondo l'opinione comune, l'idea di naturalezza dovrebbe rimandare a un qualcosa di genuino, gustoso, proveniente dalla natura. Il suo opposto è l'artificialità.

Eppure, il termine naturale è difficilmente definibile, al punto che spesso l'industria agroalimentare sulle etichette dà patenti di naturalità ad alimenti che in realtà con la genuinità hanno ben poco a che vedere. Possono essere etichettate come naturali, ad esempio, carni di animali nutriti con dosi massicce di antibiotici, ormoni e mangimi Ogm. E per di più allevati in spazi angusti. Un sondaggio effettuato da un centro di ricerca statunitense ha evidenziato che i cittadini esigono dalle etichette meno mistificazioni e maggiore aderenza ai dati che riguardano un cibo.

È questo l'intento del cammino che Slow Food sta intraprendendo già da alcuni anni col progetto dell'etichetta narrante, una contro-etichetta su cui non si troverà scritto ad esempio «carne proveniente da suini felici», ma si troveranno indicazioni precise sulla razza, sulle modalità di allevamento, sull'alimentazione del bestiame e sulle pratiche di macellazione.

Italia & Europa

Il riso e le importazioni

Mercoledì in Commissione Ue

In Commissione europea verranno affrontati i problemi della risicoltura italiana legati alle importazioni dall'Oriente. Mercoledì verrà discusso il caso sollevato dall'intera filiera anche con manifestazioni di piazza. Parlerà Jerzy Bodgan Plewa, direttore generale della politica agricola: affronterà il tema del riso importato e spesso marchiato «made in Italy» spiegando le possibilità che ha l'Europa di reagire all'esplosione di importazioni a dazio zero.



Quote latte

Nessun aumento

Chiuso dopo 5 mesi il dossier latte. Non ci sarà nessun aumento delle quote come chiedevano Germania, Olanda, Austria per limitare le multe Ue ai loro produttori che hanno superato in grande misura le quote assegnate. La decisione è stata presa da Martina, dopo che una grande maggioranza di Stati membri si era detta era contraria al provvedimento: «Sono state respinte con chiarezza le richieste di Austria, Germania e Olanda sull'aumento della materia grassa».

Moria di api

Allarme in Friuli

Una forte moria di api sta interessando da marzo il Friuli Venezia Giulia. La situazione è di allarme, come è emerso in un incontro tecnico urgente organizzato dalla direzione Salute della Regione: nella sola provincia di Udine la produzione è crollata del 70 per cento con un danno economico denunciato dal Consorzio apicoltori pari ad 1,5 milioni di euro. Sono in allerta, per una situazione ritenuta insolita, le strutture veterinarie regionale e nazionale.

Nizza docg

Con la vendemmia 2014

Il Nizza docg nascerà già con la vendemmia 2014. Parola di Filippo Mobrì, nuovo presidente del Consorzio di Tutela Vini d'Asti e del Monferrato. «Entro fine luglio - dice il presidente - il Comitato nazionale vini esaminerà la pratica per il nuovo disciplinare, poi aspetteremo il via libera di Bruxelles». La produzione di Nizza Docg è su 160 ettari, in 18 Comuni, per un totale di 250 mila bottiglie, la metà delle quali è destinata all'export, dalla Germania alla Danimarca.