
Caldo: Coldiretti, +20% per gli acquisti di frutta e verdura, ma il meteo taglia i raccolti

“Balzano del +20% gli acquisti di frutta e verdura in Italia per difendersi dal grande caldo che però sta ‘bruciando’ le coltivazioni nei campi con ustioni che provocano la perdita dei raccolti, dai peperoni ai meloni, dalle angurie all’uva, dai pomodori alle melanzane”. È quanto emerge dal monitoraggio della Coldiretti sulle base delle indicazioni dei mercati contadini di Campagna Amica nelle ultime due settimane rispetto a quelle precedenti. “Frutta e verdura – sottolinea Coldiretti – sono alimenti che soddisfano molteplici esigenze del corpo stressato dal caldo: nutrono, dissetano, reintegrano i sali minerali persi con il sudore, riforniscono di vitamine, mantengono in efficienza l’apparato intestinale con il loro apporto di fibre e si oppongono all’azione dei radicali liberi prodotti nell’organismo dall’esposizione al sole, nel modo più naturale ed appetitoso possibile”. Per garantirsi prodotti freschi e di qualità il consiglio dell’associazione è “fare acquisti ripetuti in base alle esigenze giornaliere della famiglia in modo da tagliare gli sprechi senza accumulare prodotto che poi non si consuma, di verificare la provenienza italiana, acquistare prodotti locali che non devono subire grandi spostamenti, comprare direttamente dagli agricoltori o nei mercati di Campagna Amica e non cercare per forza il frutto perfetto perché piccoli problemi estetici non alterano le qualità organolettiche e nutrizionali”. “Lungo tutto lo Stivale infatti la morsa del caldo – osserva l’associazione – sta facendo danni a macchia di leopardo con gli agricoltori che cercano di correre ai ripari ombreggiando i prodotti, anche attraverso erba e foglie come barriere naturali”. “Le scottature da caldo – spiega Coldiretti – danneggiano in maniera irreversibile frutta e verdura, fino a renderle invendibili. Si cerca di anticipare il raccolto quando possibile o si provvede al diradamento dei frutti sugli alberi, eliminando quelli non in grado di sopravvivere, per cercare di salvare almeno parte della produzione”. “Il caldo afoso – rileva l’associazione – sta letteralmente ‘scottando’ la frutta, come pere e mele, ancora verde che presenta una colorazione dapprima gialla e rossa da frutto maturo ma poco dopo marcisce mentre interi campi di angurie e meloni sono stati completamente compromessi dall’elevato colpo di calore delle ultime settimane che ha danneggiato i frutti ancora acerbi e che non matureranno più con una perdita che in certe aziende tocca il 90% della produzione ma è grido d’allarme anche sul fronte dei pomodori e degli altri ortaggi che al sole deperiscono e per questo è stato necessario terminare la produzione quasi un mese prima rispetto al solito con un relativo calo dei raccolti. Senza dimenticare che in tutto il nord Italia la grandine ha colpito territori importanti per la produzione di frutta e verdura provocando danni irreparabili ai raccolti devastati da chicchi di ghiaccio grandi come palline da tennis”. Maltempo e alte temperature ostacolano anche le operazioni agronomiche in campagna che vedono occupate in questo periodo quasi mezzo milione di persone, secondo quanto stima della Coldiretti. Per tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori sono state adottate strategie ad-hoc, dall’utilizzo dei dispositivi di protezione allo stop alla raccolta nelle ore più calde fino al lavoro notturno. “Servono accordi tra le parti sociali per garantire flessibilità degli orari di lavoro evitando i momenti più caldi della giornata a tutela la salute dei lavoratori senza perdere i raccolti così importanti per gli approvvigionamenti alimentari del Paese in un momento di grandi tensioni negli scambi commerciali e sui prezzi”, ha affermato il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, evidenziando che “l’agricoltura è l’attività economica più legata ai cicli stagionali che vive quotidianamente le conseguenze dei cambiamenti climatici ma è anche il settore più impegnato per contrastarli”.

Alberto Baviera