
Spreco alimentare: Coldiretti, "ad aumentarlo sono anche i prezzi bassi per prodotti dei campi, ad agricoltori non conviene raccogliere frutta e ortaggi"

"Ad aumentare gli sprechi di cibo sono i prezzi bassi riconosciuti per i prodotti dei campi agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere". Lo denuncia la Coldiretti in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. "Quasi 1/3 del cibo prodotto – precisa la Coldiretti - viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori per i prodotti nei campi il cui prezzo poi si moltiplica però sugli scaffali dei supermercati. Oggi le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccogliercle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo". Le anomalie lungo la filiera sono evidenti in Italia nei prodotti freschi come l'ortofrutta in cui il prezzo aumenta da tre a cinque volte dai campi agli scaffali, nonostante non debbano subire trasformazioni sostanziali dal campo alla tavola. Per combattere le distorsioni è stato approvato il decreto legislativo in attuazione della Direttiva Ue sulle pratiche commerciali sleali, fortemente sostenuto dalla Coldiretti con i trattori a Bruxelles, che prevede lo stop a 16 pratiche sleali. Ma "a favorire gli sprechi alimentari – continua la Coldiretti - sono anche le follie normative dell'Unione europea con il nuovo regolamento sugli imballaggi che rischia di cancellare dagli scaffali dei supermercati l'insalata in busta, i cestini di fragole, le confezioni di pomodorini e le arance in rete. Una scelta che apre ad una serie di problemi, dal punto di vista igienico-sanitario, della conservazione e degli sprechi, che potrebbero aumentare, come potrebbero aumentare anche i costi per i consumatori e per i produttori. Basti pensare al tradizionale cestino di fragole o piccoli frutti che soprattutto nelle fasi di trasporto protegge l'integrità del prodotto".

Gigliola Alfaro