

Dieta Mediterranea sotto scacco a causa della siccità

La siccità ed il caldo hanno colpito pesantemente i prodotti base della dieta mediterranea dal grano per la pasta all'olio extravergine di oliva fino alle conserve di pomodoro determinando un forte contenimento produttivo, ma ne hanno anche esaltato le caratteristiche qualitative. E' quanto emerge da una analisi sugli effetti del caldo e della siccità che si estendono alle tavole degli italiani dopo aver colpito le campagne dove salgono a oltre 2 miliardi le perdite provocate alle coltivazioni e agli allevamenti con una crisi idrica che riguarda circa i 2/3 dei campi coltivati.

Il raccolto di pomodoro per passate, polpe, concentrati e sughi da conserve - sottolinea la Coldiretti - è stimato in calo del 12% rispetto allo scorso anno mentre per il grano duro da pasta si prevede una contrazione media attorno al 10% e la campagna di raccolta delle olive 2017/18 si prospetta una delle peggiori degli ultimi decenni anche se in leggero aumento rispetto allo scorso anno che è stata però pessima in termini quantitativi con 182 mila tonnellate, in calo del 62% rispetto all'annata precedente.

Per scegliere il Made in Italy attenzione dunque all'etichettatura di origine che obbligatoriamente indica l'origine sulle bottiglie di extravergine anche se in caratteri minuscoli e spesso nel retro delle bottiglie. Privilegiare - precisa la Coldiretti - quelle che indicano 100% italiano, quelle a denominazione di origine o gli acquisti diretti dal produttore o nei mercati di campagna amica.

Il rischio di prodotto straniero spacciato per italiano è presente anche per il pomodoro da conserva con le importazioni di concentrato dalla Cina che sono aumentate del 43% nel 2016 favorite anche - denuncia la Coldiretti - dalla mancanza dell'obbligo di indicare la provenienza nelle confezioni. Attualmente l'etichettatura di origine è obbligatoria solo per la passata di pomodoro, ma la Coldiretti chiede che venga estesa a tutti i derivati, dal concentrato ai sughi fino al ketchup.

Una esigenza che vale anche per il grano utilizzato per la pasta con la necessità di rendere immediatamente operativo il decreto interministeriale firmato dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina e Carlo Calenda che obbliga ad indicare in etichetta la provenienza del grano impiegato nella pasta per dare la possibilità di scegliere ai consumatori se sostenere la produzione italiana che quest'anno proprio per il caldo e la siccità è - sostiene la Coldiretti - di qualità ottima con pesi specifici elevati, proteine abbondantemente oltre il 13%, se non il 14% o addirittura il 15%, e assenza quasi totale di difetti della granella (bianconatura sotto al 10%, volpature e chicchi fusariati sotto il 5%).

Non solo danni dunque, il caldo e la siccità che hanno decimato le produzioni agricole hanno esaltato le caratteristiche qualitative, dalla raccolta di supergrano alla frutta dolcissima cui le condizioni climatiche hanno garantito un elevato grado zuccherino e di sostanze antiossidanti (vitamine, antociani e betacaroteni).

Anche il pomodoro da industria, dove si è potuto irrigare, sarà di grande qualità con la produzione di



ottime conserve rosse come pure l'uva da tavola che - sottolinea la Coldiretti - sarà quest'anno particolarmente dolce. Tutti i vegetali con il grande caldo mettono in atto meccanismi di difesa per contrastare le alte temperature e la siccità con una riduzione della produzione ed una elevata perdita di acqua per traspirazione, con concentrazione dei succhi organici, elevato tenore zuccherino.

Nonostante questo le importazioni dall'estero spesso spacciate per nazionali hanno determinato un crollo delle quotazioni in campagna fino al 40% su valori che non coprono i costi di produzione e mettono a rischio il frutteto italiano. Il consiglio della Coldiretti è di verificare sempre in etichetta o sui cartellini dei banchi la provenienza mentre a livello istituzionale - conclude la Coldiretti - è necessario introdurre l'obbligo di indicazione di origine anche per la frutta impiegata in succhi e conserve.

FONTE: DIRE