IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Caldo: al via raccolta di sughi e passate Made in Italy

Dal caldo rovente alla siccità i cambiamenti climatici sconvolgono l'ambiente e le produzioni con la raccolta dei pomodori da salsa per sughi, polpe e passate che sono alla base dell'alimentazione delle famiglie italiane e colonna della Dieta Mediterranea nel mondo, che parte in anticipo per salvare le produzioni. Questo tesoro dell'agroalimentare nazionale – evidenzia Coldiretti – è minacciato dalla peggiore siccità degli ultimi anni, dal caldo torrido con temperature oltre i 40 gradi che rischia di ustionare i pomodori e dall'esplosione dei costi di produzione, dal gasolio ai fertilizzanti, dai barattoli alle etichette, a causa delle speculazioni e della tempesta perfetta scatenata dalla guerra in Ucraina e dall'inflazione che colpisce il carrello della spesa a livello mondiale. Una situazione drammatica che – sottolinea Coldiretti - pesa sulle produzioni nazionali con la raccolta del pomodoro da salsa che in Italia parte in anticipo domani lunedì 18 luglio 2022 alle ore 9,00 a Casalmaggiore (Cremona) in via Staffolo presso l'azienda agricola Assagri, nel pieno della pianura padana, dove si concentra quasi la metà della produzione nazionale, che fa segnare la situazione piùcritica, per caldo e siccità, di tutta la Penisola. Alla presenza di esperti e agricoltori si fa il punto della situazione con l'esclusivo report di Coldiretti su "Siccità 2022, la sfida del pomodoro per sughi, polpe e passate Made in Italy" con dati e analisi su produzioni, impatto dei cambiamenti climatici, costi di produzione e consumi delle famiglie italiane. COLDIRETTI - 335 8245417 - 06 4682487 - relazioniesterne@coldiretti.it