

Frutta estiva, se la Gdo contribuisce ad aggravare la crisi

La situazione delle pesche e nettarine è precipitata rapidamente, con un mercato difficile che ha segnato la campagna fino ad oggi e che potrebbe compromettere tutta la stagione della frutta estiva. Le previsioni produttive a livello europeo non lasciavano già in partenza dormire sonni tranquilli, non tanto per la situazione del nostro paese, sostanzialmente sui livelli produttivi dello scorso anno, quanto per l'incremento atteso per le produzioni spagnole e greche.

Purtroppo l'andamento climatico anomalo ha reso ancora più complicata la situazione, sovrapponendo i calendari di maturazione e creando un accavallamento tra i raccolti di diverse zone che sono entrati in concorrenza per un consumo che è rimasto al palo. A fine luglio possiamo dire che l'estate non si è ancora vista, nel nord dell'Europa come anche nel nostro paese, con un sostanziale blocco dei consumi che ha interessato anche angurie e meloni. Il susseguirsi di perturbazioni, più o meno estese, oltre ad aver raffreddato la temperatura e le quotazioni della frutta estiva, ha determinato anche parecchi problemi dal punto di vista sanitario, rendendo più complicata e costosa la difesa delle coltivazioni, riducendo la conservabilità del prodotto.

Per quanto riguarda l'andamento dei prezzi, tra pesche e nettarine si sono registrati cali superiori al 50% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, sul prezzo all'origine. Cali si sarebbero registrati anche nelle altre fasi, ovvero ingrosso e dettaglio, ma i prezzi al dettaglio ci sembra siano rimasti sempre troppo sostenuti rispetto ai cali riscontrati all'origine e, nella situazione economica attuale, non è un fatto che agevoli i consumi, oltre ad essere inaccettabile per i produttori di pesche e nettarine, a cui basterebbero pochi centesimi in più per cambiare il bilancio di una campagna. Non solo, ad aggravare la situazione ci sono anche vecchi e nuovi vizi di alcuni distributori.

Spesso, troviamo nel banco frigo i pomodori mentre prodotti più delicati, quali pesche e nettarine, ma anche ciliegie, fragole ed albicocche, languono in scaffali a temperatura ambiente. Quanta frutta estiva viene buttata perché conservata in modo non adeguato o perché sottoposta a manipolazioni (dalla palpazione del consumatore che "verifica" il grado di maturazione, alla piramide "scenografica" dell'addetto al reparto!) non adeguate che rovinano il lavoro di chi opera in campagna? Come mai un prodotto che si esalta nel canale della vendita diretta, non riesce a trovare le giuste strategie per sfondare anche nella distribuzione organizzata?

Non sarebbe ora di vietare azioni commerciali estreme, dal sottocosto alle scontistiche a carico dei fornitori, su prodotti ad elevata stagionalità, con una campagna di pochi mesi, che non hanno il tempo per recuperare quanto si perde con una settimana di quel suicidio commerciale chiamato promozione? Ma è proprio impossibile partire dai costi di produzione per costruire il prezzo di un prodotto agricolo?

E ancora, c'è chi vorrebbe rendere più restrittiva la norma di commercializzazione per eliminare

commercializzazione attuale viene rispettata (e, aggiungiamo, fatta rispettare) e troviamo calibro “C” spacciato per “B”, “B” spacciato per “A”, pesche di importazione spacciate per italiane, pesche cidiate o grandinate o marcite sul punto vendita, spacciate per sane? Infine c'è chi si inventa nei contratti di fornitura anche il reso, magari dopo 20 giorni di temperatura “ambiente”! Se non è questo abuso di posizione dominante...