

Coronavirus, Prandini: "Non paralizzare la filiera italiana del cibo"

“Dai mezzi agricoli ai macchinari per le stalle e i loro ricambi, dai carburanti ai lubrificanti, dalla plastica per le serre al filo per la legatura delle piante, dai materiali di pulizia e sanificazione agli indumenti di lavoro, dai mangimi alle sementi, dai concimi ai fitofarmaci, dalle bottiglie ai tappi, dai vasetti ai barattoli e tutti gli altri imballaggi per gli alimenti (cassette di legno, di cartone, in cartoncino e poliaccoppiati per latte, succhi, etc.) sono solo alcuni settori ai quali va assicurata la continuità produttiva per non fermare l'agroalimentare nazionale ed evitare di lasciare vuoti gli scaffali dei supermercati”. E' quanto afferma il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini in merito alla necessità di mantenere aperte le attività strategiche del Paese.

Con le crescenti difficoltà alle frontiere, l'approvvigionamento alimentare degli italiani nei supermercati è assicurato dall'agricoltura nazionale che si classifica al primo posto a livello comunitario per numero di imprese e valore aggiunto grazie ai primati produttivi, dal grano duro per la pasta al riso, dal vino a molti prodotti ortofrutticoli ma anche per la leadership nei prodotti di qualità come salumi e formaggi. Occorre mantenere le condizioni per il lavoro di oltre tre milioni di italiani che continuano ad operare nella filiera alimentare, dalle campagne all'industrie fino ai trasporti, ai negozi e ai supermercati, per garantire continuità alle forniture di cibo e bevande alla popolazione. Una realtà che allargata dai campi agli scaffali vale 538 miliardi di euro pari al 25% del Pil grazie al lavoro tra gli altri di 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari e 230mila punti vendita in Italia, tra ipermercati (911) supermercati (21101), discount alimentari (1716), minimercati (70081 e altri negozi (138000).

Una rete diffusa lungo tutto il territorio che viene quotidianamente rifornita dalle campagne italiane dove stalle, serre e aziende continuano a produrre per seguire i cicli della natura, dall'attività di allevamento a quella di coltivazione, come dimostrano le campagne social avviata dalla Coldiretti #l'agricolturanonsiferma e #Mangialitaliano.

L'Italia è il primo produttore Ue di riso, grano duro e vino e di molte verdure e ortaggi tipici della dieta mediterranea come pomodori, melanzane, carciofi, cicoria fresca, indivie, sedano e finocchi. E anche per quanto riguarda la frutta l'Italia primeggia in molte produzioni importanti: dalle mele e pere fresche, dalle ciliegie alle uve da tavola, dai kiwi alle nocciole fino alle castagne. La Penisola risulta poi il secondo produttore dell'Unione Europea di lattughe, cavolfiori e broccoli, spinaci, zucchine, aglio, ceci, lenticchie e altri legumi freschi.

È altresì seconda per la produzione di pesche, nettarine, meloni, limoni, arance, clementine, fragole (coltivate in serra), olive da olio, mandorle e castagne. Infine, l'Italia detiene il terzo posto in Europa per quanto riguarda asparagi, ravanelli, peperoni e peperoncini, fagioli freschi, angurie, fichi, prugne e olive da tavola, secondo la Fondazione Edison. Ma l'Italia è leader indiscusso nella Ue anche per la qualità alimentare con 299 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, 5155 prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola, la leadership nel biologico con oltre 60mila aziende agricole biologiche e il primato della sicurezza alimentare

