

L'INIZIATIVA Fumata bianca alla Commissione Unesco, serve attenzione all'origine degli ingredienti

Via libera alla pizza patrimonio dell'umanità

Con il riconoscimento della pizza come patrimonio dell'Unesco si tutela un business che solo in Italia ha raggiunto i 10 miliardi di euro, nelle circa 63mila pizzerie e locali per l'asporto, taglio e trasporto a domicilio dove lavorano complessivamente oltre 150mila persone. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti a commento della via libera della Commissione italiana Unesco all'iscrizione della pizza nella lista Unesco del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, a sostegno del quale sono state 300mila le firme raccolte da parte della Coldiretti insieme all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e alla fondazione UniVerde dell'ex ministro dell'Agricoltura



Alfonso Pecoraro Scano. Proprio a Napoli, in occasione della visita del Presidente Roberto Moncalvo, accompagnato dal Segretario generale Vincenzo Gesmundo e dalla Giunta Federale, è stata sfornata la prima pizza napoletana Doc simbolo dell'Expo 2015. Ogni giorno solo in Italia si sfornano circa 5 milioni di

pizze per un totale di un miliardo e mezzo all'anno anche se i maggiori "mangiatori" sono diventati gli Stati Uniti che fanno registrare il record mondiale dei consumi con una media di 13 chili per persona all'anno, quasi il doppio di quella degli italiani che si collocano al secondo posto con una media di 7,6 chili a testa. Con la deci-

sione della Commissione italiana Unesco di candidare l'"Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" inizia un negoziato internazionale che coinvolgerà 163 Stati con valutatori indipendenti che saranno chiamati ad esaminarla per decidere entro il 15 novembre 2016 se iscriverla nella lista Unesco del patrimonio culturale immateriale dell'umanità". "Il riconoscimento dell'Unesco ha un valore straordinario per l'Italia che è il Paese dove più radicata è la cultura alimentare e la pizza rappresenta un simbolo dell'identità nazionale", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "ora l'impegno si sposta a livello internazionale per difendere e tutelare un prodotto

simbolo dell'identità nazionale conosciuto in tutto il mondo". In Italia quasi due pizze su tre (63 per cento) sono ottenute da un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori. Troppo spesso viene servito un prodotto preparato con mozzarelle ottenute non dal latte, ma da semilavorati industriali, le cosiddette cagliate, provenienti dall'est Europa, pomodoro cinese o americano invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo o addirittura olio di semi al posto dell'extravergine italiano e farina francese, tedesca o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale.

AMBIENTE E' scattato l'obbligo di iscrizione al sistema di tracciabilità

Sistri, via a sanzioni ma imprese esonerate

L'iscrizione al sistema informatico di tracciabilità dei rifiuti (Sistri) ed il pagamento del contributo diventano obbligatori. L'articolo 9 del decreto legge 31 dicembre 2014, n. 192, come modificato in sede di conversione in legge, prevede l'applicazione delle sanzioni per il mancato rispetto degli oneri di adesione al sistema a decorrere dal 1° aprile 2015. L'obbligo di iscrizione al Sistri ha come presupposto la produzione e/o la gestione di rifiuti pericolosi e, per quanto concerne i produttori, è posto a carico di imprese o enti che abbiano più di dieci dipendenti. Con specifico riferimento al settore agricolo, si ricorda che il Decreto del Ministro dell'Ambiente n.126, del 24 aprile 2014 esonera completamente

dall'obbligo di adesione, a prescindere dal numero dei dipendenti dell'impresa, le imprese agricole e le imprese della pesca e dell'acquacoltura iscritte nell'albo speciale delle imprese agricole che conferiscono i propri rifiuti nell'ambito di un circuito organizzato di raccolta che è un sistema di raccolta organizzato sulla base di un accordo di programma stipulato tra la pubblica amministrazione ed associazioni imprenditoriali rappresentative sul piano nazionale, o loro articolazioni territoriali, oppure sulla base di una convenzione-quadro stipulata tra le medesime associazioni ed i responsabili della piattaforma di conferimento, o dell'impresa di trasporto dei rifiuti.

Terra dei fuochi, prodotti agricoli sicuri

Tutti i prodotti agricoli della Terra dei Fuochi destinati all'alimentazione umana sono risultati conformi ai limiti di legge. E' quanto emerso dai risultati delle indagini effettuate sui terreni con un livello di rischio presunto molto alto (livello 4 e 5), presenti nei 57 Comuni delle province di Napoli e Caserta individuati dalla direttiva 23 dicembre 2013. Per l'occasione sono stati delimitati "i terreni della Regione

Campania idonei alle produzioni agroalimentari," comprensivi di quelli con limitazioni a determinate produzioni agroalimentari e in determinate condizioni, quelli idonei alle produzioni non agroalimentari e quelli con divieto di produzioni agroalimentari e silvo-pastorali. A questo punto non sono più necessarie le misure cautelari sull'immissione in commercio dei prodotti agroalimentari dell'area.

NOTIZIE IN BREVE

ENERGIA

Ttaglio bollette aiuta le imprese

La riduzione delle tariffe energetiche è importante per le famiglie, ma anche per il contenimento dei costi delle imprese. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare l'annuncio dell'Authority per l'Energia sul ribasso delle tariffe anche nel secondo trimestre dell'anno da aprile a giugno con un calo del 4 per cento del gas mentre quelle elettriche scendono dell'1,1 per cento.

Rinnovabili, incentivi agli sgoccioli

Mancano solamente 79 milioni di euro al raggiungimento del tetto massimo incentivabile (5,8 miliardi di euro) per gli impianti a fonte rinnovabile diversi dal fotovoltaico. Il Gestore dei servizi energetici (Gse) ha aggiornato il 28 febbraio 2015 il Contatore del costo cumulato annuo degli incentivi.

Gse, stop convenzioni senza antimafia

Chi non provvede a comunicare la documentazione necessaria ai controlli Antimafia entro aprile, sarà soggetto alla sospensione delle convenzioni per il riconoscimento degli incentivi da fonte rinnovabile e di valorizzazione dell'energia elettrica ceduta o scambiata.



IL PUNTO COLDIRETTI

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Registrato presso il Tribunale Civile di Roma, Sezione per la Stampa e l'Informazione al n. 367/2008 del Registro della Stampa. Direttore Responsabile: Paolo Falconi

A Roma la mobilitazione della Coldiretti con gli allevatori, servono garanzie su origine e prezzi

Fine quote latte, rischio invasione dall'estero

Regime comunitario terminato dopo trent'anni, solo una stalla su cinque è sopravvissuta

Solo 1 stalla su 5 è sopravvissuta al regime delle quote latte che finisce dopo oltre 30 anni lasciando in vita in Italia solo 36mila allevamenti e con il pericolo che il prevedibile aumento della produzione comunitaria possa scatenare una vera invasione straniera in Italia, dove si importa già quasi il 40 per cento dei prodotti lattiero caseari consumati. E' quanto emerso dal "Dossier sull'attuazione delle quote latte in Italia" presentato in occasione della mobilitazione degli allevatori della Coldiretti per la fine del regime quote latte, a Roma in Piazza del Foro di Traiano, con la pronipote della mucca "Onestina", simbolo della battaglia per il Made in Italy degli imprenditori onesti che hanno resistito a disattenzioni, errori, ritardi e compiacenze che si sono ripetuti in questi decenni. All'inizio delle regimie delle quote latte nel 1984 in Italia erano presenti 180mila stalle, con il latte che veniva pagato in media agli allevatori 0,245 euro al litro mentre i consumatori lo pagavano 0,40 euro al litro (780 lire), con un ricarico quindi del 63 per cento dalla stalla alla tavola. Nel 2000 agli allevatori il latte veniva pagato 0,32

euro al litro mentre i consumatori lo pagavano un euro al litro, con un aumento del 213 per cento dalla stalla alla tavola. Oggi la forbice si è ulteriormente allargata e - continua la Coldiretti - Il prezzo del latte fresco moltiplica più di quattro volte dalla stalla allo scaffale, con



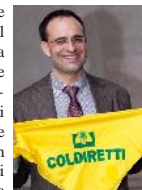
un ricarico del 317 per cento con il latte che viene pagato agli allevatori in media 0,36 centesimi al litro mentre al consumo il costo medio per il latte di alta qualità è di 1,5 euro al litro. In altre parole il prezzo pagato agli allevatori è aumentato di poco più 10 centesimi mentre il costo per i consumatori è cresciuto di 1,1 euro al litro, a valori correnti. In altre parole oggi gli allevatori devono vendere tre litri di latte per bersi un caffè al bar, quattro litri per un pacchetto di caramelle, quattro

litri per una bottiglietta di acqua al bar mentre quasi 15 litri per un pacchetto di sigarette. Ma soprattutto il prezzo riconosciuto agli allevatori non copre neanche i costi per l'alimentazione degli animali con effetti sull'occupazione, sull'economia, sull'ambiente e sulla sicurezza alimentare degli italiani. Ora a temere per la sopravvivenza sono soprattutto gli allevamenti da latte che risiedono nelle zone più fragili e sensibili del nostro Paese e dell'Unione, considerato il prevedibile aumento degli arrivi dall'estero. Tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri mentre la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, ma nessuno lo sa perché non è obbligatorio riportarlo in etichetta. Dalle frontiere italiane passano ogni giorno 24 milioni di litri di latte equivalente tra cisterne, semilavorati, formaggi, cagliate polveri di caseina per essere imbustati o trasformati industrialmente e diventare magicamente mozzarelle, formaggi o latte italiani, all'insaputa dei consumatori.

ECONOMIA

Moncalvo: "Ora occorre cancellare gli squilibri contrattuali"

"Questa situazione è determinata dal fatto che in Italia esiste un evidente squilibrio contrattuale tra le parti lungo la filiera che determina un abuso, da parte dei trasformatori, della loro posizione economica sul mercato, dalla quale gli allevatori dipendono". Lo ha detto il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo alla mobilitazione degli allevatori della Coldiretti per la fine del regime quote latte a Roma. "Le cose rischiano di aggravarsi con la fine del regime delle quote latte e non è un caso che nel mese di marzo comportamenti scorretti nel pagamento del latte agli allevatori hanno portato prima in Spagna e poi in Francia alla condanna da parte dell'Antitrust delle principali industrie lattiero casearie, molte delle quali, peraltro, operano anche sul territorio nazionale dove invece c'è un "silenzio assordante" da parte dell'Autorità Garante delle Concorrenza e del mercato". Ma c'è anche il problema dei prodotti stranieri spacciati per italiani. "In un momento difficile per l'economia dobbiamo portare sul mercato il valore aggiunto della trasparenza e lo stop al segreto sui flussi commerciali con l'indicazione delle aziende che importano materie prime dall'estero è un primo passo che va completato con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine degli alimenti", ha concluso Moncalvo.



ECONOMIA A febbraio in aumento le quotazioni delle coltivazioni, in calo i prodotti zootecnici

I prezzi agricoli tornano a crescere, male le stalle

Tornano a crescere i prezzi in campagna ma a trainare il comparto sono solo le coltivazioni (+12,8 per cento), mentre calano le quotazioni zootecniche. Secondo un'analisi Coldiretti sui dati Ismea relativi al mese di febbraio, il listino generale vede un aumento dell'1,5 per cento rispetto all'anno precedente. Merito anche del boom fatto registrare dalle quotazioni dell'olio d'oliva (+71,6 per cento), legate al dimezzamento della produzione. Ma rincari a doppia cifra si registrano anche per gli ortaggi (+18,2 per cento) e per la frutta. Bene anche i cereali che nel complesso guadagnano il 3,1 per cento nel confronto con il 2014. Segno negativo, invece, per il vino che perde l'8 per

cento. Un dato su cui potrebbe aver pesato il boom fatto registrare dalle importazioni dall'estero, come denunciato da Coldiretti all'ultimo Vinitaly. Male anche semi oleosi (-18,3



per cento), coltivazioni industriali (-5,6 per cento) e tabacco (-3,3 per cento). In calo sfavorevole anche per avicoli (-2,9 per cento), conigli (-15,6 per cento), uova (-7,3 per

cento). Solo i prezzi degli ovi-caprini risultano in crescita sul 2014 (+1,3 per cento), in un contesto sfavorevole anche per avicoli (-2,9 per cento), conigli (-15,6 per cento), uova (-7,3 per

cento). Solo i prezzi degli ovi-caprini risultano in crescita sul 2014 (+1,3 per cento), in un contesto sfavorevole anche per avicoli (-2,9 per cento), conigli (-15,6 per cento), uova (-7,3 per

ECONOMIA

Expo, Moncalvo: "Puntare su nostri primati"

Dal maggior numero di certificazioni alimentari a livello comunitario alla leadership nel numero di imprese che coltivano biologico, ma anche il primato nella creazione di valore aggiunto per ettaro e quello nella sicurezza alimentare mondiale con la minor incidenza di prodotti agroalimentari con residui chimici fuori norma, senza dimenticare il fatto che l'agricoltura italiana è tra le più sostenibili dal punto di vista ambientale per la ridotta emissione di gas ad effetto serra. È il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo a tracciare il bilancio dei primati conquistati dal Made in Italy agroalimentare in occasione di "Italia 2015: il paese nell'anno dell'Expo" a Firenze a poco più di un mese dall'appuntamento di Milano. "Il modello produttivo dell'agricoltura italiana è campione nella produzione di valore aggiunto per ettaro che è più del doppio della media europea dei 27 Paesi" ha affermato Moncalvo ma "siamo i primi anche in termini di occupazione, con 7,3 addetti ogni cento ettari a fronte di una media Ue di 6,6". L'Italia è - continua la Moncalvo - al vertice della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici (0,2%), e non è quindi un caso il fatto che con 43.852 imprese biologiche (il 17% di quelle europee) siamo i campioni europei del settore. L'agricoltura italiana - sostiene il presidente della Coldiretti - è peraltro tra le più sostenibili con 814 tonnellate per ogni milione di euro prodotto dal settore, non solo l'agricoltura italiana emette il 35% di gas serra in meno della media Ue, ma fa decisamente meglio di Spagna (il 12% in meno), Francia (35%), Germania (39%) e Regno Unito (il 58% di gas serra in meno). L'Italia è infine il Paese più forte al mondo per prodotti 'distintivi', con 268 prodotti Dop e Igp e 4.813 specialità tradizionali regionali. "Guardando ai bisogni dei consumatori abbiamo costruito in questi anni un modello di sviluppo vincente replicabile in ogni parte del pianeta che l'Italia deve sapere offrire all'Expo" ha concluso il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "il successo dell'agricoltura italiana è la straordinaria qualità, con caratteri distintivi unici, una varietà e un'articolazione che non hanno uguali al mondo".

QUALITÀ Dal primo aprile più trasparenza sulle confezioni di maiale, agnello e capretto

Carni, scatta l'obbligo dell'etichetta d'origine

Dal 1° aprile entra in vigore anche in Italia il nuovo Regolamento che impone l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili. È il risultato della lunga battaglia della Coldiretti per la trasparenza, che giunge dopo gli scandali della carne di maiale tedesca dalla diossina venduta in tutta Europa e degli agnelli ungheresi spacciati per italiani. Per essere certi di portare a casa prodotto al 100 per 100 tricolore, occorrerà scegliere la carne con la scritta "origine Italia" poiché sta a significare che tutte le fasi, dalla nascita all'allevamento fino alla macellazione si sono svolte sul territorio nazionale. Si completa un percorso iniziato circa 15 anni dall'obbligo di etichettatura di origine per la carne bovina fresca, introdotta sotto la spinta dell'emergenza "mucca pazza" con il regolamento Ce 1760/2000 che impone l'obbligo di indicare anche il luogo di nascita, oltre a quello di allevamento e macellazione. Dalla nuova norma restano ingiustamente escluse la carne di coniglio, particolarmente diffusa a livello nazionale, e quella di cavallo oggetto del recente scandalo, ma anche le carni di maiale trasformate in salumi. Una carenza particolarmente grave che va colmata al più presto in una situa-



zione in cui in Italia due prosciutti su tre sono fatti da maiali stranieri ma il consumatore non lo può sapere, e la situazione non è certo migliore per salami, soppresse, coppe o pancette. Su questi prodotti come su altri l'eventuale obbligo dell'origine dipenderà dagli studi di impatto che la Commissione Europea sta realizzando, con un certo ritardo sui tempi previsti dal Regolamento 1169/2011, nonché dalle successive valutazioni politiche degli Stati membri. Il Reg. 1337/2013 prevede le casistiche specifiche, di permanenza in un determinato Paese e di peso raggiunto dall'animale, per poter indicare in etichetta qual è il luogo di allevamento e di macellazione. Per tutte le specie, l'indicazione "ORIGINE ITALIA" può essere utilizzata solo se l'animale è nato, allevato e macellato in Italia.

Per i suini, l'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale viene macellato sopra i 6 mesi ed ha trascorso almeno gli ultimi 4 mesi in Italia;
- 2) L'animale è entrato in Italia ad un peso inferiore ai 30 kg e viene macellato ad un peso superiore ad 80 kg;
- 3) L'animale viene macellato ad un peso inferiore ad 80 kg ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.

Per gli OVI-CAPRINI, l'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale ha trascorso almeno gli ultimi 6 mesi in Italia;
- 2) L'animale viene macellato sotto i 6 mesi ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.

Per il POLLAME, l'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale ha trascorso almeno l'ultimo mese in Italia;
- 2) L'animale viene macellato sotto i 1 mese di età ed ha trascorso l'intero periodo di ingrasso in Italia.

Se più pezzi di carne, della stessa specie animale o di specie diverse, corrispondono a indicazioni di etichettatura diverse e sono presentate nella stessa

confezione al consumatore o a una collettività, l'etichetta dovrà indicare:

- 1) per ciascuna specie, l'elenco dei relativi Stati membri o Paesi terzi;
- 2) il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

Per le carni macinate e rifilature, in deroga alle prescritte modalità di indicazione del Paese di allevamento e macellazione, può essere utilizzata l'indicazione «Origine: UE», qualora le carni macinate e le rifilature siano prodotte esclusivamente con carni ottenute da animali nati, allevati e macellati in più Stati membri.

"Questa positiva novità introdotta dall'Europa è una tappa di un lungo percorso per garantire scelte di acquisto consapevoli ai consumatori" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare però che "la battaglia continua perché in una situazione di difficoltà economica bisogna portare sul mercato il valore della trasparenza a vantaggio dei consumatori e dei produttori agricoli". L'Italia che nell'alimentare ha conquistato primati qualitativi e sanitari - ha precisato Moncalvo - deve essere capofila nell'Unione Europea nel sostenere le politiche di tutela della sicurezza alimentare che sono al centro dei lavori dell'Expo.

ECONOMIA Dopo sei anni gli acquisti di cibo hanno ripreso a salire

Si ferma la caduta dei consumi alimentari

Dopo sei anni di flessione si arresta la caduta dei consumi alimentari degli italiani che nel 2015 riprendono a salire e sono la più evidente dimostrazione del ritorno di fiducia tra le imprese ed i consumatori. È quanto afferma la Coldiretti nel commentare i dati Istat sulla fiducia di consumatori e imprese nel mese di marzo. Si inverte la tendenza dopo sei anni consecutivi di calo superiore ai 2 punti medi annui e torna ad aumentare la spesa alimentare che è la principale voce del budget delle famiglie dopo l'abitazione con un importo complessivo di 215 miliardi. Un cambiamento che deve

trasferirsi alle imprese agricole con una adeguata remunerazione dei prodotti dopo che nel 2014 alle difficoltà economiche si sono sommate quelle climatiche. I dati consuntivi sul commercio al dettaglio dei prodotti alimentari hanno fatto registrare un aumento delle vendite del 2,9 per cento a gennaio 2015 rispetto allo stesso mese dello scorso anno, con un vero boom per i discount che mettono a segno un +5,6 per cento, ma incrementi per gli alimentari si registrano anche nella grande distribuzione (+3,6 per cento) e nei piccoli negozi (+0,6 per cento).

Marchi storici, fusione Kraft-Heinz

Dai biscotti Plasmon nati in Italia nel 1902 alle Sottilette sono alcuni dei prodotti "cult" coinvolti nella fusione con i quali si sono nutrite generazioni di italiani. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sull'impatto in Italia della storica fusione tra Kraft e Heinz che segna la nascita del quinto maggiore gruppo alimentare al mondo. I due grandi marchi sono diffusi in Italia con i

loro prodotti globali dal ketchup alla maionese, ma anche con specialità tipicamente nazionali immancabili sulle tavole delle famiglie. Se le sottilette sono forse i prodotti più conosciuti della Kraft in Italia ci sono anche i biscotti Plasmon che fanno capo alla Heinz che è presente anche con importanti novità di mercato. Un esempio è dato dalla linea di alimenti rigorosamente senza

glutine venduti con il marchio BiAgut che dal 1964 vende prodotti senza glutine o quelli venduti con il marchio Aprotren per l'alimentazione ipoproteica che fanno capo al Gruppo Heinz. L'operazione di concentrazione dei marchi dell'industria alimentare in atto a livello negli ultimi anni è stata accompagnata dalla progressiva accoppiata di marchi storici del made in Italy all'estero.

Latte, la Parmalat sottopaga gli allevatori italiani

Dalla francese Parmalat vengono proposti agli allevatori italiani accordi capestro che sottopagano il latte al di sotto dei costi di produzione e spingono alla chiusura delle stalle. Lo rende noto la Coldiretti che definisce come indecente la proposta di Parmalat di pagare il latte 36 centesimi al litro e riferimento l'indice medio nazionale della Germania, con

l'inizio della nuova campagna che coincide con la fine del regime quote latte il 31 marzo 2015. La produzione italiana di latte si distingue per le elevate caratteristiche qualitative e fare dunque riferimento ai prezzi tedeschi è una manovra speculativa del tutto ingiustificata e quindi inaccettabile. D'altra parte la Parmalat si guarda bene dal praticare

sul mercato italiano gli stessi prezzi di vendita al consumo per latte e formaggi della Germania. L'arroganza del gruppo industriale è significativa di una posizione dominante sul mercato che merita di essere attenzionata in Italia dall'Antitrust che è già intervenuto sanzionando la Lactalis, capogruppo della Parmalat, sia in Francia che in Spagna.



Allarme limoni, uno su quattro viene importato dall'estero

In venti anni si è registrato il crollo della produzione nazionale di limoni, passata da 699 milioni di chilogrammi a 382, 7 milioni di chilogrammi, con la superficie coltivata ridotta da oltre 35.000 ettari a poco più di 25.000. Nello stesso arco temporale le importazioni

sono passate da 17,8 milioni di chilogrammi ad oltre 90,9 milioni di chilogrammi. Se consideriamo che le esportazioni nel corso del 2014 si sono attestate sui 44 milioni di chilogrammi, possiamo dire che il 20 per cento dei limoni consumati in Italia è di importazione. Il primo

fornitore dell'Italia è la Spagna, con 55,3 milioni di chilogrammi, segue l'Argentina con 19 milioni di chilogrammi, poi il Sudafrica (5,3 milioni di chilogrammi) e la Turchia (3,4 milioni di chilogrammi). Non solo, il limone è stato colpito anche dalla contrazione dei consumi di ortofrutta, con un calo dei consumi del 37 per cento tra il 2000 ed il 2013. Eppure nell'immagine collettiva il limone, prezioso compagno di viaggio degli esploratori del secondo millennio, mantiene la sua immagine di alleato della salute.