

Pomodoro: paralisi trasporti al Sud, perso il 20% del raccolto

Il 20% del pomodoro al Sud è andato perso a causa del caldo torrido e della paralisi dei trasporti che stanno facendo marcire il prodotto in campo mettendo a rischio una filiera di eccellenza del Made in Italy la quale esporta poco meno di 2 miliardi di euro di pummarola, passata e sughi in tutto il mondo. A lanciare l'allarme è la Coldiretti con l'assenza di camion disponibili per trasportare miliardi di chili di pomodoro da conserva alle industrie di trasformazione proprio mentre l'afa assedia la penisola con temperature che sfiorano i 50 gradi. Rispetto allo scorso anno, sono venuti infatti improvvisamente a mancare i mezzi e i conducenti necessari a trasferire il raccolto negli stabilimenti di lavorazione della Campania e della Puglia, senza peraltro che sia stato ancora possibile risalire alle ragioni. Il timore è che dietro le difficoltà si possano anche nascondere manovre speculative per abbassare i prezzi pagati agli agricoltori, che rischiano di finire sotto i costi di produzione. Non a caso alcune industrie di trasformazione hanno già comunicato l'intenzione di abbassare le quotazioni rispetto a quanto pattuito. Ma c'è anche il pericolo di aprire la strada all'arrivo di prodotto dall'estero con le importazioni di derivati del pomodoro che sono più che raddoppiate (+103%) nei primi quattro mesi del 2021, secondo un'analisi Coldiretti su dati Istat. Dinanzi a questa situazione Coldiretti è pronta a mobilitare i trattori per organizzare il trasporto del pomodoro, in una vera e propria corsa contro il tempo per evitare che l'intero raccolto vada perso o comunque deteriorato, peraltro in una annata già resa difficile dalla pandemia e dalle gelate dei mesi scorsi. Con la vita delle imprese agricole a rischio c'è il primato dell'Italia che è il primo produttore europeo di pomodoro davanti a Spagna e Portogallo e il secondo a livello mondiale subito dopo la California, con una filiera che coinvolge circa 7.000 imprese agricole, oltre 90 imprese di trasformazione e 10.000 addetti. I derivati del pomodoro sono il condimento più apprezzato dagli italiani che ne consumano circa 30 chili a testa all'anno a casa, al ristorante o in pizzeria secondo le stime della Coldiretti. Ad essere preferiti, sono stati nell'ordine le passate, le polpe o il pomodoro a pezzi, i pelati e i concentrati.