

POMODORO MADE IN ABRUZZO: SUGLI SCAFFALI 4 BOTTIGLIE IN MENO SU 10

11 Settembre 2019



L'AQUILA - Anno terribile per passate e pelati made in Abruzzo.

La produzione del pomodoro abruzzese, con particolare riferimento alla prelibata varietà "a pera", ha subito un drastico calo, come emerso negli ultimi giorni con il termine della preparazione delle tradizionali "bottiglie" che serviranno durante l'inverno a ricordare il sapore e il profumo del prodotto dell'orto tra i più amati della produzione agricola nazionale.

Coldiretti Abruzzo stima un calo produttivo del 35% con punte anche del 40% con particolare riferimento alla provincia pescarese e alle zone costiere (colpite dalle grandinate) in cui la produzione di pomodoro è particolarmente diffusa.

"La diminuzione della produzione di pomodoro ha riguardato tutta la penisola, ma in Abruzzo il fenomeno è stato particolarmente sentito. Ad avere sofferto sono state principalmente le coltivazioni di pomodoro tipico, primo fra tutti il pomodoro a pera d'Abruzzo che è molto delicato e risente maggiormente delle variazioni climatiche", dice Gianni Fragassi, vicepresidente di Coldiretti Pescara e titolare dell'omonima azienda agricola di produzione di conserve a Città Sant'Angelo.

"Ovviamente questo ha comportato un leggero aumento dei prezzi, circa il 20%, con una qualità comunque garantita. Quest'annata ce la ricorderemo, cinque anni fa ci fu una situazione simile e questo fatto ha determinato una diffusa preoccupazione e una sorta di "caccia" al prodotto locale anche da parte del consumatore privato".

"A determinare la diminuzione della produzione ha influito sicuramente l'andamento climatico bizzarro e le improvvise grandinate che hanno compromesso gran parte dei raccolti - aggiunge Giuseppe Scorrano, produttore di pomodoro a pera con azienda agricola a Pianella e delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa Abruzzo - si consiglia di fare quindi attenzione a ciò che si acquista controllando bene l'origine in etichetta della provenienza del pomodoro, anche in considerazione della grande concorrenza dei paesi esteri. Ricordiamo che dal 2018, grazie alla nuova normativa nazionale non è più possibile spacciare per Made in Italy i derivati del pomodoro importati dall'estero preservando maggiormente quindi la produzione nazionale e quindi regionale".

Coldiretti Abruzzo ricorda infatti che il decreto approvato prevede che le confezioni di tutti i derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro debbano avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture: nome del Paese di coltivazione del pomodoro; nome del Paese in cui il pomodoro è stato trasformato. Se poi queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi - conclude Coldiretti Abruzzo - possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi Ue, Paesi 'non' Ue, Paesi Ue e Non Ue. E se tutte le operazioni avvengono nel nostro Paese è possibile utilizzare la dicitura Origine del pomodoro Italia".

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli