AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

RACCOLTI 2021, COLDIRETTI: “BENE I POMODORI MA ATTENZIONE A IMPORTAZIONI CINESI”

3 Settembre 2021



L’AQUILA – Mentre in Abruzzo sta per terminare la raccolta di pomodoro e la preparazione delle tradizionali “bottiglie” di passata, sono più che raddoppiati (+164%) gli arrivi in Italia di derivati di pomodoro in arrivo dalla Cina per un totale che alla fine dell’anno potrebbe superare i 100 milioni di chili, pari a circa il 15% della produzione nazionale in pomodoro fresco equivalente. E’ l’allarme lanciato da Coldiretti Abruzzo sulla base dei dati Istat evidenziando l’importanza di favorire la produzione regionale e nazionale anche per ripristinare le scorte di magazzino diminuite durante il lockdown per l’incremento dei consumi sia in Italia sia all’estero. A livello nazionale la raccolta di pomodoro 2021 è stimata in oltre 5 milioni e 600mila tonnellate, il 10% in più dello scorso anno per l’aumento delle superfici coltivate sotto la spinta del boom della domanda in Italia e all’estero nell’anno della pandemia.

“In Abruzzo la produzione di pomodoro è un settore strategico in quanto legato ad una tradizione contadina storica, quella della produzione della passata e dei pezzettoni in barattolo con particolare riferimento ad alcune varietà com il pomodoro a pera – dice Coldiretti Abruzzo – preoccupano tuttavia anche qui gli arrivi dalla Cina con il rischio che il prodotto importato venga spacciato come Made in Italy con gravi danni al prodotto nazionale e di conseguenza regionale in termini di mercato e di immagine. Dalla Cina – continua la Coldiretti – si sta assistendo ad un crescendo di navi che sbarcano fusti di oltre 200 chili di peso con concentrato di pomodoro da rilavorare e confezionare. Un commercio che va controllato attentamente – precisa la Coldiretti – per evitare che possa nascondere frodi o inganni. 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 – spiega la Coldiretti – le passate, le polpe o il pomodoro a pezzi, i pelati e i concentrati. L’invito – conclude Coldiretti Abruzzo – è quindi di acquistare direttamente al produttore agricolo anche attraverso i mercati di Campagna Amica o comunque verificare la provenienza attentamente”.

Il pomodoro apparve in Europa nella prima metà del 500 in Spagna dove venne usato prima come pianta ornamentale o medicinale e a scopo di studio negli orti botanici e solo successive selezioni varietali portarono il pomodoro alla sua completa commestibilità. L’Italia – evidenzia Coldiretti – fu il primo paese europeo, dopo la Spagna, a conoscere il pomodoro

quando il 31 ottobre 1548 a Pisa Cosimo de’ Medici riceve dalla tenuta fiorentina di Torre del Gallo un cesto di pomodori nati da semi donati alla moglie, Eleonora di Toledo, dal padre, Viceré del Regno di Napoli, ma è nell’800 – conclude la Coldiretti – che la coltivazione si diffonde in maniera sempre più ampia fino ai giorni nostri grazie anche al successo della pizza Made in Italy e della Dieta Mediterranea entrambe diventate patrimonio dell’umanità dell’Unesco.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli