



Bologna, 18 marzo 2020 - L'Accademia Nazionale di Agricoltura, vista l'attuale situazione di grande emergenza sanitaria che sta attraversando il Paese, intende sensibilizzare i produttori, la filiera agroalimentare italiana e la stampa sull'esigenza di consumare più ortofrutta nazionale perché fresca e ricca di contenuti ed elementi salutistici. Inoltre, ai fini igienico-sanitari, ritiene importante che l'ortofrutta venga posta in vendita preconfezionata in contenitori sigillati.

Il settore ortofrutticolo, in questo momento, sta attraversando un periodo di relativa tranquillità non avendo ancora raggiunto l'apice produttivo e quindi riesce agevolmente a preconfezionare le attuali produzioni stagionali legate a fragole, peperoni, zucchine, melanzane, cavolfiori, cavoli cappucci, broccoli, radicchi, carciofi, asparagi, bietole da costa, lattughe, scarole, finocchi e sedani, ecc. Infatti, queste produzioni stanno arrivando al consumatore ben selezionate, calibrate e imballate.

Tale

comportamento deve essere attentamente posto in atto anche nelle prossime settimane in quanto, con l'inizio delle grandi produzioni stagionali, l'attività distributiva potrebbe subire un rallentamento nel processo di confezionamento specie per frutta, patate e pomodori, che rappresentano la grande fetta dell'annuale produzione ortofrutticola italiana (25 milioni di tonnellate).

Gli

attuali regolamenti dati dal Governo ai cittadini in materia di afflusso alle rivendite alimentari (supermercati, ipermercati e distribuzione specializzata) può comportare una maggiore permanenza delle derrate ortofrutticole nei negozi stessi. L'Accademia invita a prestare particolare attenzione all'inevitabile precoce deperimento che alcuni prodotti possono avere se non conservati in celle frigorifere, come ad esempio le orticole e gli asparagi, in quanto risentono dei caldi diurni e vanno rapidamente a maturazione.

In

un momento di crisi come quello che il nostro Paese sta ora vivendo si chiede di porre un'attenzione particolare all'economia dell'agroalimentare italiano che deve essere sì sostenuta e tutelata per l'importante ruolo socio-lavorativo che riveste per l'Italia, ma soprattutto per la qualità e la sicurezza (ben certificata dalle Autorità preposte) dei propri prodotti indispensabili presidi per la salute dei cittadini.

L'Accademia

Nazionale di Agricoltura invita i produttori e la catena agroalimentare italiana a prediligere il collocamento sui mercati, o nelle grandi catene della GDO, di prodotti ortofrutticoli preconfezionati al fine di conservare la qualità alimentare in un ambiente in sicurezza igienico-sanitaria, ed è certa che i consumatori apprezzeranno particolarmente l'ulteriore impegno.

Infatti

il consumo di prodotti ben sigillati è una strategia sicura e igienica in un momento di grave infezione come quello che stiamo vivendo e permette di accedere alla spesa in maniera più saltuaria per continuare a mantenere uno stile di vita sano e rispettoso della salute.

