

Coldiretti Calabria: le patate strette tra clima e arrivi dall'estero



Patate italiane sotto attacco degli effetti dei cambiamenti climatici e dell'invasione di prodotto estero, con le importazioni che nel 2024 sono cresciute del 18% e quelle dall'Egitto che sono addirittura triplicate nei primi due mesi rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. E' quanto emerge da una analisi Coldiretti su dati Istat diffusa in occasione della prima giornata internazionale indetta dalla Fao per il 30 maggio con lo scopo di mettere in evidenza il ruolo chiave di questo prodotto nell'alimentazione globale. A questi ne vanno aggiunti altri 288 milioni di chili congelate e 74 milioni di chili cotte e congelate, oltre a 10 milioni di chili di patatine già pronte tipo quelle fritte dei sacchetti. Prodotto che spesso finisce per essere venduto come italiano grazie al principio dell'ultima trasformazione permesso dal codice doganale sull'origine dei cibi. Ma sono state scoperte anche delle truffe con patate francesi vendute come nazionali.

Ma la Calabria si difende bene

In Calabria – informa Coldiretti – ci sono 1624 aziende che coltivano 3.157 ettari per una produzione di 1,3 milioni di quintali. Nella nostra regione, ci difendiamo bene perché possiamo contare su un'eccellenza straordinaria qual è la "Patata della Sila Igp" molto richiesta dal mercato e dagli intenditori. Le nostre patate poi si fregiano della

denominazione “prodotto della montagna” per le peculiari caratteristiche del territorio: il ricorso ad acqua di sorgente per l’irrigazione dei campi, le forti escursioni termiche fra la notte e il dì che riducono le cariche di patogeni e parassiti, come gli afidi, e quindi l’utilizzo di prodotti fitosanitari, le basse temperature invernali che permettono di conservare i tuberi senza trattamenti chimici anti germoglianti. Le aziende poi stanno innovando processi di riconoscimento del prodotto come ad esempio il “Qr code” che permette all’acquirente di leggere su smartphone la storia del prodotto, visualizzare la mappa dell’appezzamento e scaricare l’analisi che certifica l’assenza di residui chimici. Certamente – conclude Coldiretti – non bisogna abbassare la guardia sui controlli perché questa produzione, di grande qualità e prelibatezza, assicura reddito alle aziende e a tutto il sistema produttivo collegato.