

# Coldiretti: raccogliere il kiwi in anticipo pregiudica qualità e l'immagine sul mercato e chiede controlli



Il kiwi è una coltura di estrema importanza per la nostra Regione, che ha avuto significative performance negli ultimi anni, ma lo è soprattutto per il territorio della piana di **Rosarno – Gioia Tauro** dove si trova concentrata la maggior parte della produzione, circa 2.500 ettari quasi tutti in produzione, altri 265 ettari di impianti sono presenti nelle altre provincie. La coltivazione del kiwi garantisce reddito ed occupazione per il territorio della Piana di **Rosarno -Gioia Tauro** dove la produzione per ettaro è tra i 300 e i 350 q.li (dati ARSAC) e che come è facilmente rilevabile, si concentra il 95% circa degli impianti regionali a testimonianza di una vocazione storica alle produzioni frutticole di qualità e i dati sono in continuo aumento .

“Quest’anno- dichiara Mimmo Cannatà dirigente della **Coldiretti** – il prodotto è senza dubbio di qualità con una flessione nella produzione. E’ di capitale importanza però, aggiunge, non disperdere il lavoro fatto in campo dagli agricoltori e quindi è individuare il momento giusto per la raccolta del frutto del Kiwi per mantenere le caratteristiche organolettiche complessive. E’ risaputo, come i frutti raccolti troppo precocemente – commenta Cannatà – siano poco idonei alla conservazione, perché perdono la loro consistenza

e sono insipidi. Rispettare i tempi, la stagionalità è insomma cruciale! Invece, rileva Cannatà, sta accadendo che molto in anticipo si sta raccogliendo il Kiwi per poi essere messo in commercio.

Ma questo – è la considerazione del dirigente Coldiretti – significa che ci vogliamo quasi farci del male da soli e di fatto procedendo in questo modo dequalifichiamo il nostro kiwi verso i consumatori finali. Il nostro kiwi – rivendica – ha proprietà incredibili e l'appello alla filiera, soprattutto ad intermediari senza scrupoli è di interrompere questa pratica che ci danneggia altrimenti poi dovremo fare anche i conti con i prezzi bassi. Bisogna – osserva – raccogliere i frutti con grado di maturazione idoneo e uno dei sistemi più usati per determinare l'epoca del distacco dei frutti è la determinazione dei gradi brix con l'ausilio del rifrattometro che misura il grado zuccherino ottimale per iniziare la raccolta che oscilla tra i 6,5 e 8,5 gradi brix, valori soglia oltre i quali si deve raccogliere e di solito tale concentrazione zuccherina si raggiunge dalla metà di ottobre in poi. La normativa Comunitaria prevede (Reg. CE 1673/2004) che il frutto debba raggiungere almeno i 6,2 gradi brix per il prodotto condizionato, ovvero predisposto per la commercializzazione. Una raccolta troppo anticipata, che non permette di far raggiungere correttamente al prodotto gli standard qualitativi ottimali, rischia di pregiudicarne la qualità e l'immagine sul mercato. Per questo – conclude – chiedo che gli organi preposti svolgano i necessari controlli