

Ecco i settori ai quali va assicurata la continuità produttiva per non fermare l'agroalimentare



Dai mezzi agricoli ai macchinari per le stalle e i loro ricambi, dai carburanti ai lubrificanti, dalla plastica per le serre al filo per la legatura delle piante, dai materiali di pulizia e sanificazione agli indumenti di lavoro, dai mangimi alle sementi, dai concimi ai fitofarmaci, dalle bottiglie ai tappi, dai vasetti ai barattoli e tutti gli altri imballaggi per gli alimenti (cassette di legno, di cartone, in cartoncino e poliaccoppiati per latte, succhi, etc.) sono solo alcuni settori ai quali va assicurata la continuità produttiva per non fermare l'agroalimentare nazionale ed evitare di lasciare vuoti gli scaffali dei supermercati". **E' quanto afferma il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini in merito alla necessità di mantenere aperte le attività strategiche del Paese.**

Con le crescenti difficoltà alle frontiere, l'approvvigionamento alimentare degli italiani nei supermercati – sottolinea la Coldiretti – è assicurato dall'agricoltura nazionale che si classifica al primo posto a livello comunitario per numero di imprese e valore aggiunto grazie ai primati produttivi, dal grano duro per la pasta al

riso, dal vino a molti prodotti ortofrutticoli ma anche per la leadership nei prodotti di qualità come salumi e formaggi. Occorre mantenere le condizioni per il lavoro di oltre tre milioni di italiani che continuano ad operare nella filiera alimentare, dalle campagne all'industrie fino ai trasporti, ai negozi e ai supermercati, per garantire continuità alle forniture di cibo e bevande alla popolazione. Una realtà che allargata dai campi agli scaffali – evidenzia la **Coldiretti** – vale 538 miliardi di euro pari al 25% del Pil grazie al lavoro tra gli altri di 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari e 230mila punti vendita in Italia, tra ipermercati (911) supermercati (21101), discount alimentari (1716), minimercati (70081 e altri negozi (138000).

Una rete diffusa lungo tutto il territorio che – sottolinea la Coldiretti – viene quotidianamente rifornita dalle campagne italiane dove stalle, serre e aziende continuano a produrre per seguire i cicli della natura, dall'attività di allevamento a quella di coltivazione, come dimostrano le campagne social avviata dalla Coldiretti #l'agricolturanonsiferma e **#MangiaItaliano**.

L'Italia – riferisce la Coldiretti – è il primo produttore UE di riso, grano duro e vino e di molte verdure e ortaggi tipici della dieta mediterranea come pomodori, melanzane, carciofi, cicoria fresca, indivie, sedano e finocchi. E anche per quanto riguarda la frutta l'Italia primeggia in molte produzioni importanti: dalle mele e pere fresche, dalle ciliegie alle uve da tavola, dai kiwi alle nocciole fino alle castagne. La Penisola risulta poi il secondo produttore dell'Unione Europea di lattughe, cavolfiori e broccoli, spinaci, zucchine, aglio, ceci, lenticchie e altri legumi freschi. È altresì seconda per la produzione di pesche, nettarine, meloni, limoni, arance, clementine, fragole (coltivate in serra), olive da olio,

mandorle e castagne. Infine, **l'Italia detiene il terzo posto in Europa** per quanto riguarda asparagi, ravanelli, peperoni e peperoncini, fagioli freschi, angurie, fichi, prugne e olive da tavola, secondo la Fondazione Edison. Ma l'Italia – conclude la Coldiretti – è leader indiscusso nella Ue anche per la qualità alimentare con 299 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, 5155 prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola, la leadership nel biologico con oltre 60mila aziende agricole biologiche e il primato della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari