

# Tre piatti di fagioli, lenticchie e ceci su quattro che si consumano sono stranieri



Tre piatti di fagioli, lenticchie e ceci su quattro che si consumano in Italia sono in realtà stranieri provenienti soprattutto da Paesi come gli Stati Uniti e il Canada dove vengono fatti seccare con l'utilizzo in pre-raccolta del glifosato secondo modalità vietate sul territorio nazionale. **A denunciarlo è la Coldiretti nel sottolineare che si tratta di un inganno per i consumatori favorito dalla mancanza dell'obbligo dell'indicazione dell'origine in etichetta.**

Le importazioni di legumi secchi da spacciare come nazionali – precisa la **Coldiretti** – hanno superato i 405 milioni di chili, con un aumento record del 46% negli ultimi dieci anni, secondo una analisi su dati Istat. Ma se si torna indietro agli anni '60 le importazioni – continua Coldiretti – erano pari ad appena 4,5 milioni di chili, praticamente un centesimo di quelle attuali.

Anche per effetto della pressione degli arrivi di prodotto a basso costo e ridotta qualità, magari favoriti dagli accordi commerciali, la produzione nazionale si è drasticamente ridotta rispetto al passato, accentuando la dipendenza dall'estero, nonostante una ripresa degli ultimi anni. Basti pensare – rileva Coldiretti – che oltre il 90% delle

lenticchie consumate in Italia e protagoniste delle feste appena trascorse sono straniere, soprattutto americane e canadesi.

Ma la dipendenza dalle importazioni – aggiunge **Coldiretti** – è all'incirca della stessa percentuale anche per i fagioli, che arrivano in gran parte dall'Argentina oltre che dal Nordamerica, del 70% per i piselli e di più del 50% per i ceci. Tra i paesi che esportano i loro prodotti in Italia ci sono anche il Messico, molti paesi del Medio Oriente e la Turchia attraverso la quale avvengono spesso triangolazioni.

Un fenomeno che danneggia i produttori italiani ma anche l'ambiente e i cittadini – denuncia **Coldiretti** – poiché all'estero non vengono rispettate le stesse normative che vigono nel nostro Paese in materia di utilizzo di sostanze chimiche, come nel caso del glifosato, ma anche per quanto riguarda le condizioni di lavoro come per i fagioli dal messicani inseriti nella black list dal **Ministero del Lavoro degli Stati Uniti** nell'ultimo rapporto sullo sfruttamento del lavoro minorile. Ciò consente di produrre con costi bassissimi, facendo dumping sugli agricoltori del Belpaese e mettendo a rischio la salute dei consumatori.

“Occorre assicurare che tutti i prodotti che entrano nei confini nazionali ed europei rispettino gli stessi criteri, garantendo che dietro gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un analogo percorso di qualità che riguarda l'ambiente, il lavoro e la salute” spiega il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare la necessità di arrivare finalmente all'obbligo di indicare l'origine degli alimenti in etichetta per tutti i cibi venduti nell'Unione Europea, a partire dalla verdura, dalla frutta e dai legumi trasformati. Ma – conclude Prandini – occorre anche rivedere il meccanismo degli accordi che favoriscono l'arrivo di prodotti stranieri sulle nostre tavole dove vanno applicati tre principi fondamentali: parità delle condizioni, efficacia dei controlli, reciprocità delle norme”.

Per non cadere nell'inganno del falso **Made in Italy** acquistando un prodotto importato secco, reidratato e poi messo in scatola, il consiglio della Coldiretti è di privilegiare legumi che esplicitamente evidenziano l'origine nazionale in etichetta o quelli in vendita direttamente dagli agricoltori, anche nei mercati di Campagna Amica, dove è garantita la provenienza.