Redazione
17 marzo 2022 11:41

Si parla di

confagricoltura

siccità

ECONOMIA

E' allarme siccità, Carlo Carli (Confagricoltura): "A metà marzo la situazione è come a luglio"

Terza puntata del format televisivo in onda su 7Gold dedicato all'ortofrutta 'La Natura dal campo alla tavola'

Il format televisivo

"Siamo a metà marzo ma la situazione idrica del fiume Po è grave, come se fossimo già in luglio". Lo ha affermato Carlo Carli, presidente di Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini intervenendo sabato scorso alla trasmissione "Le nostre radici", terza puntata del format "La Natura dal campo alla tavola storia delle eccellenze italiane".

"Il fiume Po è in crisi – ha proseguito Carli – in quanto non ci sono state piogge importanti né nevicate intense sulle Alpi. Il Canale Emiliano Romagnolo ha circa 1,5 metri di livello da 'sfruttare' per gli attingimenti, poi sarà crisi totale". Il tema della puntata ha avuto come protagoniste le radici: carote, rape, zenzero, ravanelli, curcuma ed è andata in onda sabato scorso (12 marzo) su 7Gold. In studio, coordinati dal giornalista Cristiano Riciputi, erano presenti Giampaolo Ferri, esperto comparto ortofrutticolo, Andrea Tarozzi, docente dell'università di Bologna e, in collegamento da Torino, Massimo Longo esperto di zenzero.

"Le radici hanno avuto una forte crescita nei consumi – ha esordito Ferri – dal 2007-2008 in avanti, quando la dieta vegana ne ha attirato l'attenzione. Il topinambur è la specie che è cresciuta più di tutte, pur rimanendo una nicchia, ma negli ultimi 4 anni è stata la vera sorpresa. Lo zenzero sono 10 anni che è al centro dell'attenzione e negli ultimi 2-3 anni si è giovato anche della produzione italiana". E della coltivazione in Italia ne ha parlato l'esperto Longo, presidente del Consorzio Italiano Zenzero. Le quantità prodotte non sono ancora sufficienti a soddisfare tutta la domanda, ma almeno si va a ridurre l'importazione da Cina e Perù. "Non è facile coltivare zenzero in quanto occorre una temperatura costante di 20 gradi durante tutto l'anno. Per questo la coltivazione è annessa a impianti che producono calore, come biodigestori. Le nostre produzioni sono sparse in diverse regioni d'Italia e stiamo ottenendo soddisfazioni".

Il docente universitario Andrea Tarozzi ha parlato della parte nutrizionale, sottolineando che "ogni radice ha caratteristiche a sé. Tutte però sono ricche di fibre, sali minerali specie di potassio, e alcune anche di carotenoidi che ne caratterizzano i colori".
L'agronomo Stefano Pazzagli ha posto l'accento sui luoghi di provenienza delle radici: molte sono prodotte in Romagna, ma quando in questo areale non è possibile coltivarle, si producono in Sicilia e nel Fucino.

Massimiliano Ceccarini Direttore Generale di Sipo ha detto che "negli ultimi anni hanno preso sempre più spazio le carote nere e viola, affiancando le tradizioni arancioni. Ma pure le patate dolci, anche queste di colore diverso rispetto alle tradizionali gialle, si stanno imponendo sempre di più fra i consumatori.

I contributi esterni sono stati numerosi anche in questa puntata: fra questi, due da parte di Lisa Fontana, Food&Wine expert, la quale ha fornito alcuni suggerimenti per usare al meglio la piadina romagnola in abbinamento alle radici. Per la rubrica "Universo Gusto, Itinerari e luoghi" le telecamere si sono fermate presso Riviera Piada, realtà riminese che produce piadina in maniera praticamente artigianale da 25 anni e che fa parte del Consorzio dell'IGP. Non è mancato l'intervento da parte di Claudio Di Bernardo, chef del Grand Hotel di Rimini, con due idee per utilizzare alcune radici in cucina, abbinate anche al pesce.

Date e titoli delle prossime puntate in onda alle ore 11 del mattino su 7Gold

Il 26 marzo sarà la volta di "Sua maestà l'asparago si presenta", mentre il 9 aprile occhi puntati sul pomodoro con "E' il sapore che fa la differenza". Il 23 aprile si torna in Sicilia e si parlerà di "Nutrimovimento" (sinergia tra nutrizione a Km.0 e movimento) mentre il 14 maggio le telecamere di 7Gold si accenderanno su "Le verdure di Romagna". A fine mese, il 28 maggio, spazio alle angurie con "La dolce passione di grandi e piccoli" per poi proseguire l'11 giugno ancora dalla Sicilia con "I frutti del vulcano" (fico d'India e ciliegie dell'Etna). Ultimo appuntamento il 25 giugno con una puntata dedicata alla sostenibilità.

Il format tv e social "La natura dal campo alla tavola - Storia delle eccellenze italiane" si distingue nel panorama del settore ortofrutticolo. Si tratta di dieci appuntamenti con 10 referenze italiane, dal 12 febbraio al 25 giugno 2022 trasmesse in diretta sul circuito 7 Gold in Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna e Sicilia e in streaming sui canali Facebook, YouTube e Instagram dagli studi televisivi di Rimini, dove intervengono diversi attori della filiera, dalla produzione al retail, dalla ricerca alla comunicazione.

© Riproduzione riservata

I più letti

1. ECONOMIA
L'export in ripresa per pesche e nettarine: "Pronti a dare lavoro ai profughi ucraini, a noi manca manodopera"

2. ECONOMIA
"La filiera dolciaria si è rilanciata col Sigep". E la storica azienda cesenate festeggia 70 anni

3. ECONOMIA
Crédit Agricole, finanziamento "green" da 5 milioni di euro per l'internazionalizzazione del made in Italy

4. ECONOMIA
E' allarme siccità, Carlo Carli (Confagricoltura): "A metà marzo la situazione è come a luglio"

5. ECONOMIA
Guerra e rincari, Coldiretti: "Senza accordo sul prezzo del pomodoro rischia tutta la produzione Made in Italy"

In Evidenza

SOCIAL
Colazioni, aperitivi, pane e torte. In centro storico un locale-bottega aperto da mattina a tarda sera

SOCIAL
La performer con la passione per il burlesque accende le notti in città: "Un anno in Australia la mia palestra"

SOCIAL
Cucina romagnola per la Quaresima: l'insolita ricetta degli spaghetti di Artusi

SOCIAL
Medaglia d'oro azzurra nel salto in alto, parteciperà ai mondiali? Intanto Tamberi spunta a Cesenatico

Potrebbe interessarti

© Copyright 2004-2022 - CesenaToday supplemento al plurisettimanale telematico "RomagnaOggi" reg. tribunale di Forlì n. 13/2004. P.iva 10786801000 - Testata iscritta all'USPI

Pubblicità sulle nostre testate?
Richiedi info