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. SINDACATI
Più soldi in busta paga e flessibilità: l'impresa metalmeccanica rinnova il contratto aziendale

2. CAROVITA
Effetto guerra e caro prezzi, alle stelle il prezzo del pane: Forlì tra le più care d'Italia

3. CAROVITA
Pane, Forlì tra le più care d'Italia? Ecco come stanno le cose: "I panificatori assorbono il caro bollette"

4. IMPRESE
"Ai lavoratori 2400 euro in più all'anno": il plauso per il rinnovo del contratto aziendale

5. EDILIZIA
Superbonus 110% e scadenze al 30 giugno, Confedilizia: "Si mettono a rischio i lavori"

In Evidenza

SOCIAL
Nudo nel bosco, Denis Dosio e il video hot: la vicenda scatena il mondo dei social

SOCIAL
Quaresima e dieta, la ricetta curiosa degli spaghetti di Pellegrino Artusi

SOCIAL
Il rocambolesco e chiacchierato video hot nel bosco: Denis Dosio racconta la sua verità

SOCIAL
Il giovane forlivese resta colpito dal campione scomparso e scrive un libro: "Davide Astori, un uomo un campione"

Potrebbe interessarti

© Copyright 2004-2022 - ForlìToday 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