

Napoli: Prezzi bassi e concentrati, il segreto dei pomodoro cinese, L'agronomo Ettore Guerrera fa chiarezza a Sapori di Sera

Resta il prezzo di vendita allo scaffale il primo campanello d'allarme per i consumatori. Un sugo pronto o un concentrato di pomodoro troppo a buon mercato può nascondere provenienze da mercati lontani.

L'agronomo Ettore Guerrera ai microfoni di Radio Club 91 nel programma Sapori di Sera con Roberto Esse dipana i dubbi sui pomodori cinesi: "Per cercare di evitare di mangiare prodotti cinesi occorre fare attenzione al luogo di produzione oltre che al prezzo. Ricordiamo che sono due i distretti italiani per la produzione del pomodoro. San Marzano ed ovviamente l'Emilia Romagna. Quest'ultima punta la sua attenzione su concentrati e passate. Proprio sui concentrati arrivano le sorprese. Sono tritati a caldo, concentrati, pastorizzati e inscatolati".

L'attenzione si sposta su quello proveniente dalla Cina: "Da quelle parti arriva il triplo concentrato: "Per averne un chilo servono sette chili di pomodori freschi, mentre per un chilo doppio concentrato ne servono cinque chili. Il problema del concentrato è che viene inscatolato in Italia il più delle volte. Ma tutto dipende dall'onestà dell'industria di trasformazione. La Cina ha prodotto 4 tonnellate e mezzo di pomodori quest'anno ma si tratta di pomodori non sono certificati, di cui non si conoscono trattamenti e terreno. Ma - rassicura Guerrera - il pomodoro fresco non può arrivare dall'oriente. I tempi dei container sono lunghi"

saporidimezzogiorno@gmail.com