

Data: 30.09.2026 Pag.: 22
 Size: 279 cm2 AVE: € 13392.00
 Tiratura: 14757
 Diffusione: 13472
 Lettori: 80000



Il presidente di Italmercati (e dg del Car), Pallottini: Spagna e Paesi Bassi ne approfittano

Ortofrutta sempre più costosa

Caldo e siccità hanno ridotto la disponibilità di prodotto

DI ANDREA SETTEFONTI

Pomodori, insalate e finocchi sempre più cari. È l'effetto di un'estate segnata da caldo estremo, siccità e difficoltà produttive che hanno ridotto la disponibilità di molte referenze. Al **Mercato Ortofrutticolo del Centro Agroalimentare Roma** (Car), la tensione resta evidente. A fotografare la situazione per *ItaliaOggi* è **Fabio Massimo Pallottini**, presidente di **Italmercati** e direttore generale del Car, che parla di «un'impennata di prezzi che colpisce prodotti di uso molto frequente da parte dei consumatori», a partire dal pomodoro rosso e dalle insalate. «Sono prodotti tipici di questa stagione, anche nella coda dell'estate, periodo in cui c'è massimo consumo. Una domanda importante che impatta su condizioni di prezzi difficilmente sostenibili». Al Car il pomodoro cuore di bue verde arriva a 4,50 euro al chilo, il datterino a

6,30, il lungo verde a 2,50 e il pomodoro a grappolo nazionale a 3,50. «Le alte temperature hanno ostacolato i trapianti programmati per luglio e ridotto l'offerta successiva», commenta Pallottini. «Abbiamo dovuto attraversare un'estate pazzza, particolarmente calda. Ormai il clima la fa da padrone: sempre troppo caldo, troppo freddo, piove troppo, piove poco», osserva Pallottini. «C'è un condizionamento importante della produzione che si scarica sui prezzi». E quando l'offerta interna non basta, aumentano le importazioni. «Spagna e Paesi Bassi hanno risentito meno di noi del clima. E questo fa sì che oltre al danno ci sia anche la beffa: non solo i nostri prodotti hanno prezzi non sostenibili, ma lasciano spazio a importazioni da altre parti perché la domanda c'è». Quella del clima: «È un'emergenza che rischia di tra-

sformare un classico pranzo italiano in un lusso e che favorisce, oltre a quelli stranieri, anche i prodotti conservati rispetto al fresco». Per fortuna «che le piogge della scorsa settimana hanno portato un primo miglioramento, ma la disponibilità potrebbe restare limitata ancora per qualche settimana», sottolinea Pallottini. «Da tempo nel settore del fresco l'elemento climatico è diventato il primo fattore che condiziona il successo o meno di una campagna di produzione», sottolinea Pallottini. A questo si aggiungono patologie legate al clima, costi dei trasporti e problemi di disponibilità dell'acqua, «elemento decisivo per l'agricoltura». Nel quadro attuale i mercati all'ingrosso mantengono un ruolo centrale: «Sono un luogo dove, se non altro, si riesce a contenere questa problematica anche se il picco raggiunto nelle scorse settimane ha reso anche i prezzi all'ingrosso difficilmente sostenibili».



Fabio Massimo Pallottini