
Caldo: Coldiretti, scatta la raccolta delle mele. Prodotti 2,1 miliardi di kg

È scattata in Italia la “vendemmia” delle mele, il frutto più presente sulle tavole nazionali, con una stima di produzione di circa 2,1 miliardi di chili, in calo dell’1% rispetto allo scorso anno. A tracciare un bilancio è Coldiretti sulla base dei dati Prognosfruit in occasione del via alle operazioni in Trentino Alto Adige dove si coltivano circa i due terzi del totale nazionale. Sul raccolto 2024 "pesano le gelate primaverili che hanno interessato proprio la regione maggiore produttrice. Si stimano cali del 7% in Trentino e del 9% in Alto Adige. Bene il Piemonte – prosegue Coldiretti - che è la seconda regione per produzione, con un aumento dell’8%. Netti, gli incrementi in Veneto (+33% sullo scorso anno, funestati da gelo e grandine) ed Emilia Romagna (+15% rispetto a un 2023 segnato dall’alluvione)". L’Italia è il secondo produttore europeo di mele, dietro la Polonia (-20%) e davanti a Francia e Germania, in una Ue dove si produrranno quest’anno 10,2 miliardi di chili di mele, in calo dell’11% rispetto alla passata stagione. Tre le mele più presenti sulle tavole, Coldiretti prevede in calo i raccolti di Golden Delicious (-10%) e Gala (-11%). In calo anche le mele bio (-6%) che rappresentano il 7% del raccolto totale nazionale. Secondo l’organizzazione, per garantire una maggiore costanza dei raccolti a favore dei consumatori italiani e di tutto il mondo che apprezzano le mele nazionali "è necessario continuare ad investire in sistemi di difesa attiva e passiva dai cambiamenti climatici e dagli insetti alieni". L’Italia vanta un rilevante patrimonio di biodiversità per quanto riguarda le varietà di mele, forte anche delle sei denominazioni di origine riconosciute dall’Ue: Mela Val di Non Dop, Mela Alto Adige Igp, Mela del Trentino Igp, Melannurca Campana Igp, Mela Valtellina Igp, Mela Rossa Cuneo Igp. "Un patrimonio da scoprire – conclude Coldiretti - anche acquistando direttamente dal produttore in azienda o nei mercati di Campagna amica".

Giovanna Pasqualin Traversa