

Meloni precoci, stagione buona ma i prezzi ancora soffrono

Il prodotto scaligero è ottimo ma poco remunerativo

E iniziata da una decina di giorni la raccolta dei meloni precoci nel Veronese ed è tempo di valutazioni. A Verona la superficie coltivata a meloni è di circa 680 ettari e rappresenta il 71% della superficie veneta che è di circa 952 ettari. Rovigo segue Verona con 208,4 ettari. La produzione media veronese si aggira sui 400 quintali a ettaro, per un totale di circa 272mila quintali. Quest'anno le produzioni, per lo più concentrate nella zona della media pianura di Verona, in particolare nei comuni di Erbe, Trevenzuolo, Vigasio, Isola della Scala, Sorgà, Nogarole Rocca, Zevio, Palù e Minerbe, sono eccellenti sia in termini di pezzatura che di dolcezza, nonostante il ritorno del freddo in primavera. Al

melone precocissimo e precoce veronese è riservata la coltura protetta sotto tunnel che produce ottimali condizioni di temperatura e umidità e protegge i frutti da eventuali alterazioni delle condizioni climatiche. Sono però produzioni costose, dai 50 ai 70 centesimi al kg, senza contare i costi di imballaggio e di trasporto, che non garantiscono al momento il giusto prezzo ai produttori.

«Grazie a un'esperienza ventennale nella produzione del melone precocissimo e precoce, abbiamo sviluppato tecniche di coltivazione che ci permettono di anticipare le produzioni rispetto al resto del Nord Italia – evidenzia il produttore di Gazzo Veronese e presidente sezionale di **Coldiretti**, **Riccardo Bonfante** – e abbiamo fatto investi-

menti importanti per avere ogni anno frutti di qualità. Il melone precocissimo, infatti, è disponibile ancora per un paio di settimane, poi interverranno altre varietà. Purtroppo ci accorgiamo che i nostri sforzi vengono vanificati, perché i nostri prodotti sono più apprezzati in mercati di altre province italiane che in quella veronese. Ciò determina una speculazione che gioca sul prezzo anziché sulla qualità del prodotto».

«Invitiamo i cittadini consumatori – precisa **Daniele Salvagno**, presidente di **Coldiretti** Verona – a richiedere al momento dell'acquisto i prodotti locali o ad acquistarli nei mercati a km zero di Campagna Amica. I nostri prodotti hanno caratteristiche specifiche, rappresenta-

no la nostra cultura agricola e il territorio rispetto a produzioni che provengono da province o Paesi lontani. L'Italia, ricordo, è al vertice della sicurezza mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari (0,6%). Inoltre – aggiunge Salvagno – l'acquisto dei prodotti locali, che non sono soggetti a lunghi tempi di trasporto e quindi durano di più, scongiura gli sprechi dovuti soprattutto alla deperibilità del prodotto, tanto che si stima che quasi un frutto su 4 finisce nel bidone nel percorso dal campo alla tavola. Consigliamo di effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, scegliere i frutti con il giusto grado di maturazione, non appassiti, con aspetto turgido e non eccessivamente necrotizzati nei punti di taglio».

