

Cifre basse, il carciofo non alza la cresta: il romanesco costa dal 17 al 27 % in meno



Sabato 03 Aprile 2010

La tradizione li richiede, ma ad aprile, ormai, non sono più una primizia. Sulla tavola della Pasqua romana non possono mancare i carciofi, che ancora oggi rappresentano, in questo momento dell'anno, il 40% dei volumi commercializzati al Centro agroalimentare di Roma. Ma, rispetto al passato, qualcosa è cambiato. «Da un lato una forte sovrapproduzione - spiegano gli operatori del Car - dall'altro, la crisi economica e la "noia alimentare" dei tanti consumatori che ormai mangiano carciofi tutto l'anno, senza più aspettare questo periodo per gustare quelli "romaneschi": tutto questo sta riducendo in modo drastico e rischioso la commercializzazione dei carciofi di ogni provenienza, compresi i romaneschi». All'ingrosso, i prezzi sono a livelli minimi, oltre il 27% in meno rispetto a dodici mesi fa per il romanesco di provenienza campana, il 17.58% in meno per quello prodotto nel Lazio. Non così al dettaglio, dove la qualità romanesco della Campania ha subito un incremento medio superiore al 6%, passando da 61 a 65 centesimi al pezzo. Ottima annata per quelli coltivati nel Lazio. «Quest'anno, i "cimaroli" sono una delizia per sapore e dimensioni - aggiungono dal Car - ma siamo danneggiati dai prezzi bassi. E, dopo Pasqua, si teme un'ulteriore contrazione dei prezzi all'ingrosso: il consumo di carciofi cimaroli è tipico dei pranzi pasquali che ne alzano una domanda che si concentra in pochi giorni, tra richieste di ristoranti e semplici acquirenti, prima di scendere rapidamente del 15-20% in meno».

L.Bru.