

Per il Cenone di San Silvestro i prodotti DOP e IGP della Campania

Autore : Redazione

Data : 30 Dicembre 2018



Lopa: 'Valorizzazione la cucina tradizionale partenopea legata alle festività di Natale e Capodanno'

Riceviamo e pubblichiamo.

Negli ultimi anni, vuoi la sostanziale contrazione economica vuoi gli effetti generati dell'andamento dei prezzi dovuti alla crisi, quattro campani su dieci hanno cambiato le abitudini alimentari.

Per il cenone le famiglie spenderanno di più per acquistare prodotti alimentari, mentre sono rimaste pressoché stagnanti le quantità comperate.

Bisogna evidenziare che insieme all'aumento dei prezzi, ha pesato la preoccupazione sulla contaminazione dei cibi per effetto degli scandali alimentari come la melanina nel latte cinese, la diossina nella carne di maiale dell'Irlanda fino al pesce sequestrato alla vigilia di Natale.

Sulle tavole imbandite di pranzi e cene di Capodanno facciamo resistere, invece, i prodotti del territorio, soprattutto a denominazione d'origine garantita e indicazione geografica protetta. Meglio le bollicine dello spumante campano con spesa all'insegna del made in Italy e campano dunque, anche grazie ad un'ampia scelta di prodotti DOP e IGP riconosciuti dall'Unione Europea.

Le vendite sono calate nei negozi al dettaglio specializzati mentre sono stabili negli ipermercati, fatta eccezione per gli hard discount, crescono esclusivamente i mercati rionali, le bancarelle e soprattutto gli acquisti diretti dai produttori.

Per la maggioranza degli italiani gli aumenti dei prezzi sono imputabili ai passaggi intermedi dal produttore al consumatore, ma sotto accusa sono i ricarichi commerciali e le speculazioni. Inoltre,

si evidenzia la tenuta dei cittadini che comprano cibi biologici.

Sarà necessario lavorare per rendere più chiaro e diretto il percorso del prodotto con l'etichetta di provenienza, ma anche intervenire sulle filiere inefficienti che perdono valore.

Appena le condizioni istituzionali ce lo consentiranno, avvieremo, un progetto di valorizzazione della cucina tradizionale partenopea legata alle festività di Natale e Capodanno.