Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

**Centro Tutela Consumatori Utenti**

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

# Frutta esotica, come arriva sulla nostra tavola?

Lun 03/01/2022 - 09:53

Nel commercio alimentare si possono trovare sempre più tipi di frutta proveniente da paesi lontani, ma come fa la frutta ad arrivare ancora fresca sulla nostra tavola?
Grazie al trasporto aereo. Questo è infatti molto più breve rispetto a quello via mare, che solitamente richiede diverse settimane. Uno dei vantaggi del trasporto per via aerea, è che i frutti possono essere raccolti dopo che abbiano raggiunto la piena maturazione, ottenendo così un sapore più intenso. Un ulteriore vantaggio è che la frutta arriva in commercio poco tempo dopo essere stata raccolta ed e quindi più fresca. La frutta che viene trasportata via mare, viene invece raccolta ancora prematura e acerba, trasportata raffreddata e raggiunge la maturazione nel paese di destinazione, poco prima di essere venduta.

I frutti che vengono prevalentemente trasportati in aereo sono quelli che si deteriorano in fretta e quelli che possono trarre un vantaggio qualitativo dal trasporto più veloce. Questo vale in particolare per mango, ananas, litchi e banane. Dato che i costi di trasporto per via aerea sono molto alti, ne deriva che anche il prezzo finale della frutta in commercio sia più caro rispetto a quello della frutta trasportata in nave, e di conseguenza che non venga venduta in qualsiasi negozi, ma principalmente nei negozi di specialità gastronomiche.

L'aspetto negativo del trasporto aereo è l'alto consumo di energia e la produzione di emissioni di gas serra. Secondo i calcoli dell'Istituto per l'energia e la ricerca ambientale Heidelberg (ifeu), l'impronta di $CO_2$ di un ananas trasportato per via aerea è 25 volte superiore a quella di un ananas trasportato in nave. "L'ananas che dall'America centrale viene trasportato in Germania via mare ha un'impronta di circa 0,6 chilogrammi di $CO_2$ per chilogrammo di ananas. Per l'ananas che arriva in Germania via aerea, invece, si parla di più di 15 chilogrammi di $CO_2$ per chilogrammo di ananas", spiega Silke Raffeiner, nutrizionista del Centro Tutela Consumatori Utenti. "Questo significa che gli ananas trasportati per via aerea producono più gas a effetto serra della maggior parte dei prodotti di carne.

Talvolta, sulla frutta in commercio si può trovare l'indicazione del tipo di trasporto, tuttavia, per i produttori non vi è alcun obbligo di indicare il mezzo di trasporto sull'etichetta del prodotto.