Caldo record: boom dei consumi di frutta ma vino a rischio

40-frutta-verdura-1aa6d07a

Il **caldo record** di quest'anno rischia di avere **ripercussioni negative sul vino europeo** a causa non dei vitigni, ma della **ridotta produttività di chi lavora nelle vigne**: se le temperature sono troppo alte, infatti, il calo di produttività dei lavoratori può arrivare anche fino al 27%. E' il dato che emerge da uno studio pubblicato sulla rivista *Temperature* dal gruppo coordinato da **Andreas Flouris** dell'università greca di Thessaly.

I ricercatori hanno studiato gli effetti delle alte temperature sulla produttività di sette lavoratori impegnati nella raccolta delle uve a **Cipro**, dove spesso si lavora anche con temperature di 36 gradi. Il risultato? Temperature elevate sono correlate a una perdita significativa di produttività che può arrivare appunto fino al 27%. Il problema principale è legato agli **effetti del caldo sulla salute del lavoratore**, soprattutto su metabolismo, pressione del sangue e sistema cardiovascolare in generale, problemi che si traducono in un calo della produttività di chi lavora nella vigna. Inoltre, quando le temperature sono troppo alte si tende a **lavorare di meno**, fino al 15% in meno rispetto alla norma, a causa di pause irregolari e non pianificate.

In compenso, lo stesso caldo spinge i **consumi di frutta verdura a livelli record per il nuovo millennio**, con una crescita quest'anno del 9,6%. Lo sottolinea la **Coldiretti**, notando che gli acquisti non sono mai stati così elevati da almeno 17 anni sulla base dei dati Nielsen relativi ai primi quattro mesi del 2017. Nel dettaglio, ad aumentare - fa sapere la Coldiretti - sono i consumi di **frutta secca** (+11,9%), quelli di **verdura** (+11,9%) e quelli di **frutta** (+7,1%) per la tendenza a stili di vita più salutari ma anche per il clima bollente che fa aumentare la domanda di cibi dissetanti.

Il caldo cambia i consumi alimentari degli italiani: si afferma la moda degli **smoothies, frullati e centrifugati** di frutta e verdura (consumati al bar, in spiaggia o anche a casa) che - precisa la Coldiretti - soddisfa molteplici esigenze del corpo: nutrono, dissetano, reintegrano i sali minerali persi con il sudore, riforniscono di vitamine, mantengono in efficienza l'apparato intestinale con il loro

apporto di fibre e si oppongono all'azione dei radicali liberi prodotti nell'organismo dall'esposizione al sole, nel modo più naturale ed appetitoso possibile. **Antiossidanti "naturali"** sono le vitamine A, C ed E che sono contenute in abbondanza in frutta e verdura fresca. Con il caldo tuttavia - sottolinea la Coldiretti - un frutto su quattro rischia di essere sprecato perché si verificano anche maggiori problemi nella conservazione con perdite di prodotto fino al 25%, tra produzione, commercio e consumo, dovute all'eccessiva maturazione.