

Il cambio clima porta i vigneti sulle vette e gli ulivi al Nord

Il cambiamento climatico ha portato gli uliveti sulle Alpi e il vino tra le vette, mentre per la prima volta si è iniziato a produrre in Italia frutta esotica, dalle banane all'avocado. Ad affermarlo è una analisi della Coldiretti che, con l'arrivo del caldo, ha messo in mostra dal vivo i nuovi "frutti" Made in Italy del cambiamento climatico ad Expo nel padiglione della Coldiretti "No farmers no party" all'ingresso sud all'inizio del Cardo sul lato opposto all'albero della vita. Che l'Italia abbia la febbre è confermato dalla tendenza al surriscaldamento con ben nove dei dieci anni più caldi della storia che sono successivi al 2000. Dopo il 2014 che è stato il più bollente di sempre nella top ten degli ultimi 210 anni ci sono 2003, 2007, 2012, 2001, poi il 1994, 2009, 2011, 2000 e 2008, sulla base dei dati Isac Cnr.

Secondo l'analisi della Coldiretti non solo il vino italiano è aumentato di un grado ma il surriscaldamento ha determinato un anticipo della vendemmia anche di un mese rispetto al tradizionale mese di settembre, smentendo quindi il proverbio "ad agosto riempi la cucina e a settembre la cantina", ma anche quanto scritto in molti testi scolastici che andrebbero ora rivisti. Il caldo ha cambiato anche la distribuzione sul territorio dei vigneti che tendono ad espandersi verso l'alto con la presenza della vite a quasi 1200 metri di altezza come nel comune di Morgex e di La Salle, in provincia di Aosta, dove dai vitigni più alti d'Europa si producono le uve per il Blanc de Morgex et de La Salle Dop.

Si è verificato nel tempo anche un significativo spostamento della zona di coltivazione tradizionale di alcune colture come l'olivo che è arrivato alle Alpi. E' infatti in provincia di Sondrio, oltre il 46esimo parallelo, l'ultima frontiera nord dell'olio d'oliva italiano. Negli ultimi dieci anni la coltivazione dell'ulivo sui costoni più soleggiati della montagna valtellinese è passata da zero a circa diecimila piante, su quasi 30 mila metri quadrati di terreno.

Nella Pianura Padana si coltiva oggi circa la metà della produzione nazionale di pomodoro destinato a conserva e di grano duro per la pasta, colture tipicamente mediterranee. Una situazione che ha avuto effetti straordinari in Sicilia dove Andrea Passanisi ha trasformato in opportunità il clima ormai torrido, coltivando i primi avocado Made in Italy, frutto tipicamente tropicale, a Giarre ai piedi dell'Etna. A Palermo invece grazie al microclima e alla posizione soleggiata, Letizia Marcenò, che ha sempre voluto puntare sulla diversificazione aziendale, riesce addirittura produrre le prime banane nostrane.

Gli effetti si estendono però anche ai prodotti tipici. Il riscaldamento provoca infatti anche il cambiamento delle condizioni ambientali tradizionali per la stagionatura dei salumi, per l'affinamento dei formaggi o l'invecchiamento dei vini. Una situazione che di fatto mette a rischio di estinzione il patrimonio di prodotti tipici Made in Italy che devono le proprie specifiche caratteristiche essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori umani e proprio alla combinazione di fattori naturali e umani. Una sfida che mette alla prova la capacità dell'agricoltura di trovare l'innovazione nella tradizione, cercando di ottenere il meglio dai

l'uomo cerca di adattarsi con i cambiamenti climatici che sono uno degli aspetti centrali della Carta di Milano.