

## Clima, il 2014 l'anno più caldo di sempre

Il 2014 è stato l'anno più caldo di sempre a livello mondiale con la temperatura media registrata sulla superficie della terra e degli oceani nei primi nove mesi dell'anno che è stata la più elevata di sempre, addirittura superiore di 0,68 gradi celsius rispetto alla media del ventesimo secolo. Lo ha reso noto la Coldiretti in occasione della presentazione della sintesi del rapporto del Gruppo di esperti sul clima dell'Onu (Ippc) nella riunione a Copenaghen, sulla base dell'analisi dei dati del National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

Con le rilevazioni che sono iniziate dal 1880 la media delle temperature da gennaio a settembre è stata la più alta, facendo registrare - sottolinea la Coldiretti - un valore record da almeno 135 anni, a pari merito con il 1998. Considerando un intero anno di 12 mesi, il 2010 è stato il più caldo della storia a livello globale, seguito dal 2005 e dal 1998 mentre al quarto posto a pari merito salgono il 2013 e il 2003 e a seguire il 2002, il 2006 e il 2009 a pari merito con il 2007 ed in fondo alla top ten il 2004 e il 2012 con la stessa temperatura.

Un andamento che evidenzia una accelerazione nel surriscaldamento globale con una escalation di primati negli ultimi anni che conferma l'allarme lanciato dagli scienziati dell'Ippc sull'emissione di gas ad effetto serra. Gli effetti dei cambiamenti climatici si sono manifestati anche in Italia con la più elevata frequenza di eventi estremi, con sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi e intense, con vere e proprie bombe d'acqua e l'aumento dell'incidenza di infezioni fungine e dello sviluppo di insetti.

Nel lungo periodo sono numerosi gli effetti dei cambiamenti climatici sull'agroalimentare nazionale. Secondo una analisi della Coldiretti il vino italiano è aumentato di un grado negli ultimi 30 anni, ma si è verificato nel tempo - secondo la Coldiretti - anche un significativo spostamento della zona di coltivazione tradizionale di alcune colture come l'olivo che è arrivato quasi a ridosso delle Alpi. 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. Un effetto che si estende in realtà a tutti i 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.