

---

# Cibo, agricoltura e clima

**Autore:** Pasquale Pellegrini

**Fonte:** Città Nuova

**L'aumento di eventi climatici estremi può avere conseguente negative sulle coltivazioni. La regione mediterranea è molto vulnerabile. Quello che mettiamo nel carrello della spesa può contribuire a migliorare o peggiorare la situazione.**

I segnali ci sono: i cambiamenti climatici agiscono sull'agricoltura più di quanto si immagini. **A rischio è l'alimentazione di una popolazione mondiale che si avvia verso i nove miliardi.** Fenomeni apparentemente episodici, all'occhio esperto rivelano, invece, una tendenza assai preoccupante. Già nel 2008, ben 13 anni fa, intervistato da Vittorio Marletto, **Giampiero Maracchi**, climatologo di fama internazionale deceduto nel 2018, fondatore e direttore dell'Istituto di Biometeorologia del Cnr e presidente del Centro di Studi per l'applicazione dell'Informatica in Agricoltura, sosteneva che l'aumento degli eventi estremi e le modifiche stagionali «possono avere conseguenze sull'agricoltura, **esponendo le colture ai rischi di gelate tardive** e creando microclimi in grado di variare la suscettibilità ad agenti biologici avversi». Le gelate di marzo e aprile 2020 e 2021 lo hanno dimostrato. «I recenti rapporti speciali dell'Ipcc (Intergovernmental Panel on Climate Change) – evidenzia il Centro Euro-Mediterraneo dei cambiamenti climatici nel report *Analisi del rischio. I cambiamenti climatici in Italia* – hanno indicato già evidenti **variazioni significative della produttività colturale a livello globale**, con impatti differenti a seconda delle aree geografiche e delle specie e varietà coltivate. Questi effetti saranno ancora più marcati con le variazioni climatiche attese per i prossimi decenni, soprattutto in **areali altamente vulnerabili come la regione Mediterranea**». **L'obiettivo 2 dell'Agenda Onu 2030**, relativo all'eliminazione della fame, potrebbe essere compromesso. Lo dice sempre l'Ipcc nel rapporto *Riscaldamento globale di 1,5°*. **Il calo di produzione agricola potrebbe oscillare tra i 40 e 190 miliardi di dollari** con un'impennata nei prezzi alimentari globali tra il 3 e l'84 per cento entro il 2050. **L'Italia non può considerarsi in una botte di ferro**. Le conclusioni del *Progetto Europeo Peseta* sono inequivocabili: il Paese rischia una **riduzione** delle attuali rese di mais del 25 per cento e di **frumento addirittura del 50 per cento**. Tuttavia, qualche elemento positivo potrebbe esserci: l'aumento di anidride carbonica ha anche un effetto fertilizzante. «Prove sperimentali – spiega **Luigi Cattivelli**, direttore di Genomica e Bioinformatica al Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia – mostrano che un frumento coltivato a 550 ppm di anidride carbonica produce circa l'uno per cento in più, ma con una **diminuzione del contenuto di proteine e minerali**». Calo di produzione e fertilizzazione da carbonio potrebbero bilanciarsi e il risultato per l'Italia potrebbe non esser così negativo. **Ne risentirebbe soprattutto l'agricoltura di Sicilia, Sardegna e Puglia. Il rapporto tra agricoltura e cambiamenti climatici non è semplice da comprendere.** Pur non tenendo conto della silvicoltura, della deforestazione e delle variazioni nell'uso dei suoli, il settore contribuisce ai gas serra in atmosfera per circa il 12 per cento del totale, soprattutto con emissioni di metano (coltivazioni di riso e allevamenti) e protossido di azoto (fertilizzanti). Entrambi sono gas climalteranti più efficaci dell'anidride carbonica nel surriscaldare il pianeta, ragion per cui **il contributo della produzione di cibo alle emissioni di gas serra è più importante nel breve periodo**. Di fatto i fattori che permettono l'aumento della quantità e il miglioramento della qualità degli alimenti sono gli stessi che danneggiano gravemente l'ambiente. Come se ne esce? **Non c'è una soluzione semplice** e ogni strada va valutata con attenzione. Qualcosa, però, è chiaro fin d'ora: **la dieta è parte del problema**. «La tipologia, la composizione e la quantità di cibo prodotto e consumato incide in modo significativo sia sulle emissioni totali di anidride carbonica, sia sulla richiesta umana nei confronti della natura in termini di rapporto tra consumo di risorse e capacità della terra di rigenerarle», spiega il Barilla center for food nutrition nello studio *Cambiamento climatico, agricoltura e alimentazione*. **Con la dieta**

---

**americana, ricca di proteine animali, ogni persona produce, ogni giorno, 5,4 chili di anidride carbonica, con quella mediterranea, basata su vegetali e frutta, 2,2 chili.** La differenza è evidente. «Ogni acquisto di cibo – dice Carlo Petrini nella *Guida di lettura alla 'Laudato si'* – riveste un'importanza cruciale, perché cosa mangiamo orienta cosa coltiviamo e come coltiviamo». **Quello che mettiamo nel carrello della spesa**, dunque, è un atto fondamentale, il primo passo di un cambiamento che può essere epocale.