

**Ambiente**

20/1/2009 -

## Coldiretti, il 2008 nella top ten degli anni più caldi

### Dati preliminari del National Climatic Data Center

ROMA

Il fatto che il 2008 si sia classificato a livello globale all'ottavo posto tra gli anni più caldi degli ultimi due secoli è una conferma dei cambiamenti climatici in atto destinati ad influenzare i cicli naturali, la vita delle persone e le attività economiche. È quanto afferma la Coldiretti nel commentare i dati preliminari raccolti dal Noaa'S - National Climatic Data Center statunitense secondo il quale la temperatura media globale, sulla terra e sugli oceani, dell'anno da poco trascorso è stata di 0,49 gradi centigradi più alta della media registrata nel ventesimo secolo, che è di 13,9 gradi centigradi.

Secondo il centro statunitense dal 1880 ad oggi - riferisce la Coldiretti - la temperatura globale della terra e degli oceani è cresciuta in media ad un tasso di 0,05 gradi centigradi per decennio con una intensificazione negli ultimi trent'anni quando il tasso è stato di 0,16 gradi centigradi per decennio. Nel 2008 gli Stati Uniti ci sono stati 1.690 tornado, ben al di sopra della media di 1.270 registrata negli ultimi dieci anni, che hanno provocato 125 morti.



Anche in Italia il 2008 - continua la Coldiretti - si è classificato al settimo posto nella classifica degli anni più caldi dal 1800 ad oggi con il record degli due secoli che rimane assegnato al 2003, secondo l'istituto di scienze dell'atmosfera e del clima del consiglio nazionale delle ricerche di Bologna (Isac-Cnr).

Tra gli effetti del surriscaldamento del pianeta c'è la sottrazione alla coltivazione dei terreni più fertili anche per effetto dei fenomeni di erosione dovuti all'innalzamento dei mari. Un rischio che in Italia riguarda direttamente la pianura padana dove si coltiva un terzo del Made in Italy agroalimentare.

Il riscaldamento provoca però anche - precisa la Coldiretti - 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 - prosegue la Coldiretti - 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». Un paniere di prodotti che - conclude la Coldiretti - ha superato i 20 miliardi di euro in valore e che registra primati mondiali nei vini, nei prodotti a denominazione di origine e nelle specialità tradizionali.

Si tratta - sottolinea la Coldiretti - di una situazione che sta provocando effetti strutturali sulla competitività del Made in Italy che fonda buona parte del suo successo sul territorio e la buona cucina. L'aumento delle temperature provoca infatti anche la migrazione dei prodotti tipici verso nord con un processo che è in realtà in Italia si sta già verificando un significativo spostamento della zona di coltivazione tradizionale di alcune colture come l'olivo che è arrivato quasi a ridosso delle Alpi, le prime arachidi che sono state sperimentate nella Pianura Padana dove si coltivano grandi quantità di pomodoro e di grano duro per la pasta.

Ma i cambiamenti climatici in corso si manifestano anche - sottolinea la Coldiretti - con la più elevata frequenza di eventi estremi con sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi ed intense, un maggiore rischio per gelate tardive, l'aumento dell'incidenza di infezioni fungine e dello sviluppo di insetti come le cavallette e la riduzione della riserve idriche. Si tratta di processi - conclude l'associazione - che rappresentano una nuova sfida per l'impresa agricola che deve interpretare il cambiamento e i suoi effetti sui cicli delle colture, sulla gestione delle acque e sulla sicurezza del territorio.

Copyright ©2009 La Stampa