

Adnkronos Sostenibilità – 18/01/2018 15:51:00

Climate change vs olio, pasta e vino. Alleanza scienza-imprese per difenderli

Progetto Med-Gold finanziato con 5 mln dall'Ue, insieme Enea e tre big di pasta, olio d'oliva e vino

Roma, 18 gen. - (AdnKronos) - Il bacino del Mediterraneo rischia di essere una delle regioni del Pianeta più esposte alle conseguenze dei cambiamenti climatici che arriverebbero a minacciare una diversità biologica e culturale estremamente ricca ed interconnessa, oltre ad aumentare la vulnerabilità ai disastri naturali e alle invasioni da parte di specie esotiche dannose per i nostri ecosistemi. Pasta, olio d'oliva e vino: per salvare le eccellenze dell'agroalimentare mediterraneo dall'impatto dei cambiamenti climatici nasce un'alleanza fra scienziati e grandi imprese. Si chiama "Med-Gold", 'Oro del Mediterraneo' ed è un progetto europeo di ricerca dedicato a vite, olivo e grano duro, minacciati dall'invasione di specie dannose e dal rischio di eventi atmosferici estremi, per effetto del climate change. Coordinato dall'Enea, il progetto ha come partner industriali Barilla per la pasta, la spagnola DCoop per l'olio d'oliva e la portoghese Sogrape Vinhos per il vino. Finanziato dall'Unione europea con 5 milioni di euro, il progetto prevede la realizzazione di servizi climatici altamente specializzati per ognuna di queste colture, con indicazioni per ottimizzare le tempistiche e le tecniche agricole in relazione all'impatto del riscaldamento globale. "L'agricoltura è il settore più fortemente influenzato dalla variabilità e dal cambiamento del clima. Da qui l'importanza di servizi innovativi che consentano di dare indicazioni per ottimizzare le tempistiche e le tecniche agricole in relazione al climate change", spiega Alessandro dell'Aquila, ricercatore del Laboratorio Modellistica climatica e impatti, una delle strutture Enea coinvolte nella realizzazione del progetto. "Questa nuova tipologia di servizi climatici per l'agricoltura consente di fornire informazioni 'su misura', molto mirate, e di agire su un arco temporale anche pluridecennale, rispetto alle attuali previsioni meteo che non vanno oltre i 2-3 giorni - continua - anche per valutare elementi come le rese agricole, misurare le potenzialità di adattamento e aumentare la resilienza del sistema agroalimentare mediterraneo rendendolo più competitivo ed efficiente". "Con Barilla lavoreremo per capire l'impatto dei cambiamenti climatici sulla produzione di grano duro e le ricadute in termini di qualità e prezzo - spiega Luigi Ponti del Laboratorio Sostenibilità, Qualità e Sicurezza delle Produzioni Agroalimentari Enea - L'innalzamento delle temperature sta impattando anche sulle interazioni tra l'olivo e la mosca delle olive, alterando l'economia olivicola nonché la resa della coltura. Sapere in anticipo se la prossima stagione sarà molto calda e seccitosa o al contrario mite e umida consentirebbe a chi produce olio d'oliva di mettere in atto le contromisure necessarie". Con Sogrape Vinhos verrà sviluppato un servizio climatico legato all'andamento stagionale della temperatura e al verificarsi di pioggia o siccità, per scegliere al meglio il momento della vendemmia, in modo da consentire ai viticoltori di programmare per tempo i lavori di cantina e l'utilizzo della manodopera. L'ultima fase di Med-Gold prevede l'estensione della metodologia a un altro prodotto di grandissimo consumo, il caffè, per rafforzare la dimensione globale del progetto anche al di fuori dell'area mediterranea e gettare le basi per fornire servizi climatici alla commodity agricola più importante al mondo.