

Cambiamento climatico e prodotti tipici

Scritto da Foglie TV | 26 Marzo 2021



Negli ultimi trent'anni, a causa di pochi gradi di differenza della temperatura stanno mutando le vite di specie animali selvatici, uccelli che migrano prima, renne e caribù che si spostano quando non dovrebbero, lupi e orsi che trasformano i loro comportamenti e molte specie animali selvatiche stanno scomparendo, ma cosa avviene negli animali domestici allevati dall'uomo e nelle loro produzioni a causa dei cambiamenti climatici in corso e ancor più previsti? Quali le possibili prospettive per i prodotti tipici dei quali l'Italia è ricca?

Quando si dice che "Il clima è già cambiato" si elenca un susseguirsi di record che non possono lasciare indifferenti per un'eccezionalità che è diventata la norma con una tendenza in Italia alla tropicalizzazione del clima che si manifesta con un'elevata frequenza di manifestazioni violente, sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi ed intense e sbalzi termici, aumento delle temperature massime, periodi anormalmente siccitosi o piovosi con precipitazioni fuori dalla norma. I cambiamenti climatici sono oggetto d'attenzione soprattutto per gli effetti che gli eventi estremi hanno sui centri abitati, le strade e le altre strutture umane. Molto meno il pubblico considera le correlazioni tra i cambiamenti climatici e il sistema alimentare e quali sono le possibili vie per affrontare la crisi climatica attraverso le pratiche eco-sostenibili da adottare nell'intera catena alimentare.

Molte sono le specie vegetali e animali che siamo abituati a vedere sulle nostre tavole e che da alimenti comuni potrebbero divenire prodotti privilegiati perché più che scomparire potrebbero subire gli effetti di uno spostamento di fascia climatica della loro produzione. Ciò significa che quello che oggi si coltiva, si alleva, si conserva a latitudini temperate, domani potrebbe trovare terreno e

clima più favorevoli in altre parti del mondo, che così potrebbero trarre benefici economici dai cambiamenti climatici. Senza dimenticare che alcune coltivazioni potrebbero trarre vantaggio da un ulteriore aumento della concentrazione di anidride carbonica in atmosfera.

Nel quadro di un riscaldamento globale della temperatura, lo stress da caldo è una delle principali sfide che la produzione animale deve affrontare. Lo stress da calore si verifica quando la temperatura ambiente è superiore alla zona di neutralità termica dell'animale e è influenzato da molti fattori che interferiscono sull'aumento o la perdita di calore come velocità del vento, temperatura dell'aria, umidità, precipitazioni, radiazione solare, razza animale, colore del mantello, disponibilità di ombra o riparo ecc. Importanti sono anche la specie e la razza degli animali, il livello di alimentazione, il tipo e le caratteristiche dell'allevamento.

La principale risposta adattativa degli animali allo stress termico è la riduzione dell'assunzione di alimento con una riduzione dell'incremento ponderale e dell'indice di trasformazione dell'alimento e di conseguenza alla macellazione l'animale ha una minore resa con una inferiore quantità di grasso, soprattutto intramuscolare, con perdite economiche alle industrie zootecniche. Lo stress termico influenza anche le caratteristiche di qualità della carcassa e della carne, altera la velocità e l'entità della glicolisi muscolare post-mortem e di conseguenza il pH, con un aumento nei ruminanti di carni scure e secche (DFD) e nei maiali di carni pallide, morbide e essudative (PSE). Non ancora prevedibile è la possibilità degli animali di adattarsi allo stress termico senza arrivare a un'influenza negativa sulla qualità della carne. Riguardo ai principali effetti del cambiamento climatico su gli animali, oltre al calo della fertilità e alla diminuzione degli incrementi ponderali, è da ricordare che un clima più caldo aumenta la sopravvivenza di insetti che possono diffondere malattie (mosche, pidocchi ecc.) e una maggiore incidenza di malattie che aumenta i costi veterinari e dei farmaci. Il cambiamento climatico può portare a siccità con minore disponibilità di acqua e un aumento dei costi di produzione per il dispendio energetico impiegato nel raffreddamento e ventilazione dei locali d'allevamento (foto sotto), unitamente a un aumento del costo delle proteine dei mangimi e dell'energia a causa delle rese ridotte dovute a condizioni meteorologiche estreme. Inoltre gli stress termici negli animali favoriscono colonizzazione di patogeni che possono comportare rischi per la sicurezza della carne e suoi prodotti (carni, latte e uova) e nelle loro carni un pH più elevato offre un ambiente favorevole alla crescita di batteri lattici mesofili e aerobici.

I cambiamenti climatici riguardano anche i nostri prodotti alimentari tipici e le eccellenze storiche DOP e IGP, dai vini ai formaggi e ai salumi che devono le proprie specifiche caratteristiche anche all'ambiente geografico comprensivo dei fattori umani e del clima. Come già insegnano le esperienze

che riguardano i produttori di vini, che stanno adeguando le loro produzioni ai cambiamenti climatici, certamente lo stesso avverrà anche per i produttori di alimenti tipici d'origine animale (formaggi e salumi) che dovranno adeguare le loro produzioni ai nuovi climi mantenendone la sicurezza e la qualità delle nostre produzioni. Anche in questo caso sembra valere il detto che bisogna cambiare perché tutto rimanga come prima.

Autore: Giovanni Ballarini

Fonte: Accademia dei Georgofili