



Se va avanti così coltiveremo le arachidi a San Luca

QUEST'ANNO la sveglia primaverile, normalmente regolata al 21 marzo, ha squillato con molto anticipo. Ci siamo subito accorti che l'intera stagione poco avrebbe avuto di invernale. Aprile ha fatto tremare tutti - città, fabbriche e campagne - per il livello dell'acqua straordinariamente basso di laghi e fiumi. Allora, signora mia, le stagioni non ci sono veramente più. I cambiamenti climatici stanno sconvolgendo un po' tutto. Intanto i cicli riproduttivi naturali: fioriture inaspettate, maturazione contemporanea e anticipata di verdure e ortaggi, letargo interrotto, stagioni degli amori anticipate come le migrazioni degli uccelli. Nelle campagne attorno alla nostra città abbiamo visto un anticipo di maturazione variabile tra 20 giorni e due mesi, a seconda delle coltivazioni. Per la gioia dei buongustai gli asparagi erano presenti nei piatti dei migliori ristoranti bolognesi già in febbraio, quando (normalmente) maturano da fine aprile. A marzo c'è stato il boom di primizie sui banchi di verdure e or-

taggi, dov'era già possibile trovare un'insolita varietà di offerta made in Italy: piselli e fave, che normalmente arricchiscono i picnic del Primo maggio. Le fragole sono arrivate con tre settimane d'anticipo e le ciliegie potevano essere acquistate già in aprile, un mese prima del tradizionale calendario di raccolta.

I consumatori bolognesi hanno percepito gli effetti del clima come un'opportunità unica per acquistare produzioni nazionali fuori stagione a

prezzi convenienti. Però si sono verificate delle perdite commerciali consistenti. La maturazione anticipata e contemporanea di molti ortaggi e verdure ha infatti provocato un crollo dei listini a pochi centesimi per i produttori agricoli: soprattutto finocchi, carciofi, radicchio, cavolfiori, carote e arance, cicorie e spinaci, con tagli dei prezzi all'origine dal 20 al 40%. Poi sono 'fiorite' alcune truffe. Che proprio in queste condizioni si moltiplicano, tentando di far passare per italiana (disponibile grazie alla maturazione anticipata) produzione straniera di minore qualità: occhio all'etichetta dunque!

Se andiamo avanti così, nel senso dell'innalzamento delle temperature, anche il paesaggio attorno a noi potrebbe cambiare. Gli effetti del surriscaldamento del pianeta non porterà solo la migrazione a nord delle principali colture mediterranee e tropicali. Fra un po' sotto San Luca potremmo vedere, senza sorprenderci, una piantagione di arachidi. Che del resto consumano assai poca acqua. Ma è nulla di fronte al cambiamento delle condizioni ambientali tradizionali per la stagionatura dei salumi, per l'affinamento dei formaggi, per l'invecchiamento dei vini. Cioè dei nostri prodotti tipici. Che rappresentano anche la nostra identità, la nostra storia, la nostra cultura. Siamo disposti a perdere tutto ciò per un po' di caldo?

* **preside di Agraria**

