

Gastronomia e cambiamento del clima

a cura di
Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
con la collaborazione del prof. Gabriele Volpato



Foto di Emilia da [Flickr](#)

Se il vino e l'olio migliori arrivano dalle aree mediterranee del pianeta, se le patate sono alimento fondamentale nelle zone andine quanto in quelle alpine, se la pianta del caffè cresce solo fra il tropico del cancro e quello del capricorno e non oltre, e se non si pesca pesce spada nel Mare del Nord è, in ultima analisi, questione di clima. Ogni specie si è evoluta adattandosi ad un clima specifico, e quindi a specifici pattern di temperatura, umidità, pioggia e vento, e alle variazioni di questo pattern nel corso dell'anno, le stagioni. Ogni sistema alimentare e cibo sono il risultato dell'azione dell'uomo a partire dalle condizioni imposte dal clima e dalle specie adattatesi a quel clima. Pesca, agricoltura, caccia, processi di fermentazione e trasformazione, sistemi di allevamento, sono tutti costituiti a partire dalle condizioni climatiche e dipendono dalla dinamica stabilità di queste condizioni. I sistemi alimentari sono inoltre fondati sulla biodiversità e sui processi

ecologici che garantiscono quelli che sono conosciuti come i servizi ecosistemici, per esempio l'impollinazione, la fertilità del suolo e il sequestro di anidride carbonica. Questi servizi ecosistemici sono forniti dalle specie e dalle loro interazioni, e quindi sono anch'essi innestati e dipendenti dalle condizioni climatiche e dalla loro relativa stabilità.

Il cambiamento climatico in corso (2021), a rapida evoluzione e di origine antropica, sta rompendo i "fili" tanto della trama ecologica del pianeta quanto dei sistemi alimentari e dei patrimoni gastronomici ad essi associati. L'attività umana, basata su una crescita demografica di tipo esponenziale, un crescente consumo pro capite di ogni tipo di risorsa, e sull'uso dei combustibili fossili, sta disfacendo quello che i processi ecologici avevano generato nel corso di milioni di anni: mantenere un tasso di anidride carbonica nell'atmosfera, e quindi una temperatura media globale il più possibile favorevole alla vita stessa, immagazzinando anidride carbonica nei tronchi di antiche foreste (il carbone), nei fitoplancton e zooplancton sepolti in fondo al mare (il petrolio), nella struttura di carbonato di calcio delle barriere coralline, o nel materiale organico non decomposto delle torbiere e del suolo sotto al permafrost. Non c'è angolo del pianeta che non senta le conseguenze di questo aumento repentino (in termini geologici) dell'anidride carbonica nell'atmosfera, non c'è specie che non venga influenzata da questi cambiamenti. Con tali premesse, diventa quasi banale affermare che il cambiamento climatico ha e avrà degli effetti profondi sui sistemi alimentari in tutto il mondo, e sul cibo che mangiamo e mangeremo.

Il cambiamento climatico si sta manifestando nelle diete, pratiche e tradizioni alimentari in ogni angolo del pianeta, e sempre più si manifesterà mettendo a rischio produzioni ed economie, richiedendo resilienza e flessibilità da parte di tutti gli attori coinvolti. Cercando una sintesi dei molteplici effetti in questione, possiamo dire che il cambiamento climatico impatta:

- 1) gli ecosistemi, con perdita della loro capacità di creare biomassa e quindi di produrre cibo (esempio della riduzione del krill antartico e l'impatto sulla catena trofica oceanica);
- 2) sulla distribuzione geografica delle coltivazioni e delle specie cacciate e pescate (esempio degli scenari futuri in relazione alla produzione di olio di oliva nel bacino Mediterraneo, dell'aumento del prezzo del totano giapponese in seguito al loro spostamento in profondità nel Pacifico, e dell'impatto sull'economia costiera senegalese dello spostamento al largo delle sardinelle);

3) sui prodotti tradizionali e sulla gastronomia, includendo i processi di trasformazione ad essi associata (esempio delle birre lambic, la cui fermentazione spontanea è minacciata da temperature in aumento, e delle cantine di ghiaccio utilizzate come magazzini per la carne di balena degli Inuit dell'Alaska).

Comunità, popolazioni, agricoltori, allevatori e pescatori stanno già affrontando gli effetti del cambiamento del clima, adattando le loro pratiche e attività ad un contesto in rapido cambiamento, per quanto possibile. Così, i pescatori tunisini hanno trasformato l'invasivo granchio blu in una voce dell'export nazionale, gli agricoltori andini stanno spostando più in alto i loro campi di patate, gli apicoltori di montagna adattano il posizionamento delle loro arnie alle fioriture che si spostano verso l'alto di generazione in generazione, e i pastori nomadi di renne della tundra euroasiatica stanno imparando a riconoscere ed evitare le aree di permafrost in scioglimento con le loro mandrie.

Questi adattamenti, e la flessibilità che li permette, vanno sostenuti perché sono alla base della resilienza che i sistemi alimentari dovranno avere per far fronte ai cambiamenti in corso. I consumatori, tutti noi, possiamo coltivare questa resilienza e flessibilità introducendo nella nostra dieta le nuove specie e cibi che il cambio climatico porterà, per esempio adattando il consumo di pesce alle specie in aumento nella cosiddetta tropicalizzazione del Mediterraneo, mentre la politica può accompagnare questo processo con leggi e norme ad hoc che tengano il passo del cambio (esempio della pesca alla Passera di mare lungo la costa atlantica degli Stati Uniti).

Sebbene il cambiamento climatico sia un problema globale, le soluzioni e gli adattamenti ad esso in termini di cibo e sistemi alimentari dovrebbero essere locali, molteplici, e basati sulla diversità di cibi e la loro produzione sostenibile. Quello che il cambiamento climatico ed i suoi effetti, spesso disastrosi, ci stanno mostrando, è che non siamo padroni di niente, non del nostro destino e non del pianeta che abitiamo, né lo siamo mai stati. Dipendiamo invece da ogni altra specie, dal resto della vita che abita il pianeta ed è solo accettando questa dipendenza, ri-sintonizzandoci con le ecologie del pianeta, seppur in rapido mutamento, che possiamo cavalcare l'onda senza venirci sommersi.

Bibliografia e Sitografia

Brander, K. (2009). Impacts of climate change on marine ecosystems and fisheries. *Journal of the Marine Biological Association of India*, 51(1), 1-13.

- Casey, N., & Haner, J. (2016, July 7). *Climate change claims a lake, and an identity*. The New York Times. Retrieved September 22, 2021, from <https://www.nytimes.com/interactive/2016/07/07/world/americas/bolivia-climate-change-lake-poopo.html?mtrref=mail.google.com&gwh=D11E472BCA2B4795DDE661331A030771&gwt=pay&assetType=PAYWALL>.
- Dartington Trust. (n.d.). *Schumacher college*. Higher Education at Dartington Trust. Retrieved September 22, 2021, from <https://campus.dartington.org/schumacher-college/>.
- FAO 2015. Climate change and food systems: global assessments and implications for food security and trade. Food Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
- Futurism. (2018, January 9). *Marine food webs are on the brink of collapse because of climate change*. Futurism. Retrieved September 22, 2021, from <https://futurism.com/marine-food-webs-brink-collapse-because-climate-change>.
- Guardian News and Media. (2018, March 20). *Fish and chips TO curry: UK'S FAVOURITE dishes at risk from climate CHANGE, research shows*. The Guardian. Retrieved September 22, 2021, from <https://www.theguardian.com/environment/2018/mar/20/fish-and-chips-to-curry-uks-favourite-dishes-at-risk-from-climate-change-research-shows>.
- Understanding food and climate CHANGE: An interactive guide*. ecoliteracy.org. (n.d.). Retrieved September 22, 2021, from <https://www.ecoliteracy.org/download/understanding-food-and-climate-change-interactive-guide>.
- Valdivia, C., Seth, A., Gilles, J. L., García, M., Jiménez, E., Cusicanqui, J., Navia, F., & Yucra, E. (2010). Adapting to climate change in andean ECOSYSTEMS: Landscapes, capitals, and Perceptions SHAPING Rural Livelihood strategies and Linking knowledge systems. *Annals of the Association of American Geographers*, 100(4), 818–834. <https://doi.org/10.1080/00045608.2010.500198>