



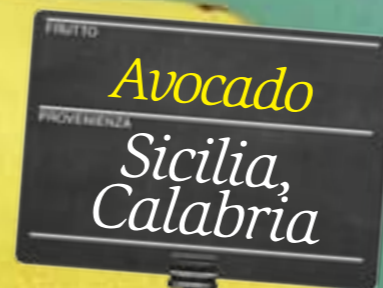
Mango, avocado, litchi, papaya, frutto della passione... Oggi, complice il riscaldamento globale, arrivano dal nostro Meridione. Dove la superficie per queste coltivazioni è salita del 60 per cento. E anche il vino sta cambiando (in meglio).

Mango in Sicilia. Nei prossimi 30 anni, le colture tropicali in Italia triplicheranno.



Le nuove rotte della *frutta*

di Luca Sciortino



Quelle dei frutti sono vite di viaggiatori. Il pomodoro, nativo dell'America centrale e coltivato da inca e aztechi, arrivò in Europa nel 1540 con il condottiero Hernán Cortés; la mela, delle montagne del Tien Shan, Kazakhstan, si diffuse sulle vie dell'Eurasia; il fico, dalla Mezzaluna fertile viaggiò in tutte le civiltà antiche. E i frutti esotici? Il riscaldamento globale sta regalando loro una seconda vita. Mango, avocado, papaya, frutto della passione, macadamia, litchi, zapote nero stanno prendendo piede nell'Italia del Sud. Mentre, sotto l'influenza del clima che cambia, gli areali di coltivazione di piante conosciute come la vite, il pomodoro e l'ulivo si espandono verso Nord. La Coldiretti stima che negli ultimi cinque anni ci sia stato un incremento di 60 volte la superficie coltivata a frutti tropicali, fino ai circa 600 ettari attuali.

Parallelamente, secondo Eurostat, l'Italia è passata da un consumo di avocado di meno di 4 mila tonnellate del 2007 a 22.340 tonnellate del 2016, e da un consumo di mango di 5 mila a quello di 9 mila tonnellate, a fronte di un accresciuto interesse nei confronti di questo frutto, molto richiesto nel Regno Unito.

Esistono due buoni motivi per ritenere che questo settore abbia potenziale di crescita. Il primo è che, dice un sondaggio di Coldiretti, il 70 per cento degli italiani acquisterebbe banane, manghi, avocado nostrani al posto di quelli stranieri, anche pagando di più. Il secondo è che, se si guarda al consumo totale (da importazione) di Paesi come Francia, Germania e Regno Unito, si scopre che l'Italia ha un divario da colmare non da poco: CSO Italy, aggregazione della filiera ortofrutticola, calcola che il consumo annuale di mango in Germania sia di 82.327 tonnellate, nel Regno Unito di

105.600 tonnellate, in Francia di 144.996, in Italia di sole 22.340; identica situazione per il mango, che vede in Germania un consumo pro capite di 790 grammi, nel Regno Unito di un chilo e 22 grammi, in Francia di 600 grammi, e di solo 150 grammi in Italia.

Se questo è il divario, l'Italia del sud potrà davvero colmarlo? Andrea Passanisi, fondatore di Sicilia avocado, azienda leader nel settore, oltre che presidente di Coldiretti Catania, dice che grazie al riscaldamento globale e a un cambiamento di cultura le coltivazioni di avocado sono cresciute da pochi ettari fino a 250 in pochi anni. Prevede che nella prossima decade le colture di frutta tropicale triplicheranno ma, precisa, esistono per la loro espansione, definiti dai fattori «pedoclimatici», ossia condizione climatiche e fisiche: non tutti i terreni hanno un Ph basso, il giusto grado di acidità per coltivare l'avocado, o la giusta tessitura. E non tutte le terre del Meridione sono protette dalle gelate, quelle sud-orientali di Puglia, Molise e Abruzzo sono più esposte alle correnti fredde da est.

Di fatto, le storie di successo si moltiplicano. Una di queste riguarda Enzo Amata, proprietario dell'azienda agricola Bianco, il quale racconta che le sue coltivazioni di mango si estendono ora per quattro ettari e sono in piena produzione. «Siamo arrivati a questo punto per gradi: prima abbiamo valutato il terreno, poi abbiamo stabilito la distanza fra le piante e la loro orientazione da nord a sud. Infine, abbiamo fatto i sopralluoghi alla base di ogni pianta per evitare il ristagno di acqua, e costruito paratie frangivento». Così un terreno in prossimità del mare sulla costa messinese è diventato l'ambiente ideale di un frutto tropicale. Ogni ettaro accoglie circa 650 piante di mango che entrano in produzione dopo sette anni: «Il mio investimento



è stato di 35-45 mila euro per ettaro e ora posso raccogliere cinque-sei chili di mango ogni anno per pianta, da fine agosto a ottobre, ma con alcuni anche a dicembre» dice Amata. «Riesco a vendere i frutti a circa tre euro al chilo e i miei mango arrivano sui banchi del supermercato senza subire trattamenti, come accade spesso con quelli importati, fatti maturare con l'aggiunta di additivi chimici in appositi forni». Non è un caso, d'altronde, che l'Italia abbia il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari (0,8 per cento), 1,6 volte meno della media dell'Ue (1,3 per cento) e sette volte di quella dei Paesi extracomunitari (5,5 per cento).

Secondo i dati di Coldiretti, tra Messina, l'Etna e Acireale, si coltivano frutto della passione, zapote nero (al gusto di cioccolato), sapodilla, bacca di origine messicana, e il litchi, che può crescere non solo in Calabria e Sicilia ma anche in



In Calabria coltivano anche la melanzana thai, variante thailandese di quella italiana

Sardegna. In Calabria, accanto a mango, avocado e frutto della passione, c'è la melanzana thai, variante thailandese della nostra, noci macadamia e canna da zucchero. L'annona, frutto tipico del Sudamerica, si sta diffondendo lungo le coste calabresi e viene usata anche per le marmellate.

Un altro effetto dell'aumento delle temperature medie è rendere più veloci le reazioni biochimiche alla base della maturazione dei frutti, mentre l'incremento della CO₂ migliora l'efficienza fotosintetica delle piante. Le conseguenze variano da specie a specie: mais e girasole risentono della crescita precoce più di specie invernali come il frumento; e gli ulivi si stanno spostando più a nord, correndo il rischio di gelate tardive con enormi perdite economiche. Negli ultimi dieci anni, la coltivazione dell'ulivo è passata da zero a circa 10 mila piante sui fianchi della montagna valtellinese, per 30 mila metri quadrati di terreno. In

Toscana sono arrivate le arachidi e dalla Pianura padana viene oggi circa metà della produzione nazionale di pomodoro destinato a conserva.

L'uva germoglia in anticipo, perché le estati sono più lunghe e le primavere più miti. Il suo contenuto di zucchero è cresciuto e i vini sono diventati più alcolici, in media, di un grado. Infatti, i lieviti responsabili della trasformazione del mosto hanno più zuccheri da trasformare in alcol. Il fatto che 13 gradi, ma anche 14 o 15, siano la norma per un buon vino è stato salutato con favore dai Paesi del Nord Europa che ora non devono aggiungere saccarosio per incrementare la gradazione.

Per diminuire gli effetti del riscaldamento globale i viticoltori italiani hanno cambiato la disposizione dei filari: di norma, sono disposti in direzione nord-sud per ricevere più sole. Ora si decide spesso di disporre i filari da est a ovest in modo che le foglie, orientandosi verso sud, coprano i grappoli esposti a nord, proteggendoli dall'irradiazione che altrimenti li degrada.

Per altre regioni il riscaldamento globale è stata una manna. Un tempo i vini dell'Alto Adige erano più acidi e freschi. Ora i produttori altoatesini addirittura corrono il rischio di un vino troppo alcolico. Nel comune di Morgex e di La Salle (Aosta) oggi crescono i vitigni più alti d'Europa, 1.200 metri, da cui si ricavano le uve per il Blanc de Morgex et de La Salle Dop.

Ma il clima che cambia porta anche una più elevata frequenza di eventi estremi, sfasamenti stagionali, lunghi periodi di siccità, precipitazioni brevi e intense che impoveriscono i terreni e nuovi pericolosi parassiti. Problemi che incombono sul futuro e che non sono ancora percepiti dagli agricoltori italiani con l'urgenza che meriterebbero. ■



Tutti i frutti tropicali che oggi trovano nell'Italia meridionale il clima ideale per essere coltivati, secondo il rapporto di Coldiretti.