

COMUNICATO STAMPA

CREA: IL CAMBIAMENTO DEL CLIMA METTERA' A RISCHIO ANCHE IL NOSTRO PANE?

Le prime risposte della scienza ai "Giovedì della ricerca" di Expo

Il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) sta studiando come salvaguardare il grano - cioè il nostro pane e la nostra pasta - dal cambiamento climatico e, al tempo stesso, adeguarne la produzione ai fabbisogni di una popolazione mondiale in costante crescita. Di questo si è parlato a "Progettare il frumento del futuro: la qualità di oggi, raddoppiando la produzione nel rispetto dell'ambiente", l'evento che ha inaugurato i "Giovedì della ricerca", il ciclo di 12 appuntamenti aperti al pubblico organizzati dal CREA a Expo (Lounge Mipaaf, Cardo Sud).

In particolare, i ricercatori CREA hanno anticipato le future condizioni climatiche direttamente sulle piante di frumento, creando la concentrazione di CO₂ prevista nei prossimi decenni, attraverso strumenti di calcolo e infrastrutture sperimentali. I risultati hanno dimostrato un generale incremento di biomassa vegetale e di produttività, conseguenza diretta dell'effetto fertilizzante della CO₂, associata a una diminuzione del contenuto proteico. Fattore questo che potrebbe avere ricadute negative sulla qualità del frumento duro, soprattutto in termini di tenuta della cottura. Le risposte delle piante, però, non sono state univoche, ma si sono differenziate, a seconda delle varietà di piante testate. Quindi, grazie ad un lavoro di miglioramento genetico imperniato su quanto emerso finora, potrebbero essere messe a punto nuove varietà, in grado di sfruttare al meglio l'aumento della CO₂ atmosferica, evitando o limitando l'impatto negativo sulla qualità del prodotto.

In questo modo, è stato possibile anche stimare gli effetti sulla produzione agricola e valutare le tecniche di gestione delle colture più idonee a preparare oggi le piante che ci serviranno domani. Prevedere l'impatto del clima sulla crescita e sulla produzione del frumento consentirà alla genomica e all'agronomia di avere i mezzi più efficaci per riuscire a sfamare 9 miliardi di persone nel 2050 e tutelare, nel contempo, la qualità di quelle preparazioni come la pasta e il pane, da sempre alla base della nostra alimentazione e della nostra cultura alimentare.