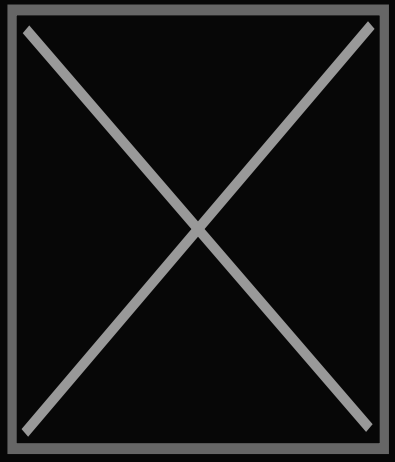
Se il clima cambia i menu dei ristoranti...

clima-menu-01-48c0f783

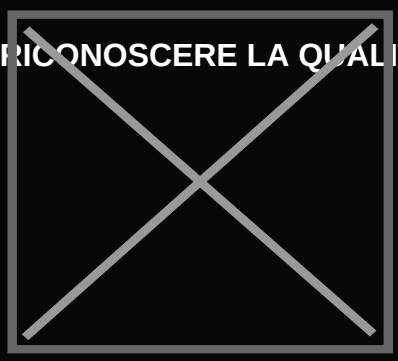
Pomodori in Pianura Padana, viti e ulivi sulle Alpi e avocado in Sicilia: sono le conseguenze più evidenti dei cambiamenti climatici sull'agricoltura. La aestas horribilis 2017 – con la temperatura a luglio superiore di 1,2 gradi rispetto alla media e il 42% di precipitazioni in meno – ha causato danni all'agricoltura per oltre 2 miliardi di euro e il dimezzamento della produzione di miele, la "perdita" di una bottiglia di vino su quattro e il calo del 23% del raccolto di mele. Ma è solo la punta dell'iceberg di una situazione che in pochi ormai negano, quella del riscaldamento globale. "Il sistema agricolo italiano è sotto pressione – esordisce il responsabile sicurezza alimentare di Coldiretti **Rolando Manfredini** –. L'aumento della temperatura ha provocato lo spostamento della vocazionalità delle culture verso Nord, mentre a Sud si riducono la produzione e le superfici e arrivano specie tropicali. Tra 100 anni potremmo avere le banane Dop di Catania. A rischio però c'è il nostro sistema delle produzioni territoriali, ma anche la stagionatura dei salumi che necessita di condizioni di temperatura e umidità che non possono essere ricreate artificialmente". Ma le produzioni sono minacciate soprattutto dagli eventi estremi: gelate, siccità e precipitazioni di intensità eccezionale che causano inondazioni e allagamenti. Poi c'è la questione dei prezzi, aumentati a partire dall'ortofrutta (a ottobre Istat ha rilevato un +12,1% per i vegetali e +4,7% per la frutta). "Attenzione alle speculazioni però. Nel dubbio si può fare riferimento all'Osservatorio prezzi del Ministero dello Sviluppo Economico". Cambierà il menu al ristorante nei prossimi anni? "Sì ma non solo per i cambiamenti climatici; cambiano le esigenze, avanza il vegetarianesimo, ed entrano nuove culture gastronomiche. Va detto che il gusto italiano ha radici profonde, da noi sarà un processo lentissimo".

STAGIONALITÀ INNANZI TUTTO



“Ormai il nostro lavoro non può prescindere dalle tematiche ambientali, lavoriamo con i prodotti della natura che sono legati a doppio filo al clima in una agricoltura tradizionale come l’italiana – dice **Pier Giorgio Parini**, chef romagnolo appartenente all’associazione Chic Charming Italian Chef nata proprio per portare i temi della sostenibilità in cucina –. Le eccellenze ci sono e vanno preservate perché fanno parte della nostra storia, ma in futuro vedo un’agricoltura intensiva, in serra, come avviene in Olanda, che assicura un prodotto di qualità media ma costante e con un prezzo non soggetto al clima”. Spesa e menu sono armi importanti per gestire carenze di offerta e aumenti di prezzo che saranno sempre più frequenti: “Io da sempre compro a numero, non a peso. Preferisco fare una spesa più frequente secondo le esigenze, per evitare di dover buttare ingredienti non utilizzati e per avere un prodotto sempre fresco”. Imprescindibile poi è il menu stagionale, per ragioni economiche e di gusto, “da ruotare senza automatismi ma secondo disponibilità della materia prima: quando finisce, si cambia. Anche tutti i giorni. È solo una questione di organizzazione”. Come affrontare le problematiche sanitarie? “Io credo più nelle persone che nei marchi, ci sono grandi aziende che lavorano bene e fanno qualità su grande scala ma preferisco vedere sul campo la provenienza dei prodotti che uso”.

RICONOSCERE LA QUALITÀ



Tra i prodotti più colpiti dalla siccità quest’anno ci sono i tartufi, e i prezzi sono schizzati alle stelle, come conferma **Luca Mauri** di Tartufi&Friends a Milano, uno dei cinque ristoranti del format che propone tutto l’anno il prezioso tubero abbinato alle eccellenze alimentari italiane: “Il prezzo è molto elevato e la qualità non eccelsa. Ma non possiamo riversare questi aumenti

sui clienti, quindi diminuiscono i margini. Anche altri prodotti molto utilizzati come burro e olio sono aumentati. L'importante però è garantire la qualità". Come selezionare le materie prime più sicure? "La scelta fa parte della nostra professionalità, devo sapere da dove arriva un certo prodotto e come è stato coltivato. Ci sono tanti nuovi attori in tutta Italia, piccoli produttori che stanno sperimentando con i grani antichi o lo zafferano anche in aree senza tradizione. Quando è possibile, meglio cercare il Km zero".

RIDURRE SPRECHI (E COSTI)

Già perché se diminuiscono i margini per l'altalena dei prezzi, è cruciale ottimizzare i costi. Ad esempio evitando di sprecare materie prime che potrebbero diventare sempre più preziose in futuro. I cambiamenti climatici insomma sono ormai una realtà evidente, e guidano verso un approccio più sostenibile in cucina. Non solo per il futuro del Pianeta, ma anche per il conto economico del ristorante.

Come il clima sposta la produzione alimentare