La dieta mediterranea sopravvivrà al clima mediterraneo?

Olio, grano, pomodoro e vite non sono finiti sulle tavole del Mediterraneo per una scelta nutrizionale, ma perché quel territorio e quel clima ne permettevano la coltivazione: la dieta mediterranea, prima di diventare una piramide alimentare, è stata una conseguenza della geografia. Marco Perugini su Gastronomika si chiede cosa succeda a quell'equilibrio ora che il clima che lo ha reso possibile comincia a cambiare. L'olivo tollera bene estati calde e secche, ma non è indifferente a temperature ancora più alte o a una minore disponibilità d'acqua: uno studio pubblicato su Sustainability Science descrive le pressioni già in atto su siccità, ondate di calore e parassiti. Il grano duro, coltivato in gran parte in condizioni non irrigue, risponde allo stress da calore non solo con rese minori ma con una composizione diversa: una metanalisi su quasi duemila osservazioni registra in media meno amido e più proteine nei chicchi esposti al caldo. Anche la vite, dove il concetto di terroir rende esplicito il legame tra clima e prodotto, sta già spingendo la ricerca verso una diversa gestione della chioma e varietà più tolleranti, con un possibile spostamento geografico delle aree vocate. Il punto che Perugini isola è che il cambiamento climatico solleva una domanda meno intuitiva della semplice disponibilità di cibo: che caratteristiche avrà il cibo che produrremo. La dieta mediterranea, aggiunge, non è mai stata immobile nella storia, ed è proprio questa capacità di adattamento, più che la fedeltà a specifiche varietà, ciò che potrebbe permetterle di attraversare anche questa trasformazione.