

LA SCIENZA

14

Tweet 48

A tavola nel 2050 tra alghe e locuste "Così nutriranno 9 miliardi di persone"

Dopo la rivoluzione verde per moltiplicare la produzione agricola ecco una nuova emergenza per il pianeta. Gli scienziati puntano a soluzioni insolite e la Ue ha stanziato un fondo di 3 milioni per ogni Paese europeo che usi insetti in cucina

Lo leggo dopo



dal nostro corrispondente ENRICO FRANCESCHINI

LONDRA - Cosa mangiamo oggi? Una zuppa di alghe, un bel piatto di insetti fritti o un hamburger artificiale? Potrebbero essere queste le prelibatezze offerte dal menù intorno all'anno 2050, se vogliamo sfamare i 9 miliardi e mezzo di terrestri che esisteranno intorno a quella data. Studi delle Nazioni Unite indicano che nei prossimi quarant'anni sarebbe necessario raddoppiare la produzione mondiale di cibo, per nutrire i 2 miliardi e mezzo di terrestri in più che si aggiungeranno ai 7 oggi esistenti. Ma raddoppiare il cibo prodotto è più facile a dirsi che a farsi: un miliardo di persone soffrono già ora di fame cronica, ci sono scarse terre vergini su cui espandere nuovi raccolti agricoli o allevamenti, gli oceani stanno svuotandosi di pesci e rischiamo di rimanere perfino senza acqua, che gli ecologisti definiscono "il nuovo petrolio", la risorsa naturale per la quale si combatteranno le guerre del prossimo futuro.

E allora? Cinquant'anni or sono, quando la popolazione terrestre era metà di quella attuale ma cominciava una prodigiosa crescita demografica, la risposta degli esperti fu la cosiddetta "rivoluzione verde": un radicale aumento di fertilizzanti e di sementi ibride per moltiplicare la produzione agricola. Ha funzionato, perché da allora la Terra ha prodotto due volte più cibo, ma al prezzo di consumare tre volte più acqua e risorse del sottosuolo. Scienziati dell'Onu dicono che non sarebbe possibile usare lo stesso metodo da qui alla metà del 21esimo secolo. Per sfamare il pianeta del 2050, secondo una varietà di rapporti sull'argomento citati dall'Observer di Londra, occorre un "generale ripensamento" del problema. Bisognerà cambiare tutto alla ricerca di soluzioni insolite.

Una sono le alghe: semplici organismi monocellulari, che crescono rapidamente, anche in condizioni difficili e possono essere utilizzate per un'enorme varietà di usi. Cibo per animali. Fertilizzanti naturali. Perfino carburante: esiste un programma, chiamato "algae oil" (petrolio d'alghe), per sfruttare le potenzialità energetiche di queste erbe. E un altro uso è cibo per esseri umani. Non occorre aspettare il mondo del 2050, per questo: succede già, le alghe sono un alimento abituale nel menù di Cina e Giappone. Nel regno animale, le mangiano creature di ogni dimensione e caratteristica, dai gamberetti alle balene: perché non potremmo mangiarle anche noi occidentali? "Sono la base di tutta la vita", avverte il professor Mark Edwards dell'Arizona State University.

Un'altra soluzione sono gli insetti. Locuste, grilli, ragni, vermi: diciamo la verità, non fanno venire l'acquolina in bocca. Eppure ben 1400 specie di insetti sono mangiate in Africa, Asia e America Latina. Ve ne sono moltissimi che contengono proteine, alta quantità di calcio, basso contenuto calorico. E come le alghe, gli insetti hanno un ulteriore vantaggio: sono piccoli. La loro produzione, anche su larga scala, non richiede tanto spazio. E non inquina l'atmosfera. L'Unione Europea ha recentemente stanziato un finanziamento di 3 milioni di euro per ogni paese membro della Ue che incoraggi l'uso degli insetti in cucina. Dunque, prepariamoci al giorno della locusta (sui fornelli).

Vi sono soluzioni che fanno meno impressione, ma la cui riuscita è ancora incerta. La carne artificiale: esperimenti per fare crescere hamburger e polli in laboratorio sono a uno stadio avanzato e promettono risultati entro due anni. Poiché non è verosimile aumentare gli allevamenti di carne naturale (le mucche occupano già un quarto di tutte le terre coltivabili e creano un micidiale quantitativo di gas nocivi), non rimane che questa strada. I "deserti verdi": enormi serre nelle aree più aride del pianeta, il Sahara Forest Project dovrebbe partire nel 2015, la Grande Muraglia Verde Africana (una foresta larga 15 km e lunga 8000 dall'Atlantico all'Oceano Indiano) l'anno dopo. Infine i cibi geneticamente modificati: specialisti cinesi sperimentano un "super riso verde", più facile da crescere e nutriente, e c'è chi studia banane con extra vitamine, pesci che maturano più in fretta, vacche resistenti alle infezioni.

(24 gennaio 2012)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tweet 48

14

Controlla gli articoli consigliati per te. Scopri come [chiudi]

5 I tuoi argomenti

Consigliati per te

Accedi

Divisione Stampa Nazionale — Gruppo Editoriale L'Espresso Spa - P.Iva 00906801006
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA

Controlla gli articoli consigliati per te. Scopri come [chiudi]

I tuoi argomenti Consigliati per te

Accedi