



36°

Torino



37°

Milano



Roma

Il giorno del caldo record Al Nord è allarme ozono

Picco annuale delle temperature, percepiti 54 gradi in Campania
Si soffre anche in montagna. Aumentano i consumi elettrici

FABIO ALBANESE
TORINO

Inutile agitarsi. Almeno fino a domani, l'Italia sarà un unico, immenso bollino rosso. Il ministero della Salute segnala come a rischio 26 città: da Bolzano a Catania, da Torino a Roma, da Cagliari a Pescara. Anche ieri, come già mercoledì, tra temperature effettive e percepite non c'è stato un angolo della Penisola che non abbia sofferto un caldo infernale. Lo stesso sarà oggi. Poi al Nord arriverà qualche pioggia, pure intensa, mentre al Centro-Sud la canicola resterà fino a metà della prossima settimana.

Secondo Luca Lombroso dell'Osservatorio geofisico nella Facoltà di Ingegneria dell'Università di Modena e Reggio Emilia, «a memoria di annali dell'Osservatorio, che partono dal 1830, abbiamo tre soli eventi storici di tale insistenza e risalgono all'estate 2003, a quello breve ma col primato assoluto di fine luglio 2013, e a quella di fine luglio 1983». Per Lombroso sarà oggi la giornata in assoluto più calda: «Siamo di fronte a una situazione nuova - spiega - sia per i modelli meteo sia per noi previsori».

Al di là della statistica, però, vale poco stabilire il primato della città più calda perché, appunto, nessuna zona del Paese è in queste ore risparmiata: c'è caldo, assai. Un meteorologo del Centro Meteo Epson, Daniele Izzo, dice che «escludendo i Paesi del deserto del Sahara e di quello Arabico, Pakistan

e Iran, in questi giorni l'Italia è il Paese più caldo al mondo assieme alla West Coast statunitense». Bella consolazione il primato. Ma vallo a spiegare agli abitanti di Grazzanise, nel Casertano, che ieri hanno «percepito» 54 gradi a quelli di Ferrara che ne hanno sudati 50 (40 quelli reali); dati dell'Aeronautica militare. In confronto, gli appassionati di Giulietta che ieri a Verona se la sono cavata con 45 gradi, o gli abitanti della pugliese Cerignola con 43, si possono considerare fortunati. La colpa è del forte tasso di umidità che aumenta anche di dieci gradi la temperatura reale. Sempre secondo gli studiosi del meteo, in questi giorni ci sono città come Bologna (45 percepiti), Firenze (41), Roma (42), Napoli (43), Milano e Torino (40) che sono più calde di Miami, l'Avana, Calcutta e il Cairo. La ragione è in un ostinato anticiclone Nord-africano che si estende fino alla Russia meridionale e che mette al centro l'Italia. Città «alte», come Potenza e Campobasso, hanno registrato 37 gradi, un record. Non serve insomma nemmeno salire in montagna, se è vero

La Coldiretti

«La siccità brucia anche i pascoli
Le mucche abbandonano gli alpeggi»

Il caldo torrido e la siccità stanno «bruciando» anche i pascoli piemontesi a 1500 e più metri di quota. L'erba non ricresce e le migliaia di capi sparsi nei circa 300 ettari che si allargano intorno a 1800 alpeggi rischiano di dover tornare a valle con due mesi di anticipo. Per questo Coldiretti ha chiesto all'assessore all'agricoltura Giorgio Ferrero di «prevedere azioni urgenti per consentire ai pastori la demonticazione anticipata delle mandrie». Che, nelle sole province di Cuneo e Torino, vorrebbe dire far rientrare nelle stalle di pianura 51 mila bovini e 13 mila tra capre e pecore. «Ma senza penalità per i pastori che vadano a inficiare i premi comunitari», dice la presidente Coldiretti Piemonte Delia Revelli. [G. GIA.]



Ferrara

che a mille metri ci sono ancora 30 gradi, 35 sull'Appennino. I condizionatori accesi hanno spinto i consumi elettrici a 55 mila megawatt/ora. In Lombardia, dove sono a rischio gli alveari perché ci sono troppi fiori secchi e la produzione del miele calerà del 30 per cento, è salito alla soglia di allerta anche il livello dell'ozono in molte province. Molti sforamenti anche in Piemonte, Toscana, Alto Adige e Marche. Fa un certo effetto il provvedimento del governatore dell'Alto Adige Kompasscher con cui limita l'uso delle risorse idriche del bacino dell'Adige. E dunque pazienza. Ancora per qualche giorno sarà inutile agitarsi. Anche perché poi si suda di più.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

LUCA MERCALLI
BARDONECCHIA (TORINO)

Il racconto del climatologo dal Sommeiller (Alpi Cozie)

In maglietta a quota tremila metri sul ghiacciaio che non esiste più



Da bambino, quando si andava in montagna, preparare lo zaino era un rito: attenti! Il tempo in quota cambia in fretta, si parte col sole ma può arrivare la tempesta anche in piena estate... Giacca a vento, maglione e camicia di flanella non mancavano mai. Questo 2 agosto, di partenza per una missione di misure geofisiche ai 3000 metri del colle del Sommeiller, sopra Bardonecchia, anche se in pieno anticiclone africano, ho comunque riempito lo zaino di vestiario, non si sa mai. Con i colleghi dell'Istituto Nazionale di Metrologia di Torino, siamo impegnati nelle operazioni di taratura di sensori immersi nella profondità del permafrost, il suolo che si suppone perma-

nentemente gelato, al sito di ricerca d'alta quota dell'Arpa Piemonte. Verso mezzogiorno al rifugio Scarfiotti, 2165 metri, sembra di essere al mare: gente in bikini nei pascoli, ristorante esterno al completo e, con più di venti gradi, il classico menu di polenta e salsiccia andrebbe sostituito da una caprese. La strada sterrata costruita nel 1962 per raggiungere il Ghiacciaio del Sommeiller e i suoi skilift di sci estivo è oggi una meta-cimelio per motociclisti e fuoristradisti di tutta Europa. Si pagano 5 euro al Comune di Bardonecchia per percorrerla, ed è ancora poco. Arrivano su a squadro-

ni per mettere alla prova i loro fumanti motori, selfie di rito a quota 2991 metri, e poi giù, senza aver capito granché di quel paesaggio lunare, museo alpino a cielo aperto di geomorfologia, glaciologia e climatologia. Il cartello che tenta di spiegare la geografia del luogo c'è, ma bufere e vandalismi l'hanno ridotto male. E ridotto male è pure il ghiacciaio del Sommeiller, in territorio francese, che dopo gli ultimi splendori degli anni 1970-80 ha iniziato la sua ritirata fino a rendere inservibili gli impianti sciistici, chiusi nel 1985. Appena scendo dall'auto mi precipito ad affacciarmi su



Le misure
I tecnici dell'Istituto di Metrologia di Torino al lavoro sul colle del Sommeiller, a quota 3000



quelle balze detritiche, calpestando gli ultimi fazzoletti di neve marcia. Mi appare il dorso del minuscolo ghiacciaio, nero di sabbie e polveri inquinate risalite dalle pianure, che emerge

Dalla Sicilia alle Langhe è già tempo di vendemmia

Uve mature e pronte per la pigiatura: "Ma la qualità non è a rischio"

il caso

ROBERTO FIORI
ALBA (CUNEO)



Precoce
Secondo
Coldiretti,
questa
è la
vendemmia
più precoce
degli ultimi
10 anni

Giorgio Rivetti, titolare di due marchi blasonati come Contratto e La Spinetta, ieri mattina era in vigna alle 5,30 per staccare i primi grappoli della vendemmia in Langa, dalle parti di Loazzolo. «Se andiamo avanti di questo passo, ci toccherà attrezzarci per la raccolta notturna, come fanno in Sicilia», dice con un mezzo sorriso. Alle nove i trattori erano già diretti verso la cantina, per mettere al fresco i pinot noir base spumante. «E oggi faremo altrettanto. Ho 42 vendemmie sulle spalle, ma un anticipo così non l'avevo ancora mai visto». Preoccupato? «Se guardiamo la qualità delle uve, direi di no. I vigneti, nonostante tutto questo caldo, sono verdi e non hanno sofferto. Certo, però, che fa effetto iniziare a vendemmiare quando solo fino a pochi anni fa si andava al mare in vacanza».

Rodolfo Migliorini, altro celebre spumantista con la cantina Rocche dei Manzoni di Monforte, nel cuore dei grandi rossi di Langa, ha addirittura iniziato la scorsa settimana. A memoria di vignaiolo, mai nessuno sulle colline del Nebbiolo aveva cominciato a raccogliere le uve nel mese di luglio. Anche i disciplinari di produzione regionali sono rimasti sorpresi da questo anticipo. «La legge - spiega Migliorini - prevede che le fermentazioni per la vendemmia 2017 siano consentite dal primo agosto. Ma la qualità non ha un calendario fisso: quindi, visto che le uve per noi avevano già raggiunto il grado ottimale di maturazione, abbiamo deciso di raccogliercle e conservarle nelle celle frigorifere per un paio di giorni, prima di iniziare la pressatura».

Anche in Sicilia non hanno atteso l'arrivo di agosto. Le cantine Settesoli, cooperativa che conta 1700 soci produttori e 5500 ettari vitati, hanno iniziato a raccogliere il Pinot grigio il 26 luglio, seguite a ruota da Firriato e Donnafugata con lo Chardonnay. «Per ora lo stress idrico non si è verificato - dicono -. Qualità e quantità sembrano regolari».

E dire che una volta la vendemmia cominciava quando lo decideva il parroco. Nulla di spirituale, ovviamente. Il prete, però, era l'unico in paese a possedere un termometro a massima e minima, in grado cioè di conoscere la temperatura del

giorno e della notte. In un gabbiotto meteorologico rudimentale aveva anche un barometro e un anemometro arrugginito, strumenti che lo informavano sulla situazione del clima, del vento e della pressione atmosferica. Annunciava con le campane la raccolta dell'uva e all'ingresso della chiesa, insieme con l'orario delle messe, fissava la data della vendemmia.

Altri tempi. Ma soprattutto, altre tempistiche. «Quasi 20 giorni di anticipo rispetto all'anno scorso per le uve base spumante», conferma il presidente del Consorzio dell'Alta Langa, Giulio Bava. «La prossima setti-

mana saranno in molti quelli che inizieranno a raccogliere le uve». In Franciacorta, invece, si parte oggi: l'appuntamento è nell'azienda agricola Faccoli di Coccaglio. Nell'occasione verrà divulgata un'analisi di Coldiretti sugli effetti del clima impazzito, con le prime stime sull'andamento nazionale della produzione, sull'export e sull'impatto occupazionale ed economico. «Stiamo assistendo alla vendemmia più precoce degli ultimi 10 anni», anticipano senza troppi giri di parole dall'organizzazione di categoria. «E non è detto che sia finita qui».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Vigne in festa



Sicilia
La cantina Settesoli ha iniziato a raccogliere il Pinot grigio il 26 luglio, seguita da Donnafugata e Firriato con lo Chardonnay



Langhe
Ieri mattina hanno cominciato con la raccolta del Pinot noir base spumante nelle cantine Contratto



Franciacorta
Nella terra dove si producono importanti «bollicine», oggi comincia la raccolta a Coccaglio, nell'azienda Faccoli

Reale o percepita?

La sensazione di caldo o di freddo che viene avvertita è dovuta non solo alla temperatura effettiva, rilevata con i termometri, ma anche ad altre condizioni ambientali, come umidità dell'aria e vento. Sono i servizi meteo a calcolare il dato che offre un'idea più precisa di ciò che si prova: se l'umidità è bassa, anche 40 gradi possono risultare sopportabili; ed è afa i 25 gradi con alta umidità.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



La conca
Fino a 30 anni fa questa conca era completamente colma di neve e ghiaccio

dal manto nevoso invernale in gran parte ormai fuso da questi calori africani. Mi porto sul basamento in calcestruzzo del vecchio skilift e mi sembra impossibile che ora sotto di esso si



Sensori
Apparecchi di precisione controllano che i sensori siano affidabili. Variazioni di decimi di grado sono significative dei cambiamenti ambientali

apra un baratro di 50 metri: la conca fino a trent'anni fa piena di ghiaccio e neve sulla quale si stendeva in dolce pendio la sciovina è oggi svuotata, come il fondo di un lago prosciugato, e cosparso di rocce caotiche, nevai agonizzanti e una crostina di ghiaccio in balia del sole. Sto lì in sbigottita contemplazione su quel gnocco di cemento sospeso nel nulla, oggi più adatto ad ancorare una funivia che uno skilift. Se tra qualche secolo sarà ancora lì, in un deserto di pie-

tre - come ci attendiamo diventeranno le Alpi senza neve e ghiaccio del mondo-serra -, mi chiedo come si lambiccheranno il cervello i futuri archeologi. Magari ci muriamo su una targa di bronzo che spiega come li si sciasse prima del riscaldamento globale.

E ora al lavoro con i termometri da tarare: un pozzo di cento metri di profondità nella roccia predisposto da Arpa Piemonte ha il compito di misurare una sorta di temperatura fossile, la labile memoria di un freddo antico sotterraneo che anno dopo anno tende a essere sostituito da un'onda calda inedita a scala millenaria. Apparecchi di precisione controllano che i sensori siano affidabili, là sotto le variazioni sono soltanto di qualche decimo di grado, ma altamente significative dei cambiamenti ambientali. In un groviglio di cavi elettrici, i computer registrano i parametri necessari e poi si cala nuovamente quel serpente di sensori e ca-

blaggi nel pozzo, da dove i dati, via radio con alimentazione a pannelli solari, raggiungeranno la sala operativa di Torino. Il lavoro è finito, si smonta il campo e si caricano i delicati strumenti sul pick-up. È un mezzo di lavoro, non come tutti quelli che arrivano lassù per divertimento, senza capire che i loro tubi di scappamento contribuiscono al triste strazio di quei resti glaciali. Solo quando siamo ridiscesi allo Scarfiotti mi accorgo che ho passato un'intera giornata a 3000 metri in T-shirt. Giacche a vento e camicie prese per tradizionale precauzione sono rimaste nello zaino. Guardo sul telefonino la temperatura misurata lassù in tempo reale dalla stazione meteo: 16 gradi a quota 3000. Troppo per quelle antiche montagne che s'interrano su quale nuova era geologica stia iniziando. Noi lo sappiamo, si chiama Antropocene, e nulla facciamo per fermarla prima che sia tardi.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Mai visto un raccolto così presto

CARLO PETRINI
SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Il fatto straordinario, legato alle variazioni climatiche, è la vendemmia anticipata che ha già cominciato a manifestarsi nell'ultima settimana di luglio. Tant'è che già da giorni si stanno raccogliendo alcune uve a bacca bianca.

Nonostante sia senz'altro vero che i tempi della vendemmia sono piuttosto variabili, e che ogni anno vengono influenzati da diversi fattori, a memoria d'uomo non si è mai vendemmiato prima di Ferragosto.

Anche la salubrità delle uve è messa a dura prova da questo clima; in piemontese (con un termine forse non molto tecnico, ma efficace) si dice che c'è il rischio di trovarsi in vigna con l'uva «cheuita», ovvero cotta dal sole e dall'arsura. Questa condizione non permette la maturazione ideale (necessaria in cantina per fare un buon vino) che si ottiene grazie all'escursione termica tra il giorno e la notte. Oggi, con le giornate bollenti e le notti che non rinfrescano, la mancanza di questa alternanza mette a rischio la formazione del contenuto zuccherino ideale, che sarà la base per la fermentazione e la vinificazione.

Che la vendemmia sia stata anticipata di qualche settimana e che il grande caldo possa aver stressato le uve, forse sembrerà una notizia non così rilevante. Tuttavia, va inclusa in un ragionamento più ampio.

Problemi e stravolgimenti dell'enologia europea si verificano già da qualche anno: basti pensare alle ultime difficili stagioni della Borgogna, o al fatto che nuovi vigneti vengono impiantati nel Sud del Regno Unito. Le aree vitivinicole storiche sono sempre più stressate, mentre aumentano le latitudini alle quali si può coltivare la vigna, così come crescono le altitudini. Anche qui, sui pendii dell'Alta Langa, che una volta erano quasi interamente dedicati alla coltivazione della nocciola e al pascolo degli animali, oggi ritroviamo una zona vitivinicola pregiata e in crescita, interessante anche per grandi produttori storici che intravedono nei vantaggi climatici dell'altitudine una possibilità di crescita.

Non apro il fronte della qualità del vino che si otterrà da questa vendemmia: come sempre non avrebbe senso fare alcuna previsione, bisognerà necessariamente aspettare che l'uva sia in cantina, quando sapremo con più chiarezza se avrà preso troppa o troppa poca acqua, se non si saranno abbattute grandinate e via dicendo.

Nel frattempo, l'altro ieri, il 2 agosto 2017, c'è stato il famoso Overshoot day, ovvero il giorno in cui l'umanità ha consumato tutte le risorse rinnovabili disponibili per l'anno in corso. Da ieri, quindi, oltre alla vendemmia delle uve bianche è iniziato il sovrasfruttamento del pianeta Terra, e chissà che per noi tutti non sia arrivata l'ora di riflettere su quello che sta succedendo a causa della nostra indifferenza.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI