

Dopo 30 anni di tentativi è riuscito il primo raccolto di caffè in Sicilia

In Sicilia, nelle terre nella periferia di Palermo, la famiglia Morettino è riuscita per la prima volta a produrre caffè dalle proprie coltivazioni. Si tratta di una notizia buona, ma non troppo.

È il [Guardian](#) a narrare la storia della famiglia Morettino, che da un secolo produce caffè artigianale a lavorazione lenta, secondo la tradizione siciliana. La coltivazione del caffè in Italia è stata fino ad oggi impensabile, **per ragioni dovute al clima**. All'inizio del '900 erano già stati fatti dei tentativi in questo senso, ma senza esito positivo. Il caffè commercializzato proviene per lo più dai Paesi a sud del mondo, principalmente da Africa e America Latina, dove le piantagioni si trovano ad un'altitudine di 1500 metri. Nelle terre vicino a Palermo l'altitudine è di appena 350 metri sopra il mare, ma questa primavera Andrea Morettino è riuscito nel suo intento: 66 piante hanno prodotto all'incirca 30kg di caffè.

Per molti versi si tratta di una buona notizia: si prefigura finalmente la possibilità di creare in Italia, la patria per antonomasia dei cultori del caffè, **i primi prodotti a km 0**. La produzione su larga scala potrebbe essere possibile nel giro di qualche anno. La cosa più incredibile, spiega Morettino al *Guardian*, è che "le piante crescono all'aria aperta, senza l'aiuto di serre pesticidi". Fino ad ora a rendere impossibile la coltivazione di caffè in Sicilia erano le temperature fredde. "Stiamo già lavorando a una serie di serre" spiega Morettino, "l'idea è che le cosiddette figlie o nipoti saranno in grado di adattarsi gradualmente al clima siciliano fino al punto in cui riusciranno a crescere all'aria aperta, come già successo per la piantagione di Palermo".

È chiaro come quella che suona come una buona notizia **sia anche il frutto dei drastici cambiamenti climatici** che hanno investito il pianeta e non hanno risparmiato la Sicilia. La temperatura media della regione si è innalzata di due gradi negli ultimi cinquant'anni, con un picco di 3.4 °C a Messina. Questo ha causato un progressivo cambiamento nel panorama delle coltivazioni: prodotti tropicali quali mango, papaya e avocado stanno lentamente prendendo il posto delle tradizionali coltivazioni di agrumi, le quali non sopravvivono ai lunghi periodi di siccità e alle temperature sempre più alte (l'estate passata si è registrata la temperatura record di 48.8 °C a Siracusa).

Il professor Mulder, dell'Università di Catania, ipotizza, nel peggiore degli scenari, la desertificazione dell'isola: nel lungo termine "l'intera zona sud-occidentale della Sicilia **potrebbe essere climaticamente indistinguibile dalla Tunisia**". Adattarsi alle nuove coltivazioni è l'unico modo di far fronte alla situazione.

[di Valeria Casolaro]