

[IL CLIMA sta mutando](#). La Terra si fa sempre più affollata. E con una popolazione globale che [supererà i nove miliardi e mezzo di esseri umani entro il 2050](#), anche la nostra alimentazione è destinata a cambiare. Si parla spesso di [cibi esotici come gli insetti](#), ma uno dei più promettenti alimenti del futuro è già diffusissimo sulle tavole degli italiani: l'*Opuntia ficus-indica*, o fico d'India. Un cactus di origine messicana coltivato da secoli anche nel bacino del Mediterraneo, che per efficienza idrica, resistenza all'inquinamento atmosferico e proprietà nutrizionali rappresenterà una risorsa straordinaria in moltissime aree semi-desertiche del pianeta. E che visti i cambiamenti climatici ormai in atto, rischia di diventare sempre più comune anche nei nostri piatti. A sostenerlo è un libro realizzato dalla [Fao](#) e dall'agenzia no profit Icarda, che mette in luce l'importanza straordinaria – e in buona parte ancora inesplorata – che potrebbe rivestire il fico d'India nell'alimentazione umana e nell'allevamento.

-RESISTENZA ALLA SICCAITA'

"Il fico d'India è una pianta che ha una resa straordinaria nelle regioni aride", spiega **Paolo Inglese**, professore di Coltivazione Arborea dell'Università di Palermo che ha coordinato il volume presentato dalla Fao. "Il merito è del suo particolare metabolismo, in qualche modo invertito rispetto alle piante tradizionali: apre infatti i suoi stomi durante la notte, effettuando gli scambi gassosi necessari per la fotosintesi quando le temperature sono più miti e l'umidità è maggiore, e corre quindi meno rischi di perdere liquidi a causa dell'evaporazione. È inoltre in grado di incamerare l'acqua in eccesso nelle sue pale, e di sopravvivere anche con precipitazioni sporadiche". Caratteristiche che lo rendono imbattibile quando c'è carenza di acqua: la coltura più efficiente al mondo per quanto riguarda lo sfruttamento di risorse idriche. Se pensiamo alla barbabietola, una delle piante più coltivate per produrre mangimi, il fico d'India richiede ben l'80% di acqua in meno a parità di biomassa, cioè per produrre la medesima quantità di foraggio.

"È una pianta eccezionale, che fornisce un'enorme varietà di servizi ecosistemici – continua Inglese – può essere utilizzata nell'alimentazione umana, nella produzione di mangimi per il bestiame, per allevare insetti con cui produrre coloranti naturali, e il tutto svolgendo anche un'importante funzione di protezione del terreno nei confronti della desertificazione".

-NON SOLO FRUTTI

Se parliamo di alimentazione, per noi italiani il fico d'India è sinonimo dei suoi frutti. Ma nella sua zona di origine, il Messico, viene consumato anche come verdura. Ed è considerato un'autentica primizia: sono i cosiddetti *nopalitos*, le foglie giovani che vengono mangiate sia fresche che conservate. Ci si preparano insalate, zuppe e frittate, e sono dotate di proprietà nutritive ottimali, simili – spiega l'esperto – a quelle della nostra fagiolina.

-UNA 'SPUGNA' ANTI-INQUINAMENTO

Altra capacità sorprendente è infine quella di assorbire altissime quantità di CO₂. L'*Opuntia ficus-indica* è infatti in grado di fissare (e quindi eliminare dall'atmosfera) circa cinque tonnellate di anidride carbonica per ettaro di coltivazione, uno dei valori più alti tra le specie vegetali conosciute. E non solo, perché il fico d'India fa anche di più: tollera un ambiente con alte concentrazioni di anidride carbonica, e anzi vi prospera.

-UNA RISORSA GLOBALE

E in un mondo che rischia di diventare sempre più arido e inquinato a causa dei cambiamenti climatici e dei consumi di combustibili fossili, sono caratteristiche che

potrebbero renderla una coltura essenziale in moltissime aree del globo. Anche negli scenari più ottimistici, una pianta del genere potrebbe risultare fondamentale per sfamare circa 1 miliardo di esseri umani che vivono in zone aride e in paesi in via di sviluppo. E guardando agli scenari peggiori, in cui i cambiamenti in atto potrebbero colpire duramente anche l'Europa e il bacino del Mediterraneo, l'utilizzo del fico d'India potrebbe rivelarsi importante anche alle nostre latitudini. Se non altro – viene da dire – sarà più facile da digerire dell'entomofagia.