

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Paesaggi del vino in Germania: un esempio di Place Branding

This is a pre print version of the following article:

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1882077> since 2022-12-06T13:49:25Z

Publisher:

Società di Studi Geografici

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

MEMORIE GEOGRAFICHE

Giornata di studio della Società di Studi Geografici
Firenze, 10-11 giugno 2021

**Geografia e cibo:
ricerche, riflessioni e discipline
a confronto**

a cura di
Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero



Geografia e cibo è un volume delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici

<http://www.societastudigeografici.it>

ISBN 978-88-94690101

Numero monografico delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici
(<http://www.societastudigeografici.it>)

Certificazione scientifica delle Opere

Le proposte dei contributi pubblicati in questo volume sono state oggetto di un processo di valutazione e di selezione a cura del Comitato scientifico e degli organizzatori delle sessioni della Giornata di studio della Società di Studi Geografici

Comitato scientifico:

Fabio AMATO (Università di Napoli L'Orientale – SSG), Marco BAGLIANI (Università di Torino), Luca BATTISTI (Università di Torino), Giaime BERTI (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa), Valerio BINI (Università di Milano), Panos BOURLESSAS (Università di Torino), Paola BRANDUINI (Politecnico di Milano), Margherita BRUNORI (Università di Trento), Andrea CALORI (Economia e Sostenibilità – Està), Cristina CAPINERI (Università di Siena – SSG), Chiara CERTOMÀ (Università di Torino), Roberta CEVASCO (Università di Scienze Gastronomiche), Clara CICATIELLO (Università della Tuscia), Annalisa COLOMBINO (University of Graz), Flavia CRISTALDI (Università di Roma La Sapienza), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Pierluigi DE FELICE (Università di Salerno), Sergio DE LA PIERRE (Società dei territorialisti/e ONLUS), Elena DELL'AGNESE (Università di Milano-Bicocca), David FANFANI (Università di Firenze), Franco FASSIO (Università di Scienze Gastronomiche), Francesca FORNO (Università di Trento), Paolo GIACCARIA (Università di Torino), Giulia GIACCHÈ (Université Paris-Saclay), Francesca GIARÈ (CREA), Cristiano GIORDA (Università di Torino), Isabella GIUNTA (Instituto de Altos Estudios Nacionales – IAEN, Ecuador), Teresa GRAZIANO (Università di Catania), Maria Gemma GRILLOTTI DI GIACOMO (GECOAGRI-LANDITALY), Federica LARCHER (Università di Torino), Michela LAZZERONI (Università di Pisa – SSG), Ivana MAFFEO (Università di Siena), Francesco MARANGON (Università di Udine), Davide MARINO (Università del Molise), Federico MARTELLOZZO (Università di Firenze), Giampiero Mazzocchi (CREA), Monica MEINI (Università del Molise – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Mariavaleria MININNI (Università della Basilicata), Davide PAPOTTI (Università di Parma), Marco PETRELLA (Università del Molise), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Maurizia PIERRI (Università del Salento), Antonella PIETTA (Università di Brescia), Silvia PILUTTI (Prospettive Ricerca), Donatella PRIVITERA (Università di Catania), Fabio POLLICE (Università del Salento), Matteo PUTTILLI (Università di Firenze), Filippo RANDELLI (Università di Firenze – SSG), Antonella RINELLA (Università del Salento), Adanella ROSSI (Università di Pisa), Vittoria SANTARSIERO (Università della Basilicata), Marcella SCHMIDT DI FRIEDBERG (Università di Milano-Bicocca), Luca SECONDI (Università della Tuscia), Roberto SENSI (Action Aid), Eleonora SIRSI (Università di Pisa), Chiara SPADARO (Università di Padova), Nadia TECCO (Università di Torino), Alessia TOLDO (Università di Torino), Alberto VANOLO (Università di Torino), Francesca ZANUTTO (Università di Torino).

Comitato organizzatore:

Luca BATTISTI (Università di Torino), Panos BOURLESSAS (Università di Firenze), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Chiara SPADARO (Università di Padova), Alessia TOLDO (Università di Torino).



Creative Commons Attribuzione – Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale

© 2022 Società di Studi Geografici
Via San Gallo, 10
50129 - Firenze

*Questo libro è dedicato alla memoria di Elisabetta Genovese,
ricercatrice all'Università di Torino e socia SSG,
che troppo presto ci ha lasciato.*

PRESENTAZIONE

Mangiare è incorporare un territorio.
(Jean Brunhes)

Sono lieto di presentare il volume delle Memorie della Società di Studi Geografici che raccoglie gli Atti di “Geografia e cibo”, Giornate di studi interdisciplinari su spazi, luoghi, paesaggi, regioni, territori del cibo e temi trasversali. L’evento si è svolto in modalità online, il 10 e 11 giugno 2021, ed è stato promosso e organizzato dalla Società di Studi Geografici con l’Università di Torino (Dipartimento Culture Politica Società) e in collaborazione con il progetto Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, il Centro interdipartimentale di ricerca Omero dell’Università di Torino, la Società dei Territorialisti/e onlus e la Rete italiana Politiche Locali del Cibo.

Dopo il primo evento “Geografia e paesaggio”, organizzato nel giugno 2020, con “Geografia e cibo” la Società di Studi Geografici ha consolidato il nuovo modello di eventi “Geografia e...”, che si affianca alla Giornata “Oltre la globalizzazione”, e che si caratterizza per la ricerca di un confronto non solo all’interno della comunità geografica, quanto soprattutto con le altre discipline.

Non vi erano dubbi che il tema del “cibo” e della conoscenza geografica ad esso connessa potesse offrire una straordinaria occasione di approfondimenti e dialoghi multi, inter e transdisciplinari. La ricchezza, in quantità e qualità, dei contributi presenti in questi Atti ne è un’evidente dimostrazione. Le “Memorie” raccolgono buona parte delle comunicazioni presentate alle Giornate e successivamente rielaborate per gli Atti, anche sulla base delle indicazioni emerse durante il dibattito e dal confronto con i coordinatori e le coordinatrici delle numerose sessioni parallele.

Un ringraziamento va a tutte le colleghe e i colleghi dei comitati organizzatore e scientifico, che nella proposta di temi e sessioni hanno saputo attirare l’attenzione di oltre un centinaio di studiose e studiosi di varie discipline, dall’antropologia, al diritto, all’economia, alle scienze politiche, alla sociologia e all’urbanistica, oltre che, naturalmente, di geografia.

Firenze, novembre 2022

Egidio Dansero
Presidente della Società di Studi Geografici

INTRODUZIONE

NUOVI FUTURI ALIMENTARI

“Questions about power, injustice, and inequality are always present when we start to map the geographies of food, but so are stories of hope, possibility, and new futures” scrivono Michael Goodman *et al.* nel loro recente volume *Geographies of Food. An Introduction*¹. Ed è sulle “Geographies of Possible Food Future” che si è focalizzata la *keynote* tenuta da Moya Kneafsey (Coventry University) a conclusione delle “Giornate di studi interdisciplinari su spazi, luoghi, paesaggi, regioni, territori del cibo e temi trasversali”². Geografa del Centre for Agroecology, Water and Resilience³ e co-autrice del già citato *Geographies of Food*, Kneafsey ha sostenuto nel suo intervento la necessità di coltivare diversi immaginari geografici sul cibo – ripensando le relazioni tra chi produce e chi consuma, gli spazi e i luoghi dei sistemi alimentari – per creare *food systems* più giusti dal punto di vista sociale, sostenibili dal punto di vista ambientale e resilienti di fronte ai cambiamenti climatici.

Proprio in questa tensione verso nuovi futuri alimentari, e in particolare nello spazio tra ingiustizia e possibilità, si è svolto il 10 e 11 giugno 2021 l’incontro della Società di studi Geografici dedicato a “Geografia e cibo”⁴. L’evento, in modalità online a causa della pandemia di Covid-19 ancora in corso, è stato organizzato in collaborazione con il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell’Università di Torino, il progetto Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, il Centro interdipartimentale di ricerca Omero dell’Università di Torino, la Società dei Territorialisti/e onlus e la Rete delle Politiche Locali del Cibo.

Questo volume delle Memorie della Società di Studi Geografici raccoglie, come tradizione, gli Atti del convegno, mettendo al centro la relazione tra geografia e cibo e valorizzando la pluralità di questioni che riguardano lo spazio, dalla scala più intima dei corpi, a quella internazionale e globale delle filiere, degli impatti del settore agroalimentare sul consumo di risorse o sul cambiamento climatico, solo per citare alcuni esempi.

Nella sua molteplicità di valenze e significati materiali e simbolici, il cibo rappresenta infatti un tema di grande interesse per un confronto interdisciplinare attorno al suo rapporto con la geografia, intesa come disciplina, ma anche come sapere co-prodotto da altri apporti, non solo scientifici.

Le 23 sessioni parallele – per un totale di 144 contributi presentati – hanno infatti affrontato molti dei possibili sguardi sul cibo, dialogando in un intreccio interdisciplinare sui territori alimentari e le rappresentazioni identitarie, i paesaggi del cibo, le politiche agricole, l’agricoltura urbana, i servizi ecosistemici, la sicurezza e la giustizia alimentari, le dinamiche turistiche e la *foodification*, l’approccio bioregionalista, la biopolitica e la corporeità, la cooperazione internazionale, l’aspetto educativo, le migrazioni, l’ecologia politica, l’economia circolare, lo spreco alimentare, le mappature del sistema del cibo, il ruolo delle università e fenomeni più recenti, come l’evoluzione delle Alternative Food Networks, la povertà alimentare in seguito alla pandemia da Covid-19 e lo sviluppo delle piattaforme digitali.

Ne è emersa un’articolata mappatura di percorsi di ricerca che indagano processi, discorsi, reti, flussi e pratiche legate all’alimentazione, rendendo visibili le interconnessioni tra dimensioni, attori e fasi delle filiere alimentari, evidenziando le molte sfumature socio-culturali del rapporto tra spazio e cibo. Una mappatura che rivela che tanto gli aspetti materiali, quanto quelli più simbolici e affettivi rappresentano questioni centrali per rispondere alla sfida della giustizia sociale (e alimentare nello specifico), della sostenibilità ambientale, di un’equa gestione delle risorse e di una più profonda comprensione delle complesse interazioni tra umano e non-umano nei sistemi alimentari.

Accanto alle sessioni parallele, quattro plenarie hanno contribuito ad allargare lo sguardo verso nuove geografie del cibo.

¹ Goodman M., Kneafsey M., Maye D., Holloway L. (2021). *Geographies of Food: An Introduction*. 10.5040/9781474204392, p. xviii.

² Il sito delle Giornate su “Geografia e cibo” è sites.google.com/view/ssg-geocibo2021/home.

³ Si veda il sito www.coventry.ac.uk/research/areas-of-research/agroecology-water-resilience.

⁴ Le giornate su “Geografia e cibo” hanno seguito la prima edizione di questo nuovo tipo di incontri, che si è svolta nella primavera del 2020 ed è stata dedicata ai temi del paesaggio: “Oltre la Convenzione” (ssg2020paesaggio.wordpress.com).

La plenaria di apertura – introdotta e moderata dal presidente della Società di Studi Geografici, Egidio Dansero (Università di Torino e Rete italiana delle Politiche Locali del Cibo), è stata dedicata a “Un dialogo indisciplinato sul rapporto geografia e cibo”⁵ e ha visto la partecipazione di Saverio Di Benedetto, giurista dell’Università del Salento, dell’antropologa Cristina Grasseni dell’Università di Leiden, di Alberto Magnaghi della Società dei Territorialisti/e-SdT, del sociologo Alfredo Mela del Politecnico di Torino, di Alessandro Monteleone, economista agrario del CREA, dello storico Rossano Pazzagli dell’Università del Molise e della Società dei Territorialisti/e-SdT e, infine, di Maria Stella Righettini, politologa dell’Università di Padova.

Una seconda tavola rotonda – moderata da Giacomo Pettenati dell’Università di Torino e Rete PLC) e discussa da Annalisa Colombino della University of Graz – è stata l’occasione per confrontarsi sulle “Prospettive dai contesti anglofoni e francofoni”, con due ospiti internazionali: Michael Woods (Aberystwyth University), che con la sua *lecture* – “Assembling Global Foodscapes”⁶ – ha mostrato come la globalizzazione stia rimodellando le geografie del cibo, appoggiandosi su diversi esempi, dall’Australia al Brasile, alla Nuova Zelanda; e Ségolène Darly (Université Paris VIII) che, con il suo intervento su “Food Question and Production of Space”, ha discusso, dalla prospettiva del dibattito francofono, di come la “nuova equazione alimentare” stia plasmando i rapporti tra città e campagna.

La terza plenaria ha avuto come titolo “Ricerche militanti e partecipative nella geografia del cibo”⁷. Introdotta e moderata da Alessia Toldo dell’Università di Torino e Rete PLC, ha visto la partecipazione di Chiara Certomà (Università di Torino), Chiara Tornaghi (Università di Coventry e coordinatrice del Sustainable Food Planning group dell’Aesop) e Marcos Saquet (Universidade Estadual do Oeste do Paraná), con l’obiettivo di stimolare un confronto interdisciplinare sulla ricerca militante in agroecologia e *urban gardening*, considerando il cibo come elemento attivatore di pratiche locali di partecipazione e ingaggio sociale.

L’ultima *lecture*, “Geographies of Possible Food Future”⁸ – animata da Giaime Berti (Scuola Sant’Anna di Pisa e Rete PLC) e Filippo Randelli (Università di Firenze e SSG) – è stata di Moya Kneafsey (Centre for Agroecology, Water and Resilience della Coventry University), che ha sostenuto la necessità di coltivare diversi immaginari geografici sul cibo per creare sistemi alimentari più giusti dal punto di vista sociale, sostenibili dal punto di vista ambientale e resilienti di fronte ai cambiamenti climatici. Immaginari geografici diversi, infatti, possono aiutarci a ripensare le relazioni tra chi produce e chi consuma, e gli spazi e i luoghi dei sistemi alimentari.

Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero

⁵ La registrazione della plenaria di apertura si trova al link [fb.watch/gQK8k-ZOoH](https://www.facebook.com/watch/?v=gQK8k-ZOoH).

⁶ La registrazione della tavola rotonda è disponibile al link [fb.watch/gQKefmFqCt](https://www.facebook.com/watch/?v=gQKefmFqCt).

⁷ La registrazione della terza plenaria si trova al link [fb.watch/gQKs-gyg3M](https://www.facebook.com/watch/?v=gQKs-gyg3M).

⁸ La registrazione dell’ultima *lecture* con Moya Kneafsey è disponibile al link [fb.watch/gQKxBjil-8](https://www.facebook.com/watch/?v=gQKxBjil-8).

SESSIONE 1

*MANGIARE GEOGRAFICO?
RAPPRESENTAZIONE DELLA TIPICITÀ
E COSTRUZIONE DEI TERRITORI
ALIMENTARI*

MONICA MEINI*, MARCO PETRELLA*

MANGIARE GEOGRAFICO? RAPPRESENTAZIONE DELLA TIPICITÀ E COSTRUZIONE DEI TERRITORI ALIMENTARI

I territori sono diventati protagonisti, in modo particolare a partire dal XX secolo, di una singolare trasformazione che li ha portati a divenire soggetto/oggetto di immagini di significativo interesse generate al fine di accrescere la loro riconoscibilità come luoghi di produzione alimentare e di veicolare, attraverso un forte potere evocativo, l'immagine di alcune produzioni gastronomiche. In questo senso hanno giocato un ruolo fondamentale da una parte l'emergere di una "cultura gourmande" che in parte appare connessa alle pratiche di turismo enogastronomico (Csergo, 2016), dall'altra le forme massificate del turismo e del marketing dell'industria alimentare; entrambe le tendenze hanno creato un ambiguo processo di costruzione di immagini territoriali che da un lato valorizzano i territori, dall'altro li banalizzano stereotipandone i tratti distintivi (Berrino e Petrella, 2019).

Tra i risultati di questo processo troviamo, tra gli altri, la nascita delle cucine locali e regionali (Teti, 2019) e l'emergere, soprattutto a partire dal secondo Novecento, delle denominazioni geografiche. Si sono così moltiplicati i casi di patrimonializzazione dei prodotti tipici definiti sulla base della provenienza geografica che – per effetto di un passaggio concettuale più o meno implicito – trasformano il cibo in patrimonio e poi in risorsa territoriale (Dansero *et al.*, 2014). La recente tendenza verso la ricerca di prodotti di nicchia e a scala micro-territoriale sembra avere nel presente generato una frammentazione delle rappresentazioni dei territori gastronomici che da un lato potrebbe decostruire le immagini consolidate, dall'altro addirittura rafforzarle.

Le logiche di consumo risultato della tendenza contemporanea verso una sorta di "mangiare geografico" (Fumey, 2010), hanno dunque generato peculiari configurazioni nel rapporto tra prodotti tipici, aree di produzione e consumo e denominazioni di origine che occorre investigare in una chiave geografica, sia da un punto di vista spaziale che più propriamente territoriale. Tale specificità, infatti, si estrinseca da un lato in un'opportunità per i territori derivante dall'emergere del tipico quale categoria fondante le scelte del consumatore in un mercato globale, dall'altro pone il problema di un evidente scostamento tra il territorio e la sua immagine in termini di definizione e perimetrazione delle aree di pertinenza di un prodotto e tra la percezione comunitaria dei valori territoriali e l'immagine veicolata.

Partendo da queste premesse, la sessione è nata allo scopo di alimentare una riflessione e una discussione sulle modalità attraverso cui, in una prospettiva di geografia culturale e storico-territoriale, sono stati costruiti, in modo particolare a partire dagli inizi del XX secolo, modelli di rappresentazione dei "territori alimentari" dapprima attraverso immagini turistiche, carte e inventari e successivamente tramite l'utilizzo di denominazioni geografiche di natura commerciale legate ad aziende e a consorzi. I contributi presentati, nel dettaglio hanno approfondito il ruolo di tali costruzioni e rappresentazioni territoriali e hanno cercato di analizzare il rapporto con le identità locali, il loro ruolo di costruttori di territori anche al di fuori dell'ambito della cultura di massa, il loro valore aggregante e disaggregante nella comunità, la loro natura endogena ed esogena e più in generale le implicazioni e le ricadute sulla società, anche con riferimento al capitale culturale. La sessione, caratterizzata da un dialogo interdisciplinare, ha raccolto sei relazioni organizzate in due slot. Seguendo un approccio che va dal particolare al generale, nel primo sono stati inclusi casi di studio dei territori italiani.

Nel dettaglio, Laura Cassi nel suo intervento dal titolo "Dai prodotti agroalimentari tradizionali agli 'ori' di Toscana. Cenni di storia identitaria locale", ha offerto spunti di riflessione sull'evoluzione delle rappresentazioni identitarie del territorio, nonché sulla ricezione, nel marketing alimentare, nelle istituzioni e più in generale nella società degli studi sulle tipicità dei territori e sulla tradizione condotti a partire dagli anni Novanta del Novecento.

Spostando il focus sulle aziende vitivinicole dell'Irpinia, Nadia Matarazzo e Dionisia Russo Krauss, in "Il wine business nelle aree interne della Campania: tra sviluppo 'lento' e ricerca dell'eccellenza industriale" hanno analizzato i progressi apportati da una "classe creativa" di viticoltori del territorio in grado di coniugare la tutela delle vocazioni territoriali con gli input alla modernizzazione. Il documento sottolinea l'abilità di attori locali in grado di vedere nel territorio un valore "geografico" aggiunto che contribuisce a differenziare un bene da un suo simile disponibile sul mercato anche in ragione della riconoscibilità; l'analisi al contempo pone al centro della



riflessione i rischi di scollamento che queste pratiche hanno implicato nel rapporto tra prodotto tipico e luogo d'origine.

Rosanna Russo con il saggio “La gastronomia di Capitanata: aspetti geografici ed identitari” ha chiuso la prima fase dei lavori. L'autrice ha proposto un percorso alla ricerca delle matrici geo-storiche dell'immagine alimentare della gastronomia in Capitanata. Un viaggio che diventa “espressione essenziale e primitiva dei prodotti della sua terra e del suo mare oltre che entusiasmante risultato di un secolare processo di adattamento dell'uomo all'ambiente”.

Un allargamento di prospettiva verso l'analisi della percezione e dell'immagine gastronomica dell'Italia secondo un approccio attento agli sguardi multipli che oscillano tra l'insider e l'outsider ha caratterizzato i lavori organizzati nel secondo slot. In particolare, in “L'Italia fuori dall'Italia. Identità nazionale e regionale dei prodotti alimentari nelle comunità italo-americane all'inizio del XX secolo”, Federico Chiaricati, in una prospettiva storica, si è concentrato sulla tensione che si instaurò all'inizio del XX secolo nella promozione dei prodotti alimentari italiani all'estero, in particolare tra le comunità italiane negli Stati Uniti. Una tensione che si creò in modo particolare tra spinta nazionalizzatrice e frantumazione territoriale delle identità e delle immagini alimentari. Tale immagine articolata fu largamente utilizzata nel marketing alimentare del tempo, attento a veicolare al contempo, come mostrato dall'autore attraverso l'analisi di diverse fonti, italianità e diversità regionale e locale.

Valentina Laganà, invece, in “Specificità geografiche e abitudini gastronomiche: casi studio in Inghilterra, Italia, Svezia e Spagna” ha illustrato i risultati di uno studio sul legume, a livello socio-culturale, tra cibo e territorio. Attraverso una valutazione delle ragioni di consumo del cibo locale, l'autrice ha definito dei profili di consumo attraverso un'indagine esplorativa condotta in Inghilterra, Italia, Svezia e Spagna. Al fine di individuare caratteristiche e profili motivazionali dei consumatori intercettati, i dati raccolti sono confluiti in un database realizzato con il software SPSS; ad esso è stata applicata l'Analisi delle Corrispondenze Multiple.

Lo slot si è chiuso con “Consumare locale: un'analisi della percezione dei consumatori alimentari” di Alessandro Sciuolo, Valentina Merlino, Giacomo Pettenati, Chiara Ghisalberti e Stefano Messaglia. In essa gli autori si sono concentrati su quella che è al momento considerata una “scala auspicata” nei sistemi alimentari in quanto adatta alla mitigazione degli effetti negativi in termini ambientali, sociali ed economici che il sistema agroalimentare globale comporta. Partendo dalla considerazione del locale quale costruzione socio-culturale spesso funzionale a definire e sostenere le strategie degli attori territoriali, gli autori hanno presentato il risultato di uno studio basato sulla somministrazione di questionari a oltre 400 consumatori della GDO nell'area milanese. L'indagine configura un'idea di prodotto locale associato ai valori della filiera corta e alla qualità nonché una forte varietà di profili di consumatori individuati in base a condizioni socio-economiche e a stili di consumo.

In definitiva, il confronto tra la varietà degli approcci nell'analisi dei modelli di rappresentazione dei “territori alimentari” – che intreccia prospettive culturali, sociali, economiche, ambientali – ha indotto a riflettere criticamente sulla ricchezza di senso nonché sulle contraddizioni generate dal rapporto geografia-cibo confermando la validità di una lettura multiscale nella comprensione dei processi di costruzione dei patrimoni gastronomici, delle articolazioni e declinazioni del nesso locale-globale, del valore ambiguo del “locale” come apertura/chiusura verso l'esterno, dello scollamento talvolta esistente tra gli usi culturali ed economici del patrimonio e dei potenziali conflitti che ne conseguono (Graham *et al.*, 2016).

BIBLIOGRAFIA

- Berrino A., Petrella M. (2019). Rappresentazioni di territori in popular cartography in Italia tra gli anni '30 e '50 e l'intervento pubblico nel turismo. *Eikonocity. Storia e Iconografia delle Città e dei Siti Europei*, 4(1): 59-77. <https://doi.org/10.6092/2499-1422/6153>
- Csergo J. (2016). Tourisme et gastronomie. Quelques réflexions sur les conditions d'émergence d'un phénomène culturel. *Tēoros*, 35(2). <https://doi.org/10.7202/1040342a>
- Ead., Etcheverria O., Laperriere J.-P., a cura di (2020). *Imaginaires de la gastronomie*. Chauveau (Chartres): Menufretin, Editeur de Gastronomie.
- Dansero E., Giorda M., Pettenati G. (2014). *Per una geografia culturale del cibo*. Scienza Attiva, edizione speciale per ExpoTO 2015.
- Fumey G. (2010). *Manger local, manger global: l'alimentation géographique*, Parigi: CNRS éditions.
- Graham B., Ashworth G., Tunbridge J. (2016), *A Geography of Heritage. Power, Culture and Economy*. New York: Routledge.
- Teti V. (2019), *Il colore del cibo: geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Milano: Mimesis.

*Dipartimento di Bioscienze e Territorio, Università degli Studi del Molise; monica.meini@unimol.it; marco.petrella@unimol.it

LAURA CASSI*

DAI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI AGLI “ORI” DI TOSCANA. CENNI DI STORIA IDENTITARIA LOCALE

Sono passati ormai più di vent'anni da quando l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo forestale (ARSIA) aveva affidato al gruppo di ricerca “La memoria storica del territorio rurale” del Dipartimento di Studi storici e geografici dell'Università di Firenze la revisione della schedatura dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana e la messa a punto di percorsi di ricerca sui legami fra tali prodotti e la cultura locale.

La collaborazione con l'ARSIA, organismo squisitamente tecnico in campo agronomico, era stata peraltro già sperimentata in occasione della legge regionale 15/1997 intitolata alla “Salvaguardia e valorizzazione delle attività rurali in via di cessazione” con l'allestimento di “percorsi della memoria” per il sito web “Antichi mestieri rurali in Toscana”. Di quest'ultimi, a partire dall'elenco fornito dall'ARSIA, erano state redatte le schede e realizzati una serie di percorsi di approfondimento, illustrati con un ricco bagaglio iconografico tratto sia da documenti d'archivio che da foto d'epoca e campagne fotografiche *ad hoc* (Fig. 1). La collaborazione si inseriva in un quadro più ampio, quello dei legami fra cultura e sviluppo locale e nel sito web dell'ARSIA la schedatura e i percorsi dedicati agli Antichi mestieri si aprivano illustrando alcune considerazioni di base sui legami in questione, con traduzione in inglese, francese, tedesco (“Temi e percorsi perché”)¹.

Furono realizzati anche percorsi illustrativi generali, in cui un ruolo centrale era rappresentato dal paesaggio (Fig. 2).

Per quanto riguarda invece le produzioni agroalimentari tradizionali fu richiesta la redazione di un volume in cui, a partire da una riflessione sul concetto di tradizionalità/tipicità², doveva essere illustrata la cornice geostorica dei vari prodotti, implementata da una serie di approfondimenti specifici. Impegno quest'ultimo di un certo rilievo, visto che si trattava di rintracciare le “radici” territoriali delle suddette produzioni (Cassi e Meini, 2001).

Con l'indicazione di prodotti tradizionali l'Agenzia indicava

prodotti agricoli o agro-alimentari trasformati legati ad uno specifico territorio e alle sue tradizioni e alla sua cultura, con metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo. Si tratta di prodotti di qualità particolare, di provenienza locale, con comprovato rapporto con il territorio, realizzati generalmente da un'impresa agricola artigianale, con caratteristiche di tipicità e di tradizionalità del processo produttivo.

¹ “Temi e percorsi perché”: Il proposito di allestire nell'ambito del sito regionale sugli antichi mestieri una sezione denominata sinteticamente “cultura”, volta ad ospitare una serie di temi relativi al mondo rurale, è stato suggerito dal convincimento che le brevi note informative che accompagnano le singole attività censite possano trovare un utile complemento nell'esposizione di argomenti tesi ad illustrare aspetti differenti ma tutti riconducibili all'ambiente rurale. Ad esempio, tanto per citarne qualcuno fra quelli possibili: i nomi di luogo e la vegetazione boschiva, la tradizionale pratica della transumanza delle greggi e la rete dei suoi percorsi, l'immagine della Toscana rurale nei viaggiatori del Settecento, la poesia estemporanea e l'antica tradizione del Maggio, e infine alcuni suggestivi itinerari turistico-culturali nel paesaggio rurale toscano, ecc. Lo scopo è dunque quello di offrire un ventaglio di argomenti anche notevolmente diversi fra loro in modo da attirare – con l'uno o con l'altro – l'attenzione di un pubblico eterogeneo come quello che può accedere a un sito Internet e sensibilizzarne l'interesse nei confronti dell'ambiente rurale. Tale interesse appare tanto più importante oggi, in una società quasi totalmente urbana come la nostra. Con questa affermazione non si intende richiamare la tradizionale antitesi fra città e campagna, ma piuttosto invitare a riflettere sui valori naturali e storico-culturali delle campagne, che da componenti di identità locali chiuse e rivolte al passato possono trasformarsi in un capitale da conservare e perfino rendere produttivo, in accordo con la recente evoluzione dei processi di qualificazione territoriale delle campagne, che passano necessariamente per le città, così come quelli delle città altrettanto necessariamente passano per le campagne.

² Per la Regione 25 anni di produzione erano sufficienti per considerare un prodotto tradizionale/tipico, la nostra riflessione invece andava ben più indietro nel tempo e fu di soddisfazione rinvenire puntualmente citate alcune produzioni in fonti del XIX secolo o fine XVIII (in particolare si ricordano gli scritti di Marco Lastrì, che meriterebbero ulteriori approfondimenti).





Fonte: elaborazione e foto dell'autrice.

Fig. 1



Fonte: elaborazione e foto dell'autrice.

Fig. 2

Per ciascuno dei prodotti l'Agenzia aveva compilato una scheda identificativa che comprendeva gli elementi caratterizzanti la tradizionalità (descrizione sintetica del prodotto, delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, dei materiali, delle attrezzature e dei locali utilizzati).

Ne risultarono due grossi volumi di schede redatte dall'Agenzia dove i 367 prodotti erano suddivisi in otto categorie, a partire dalle bevande analcoliche, distillati e liquori, alle carni fresche e conservate, ai formaggi, ai grassi, ai prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati (Fig. 3). Quest'ultima costituiva la categoria più numerosa, oltre 150 voci, fra ortaggi, frutta (castagne comprese), legumi, tuberi, fino alle marmellate, seguita dalle paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria (80 voci). Chiudevano la serie i prodotti della preparazione dei pesci, molluschi e crostacei, e quelli di origine animale (miele).

La notevole varietà di prodotti – peraltro del tutto svincolata da tentativi di autopromozione da parte dei territori interessati – francamente ci colpì, tanto più che essa rappresentava sicuramente solo un pallido residuo di un quadro in passato assai più vario. Per rendersene conto è sufficiente una rapida scorsa alle



Fonte: elaborazione e foto dell'autrice.

Fig. 3

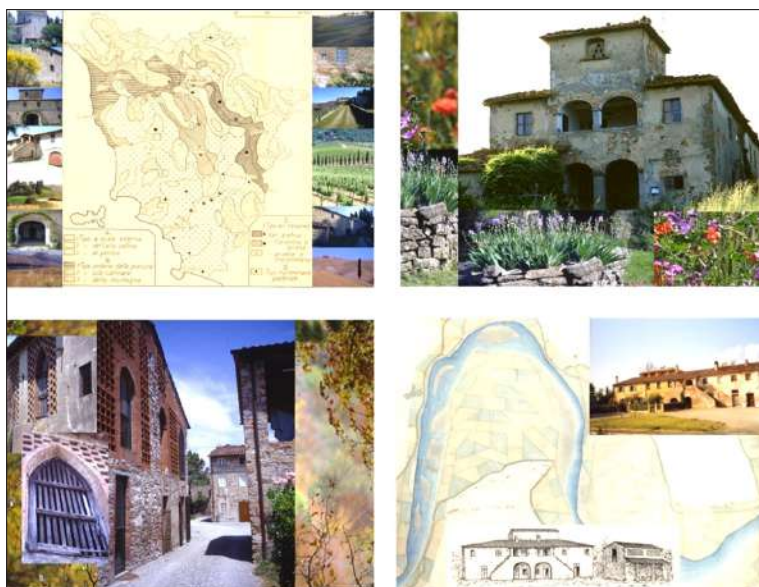
immagini dei frutti coltivati nei poderi medicei, elencati uno per uno nei quadri di Bartolomeo Bimbi tra la fine del Seicento e i primi del Settecento per il Granduca Cosimo III. D'altra parte, nell'ambito delle specie di base, quali le mele, le pere, le susine, le pesche, ecc., ogni coltivatore ha sempre fatto innesti e frequentemente venivano inventate e altrettanto rapidamente abbandonate delle nuove varietà. Inoltre, in regime di sussistenza si coltivava un po' di tutto tenendo conto per quanto possibile dei vari tipi di suolo.

La collaborazione con l'ARSIA proseguì con altre iniziative, quali il "Calendario ARSIA" del 2004, dedicato alle dimore rurali, che non costituì solo un repertorio di belle immagini, ma una rivisitazione meditata, seppure sintetica, del famoso tema promosso da Renato Biasutti negli anni Trenta del secolo scorso (Figg. 4 e 5).



Fonte: elaborazione e foto dell'autrice.

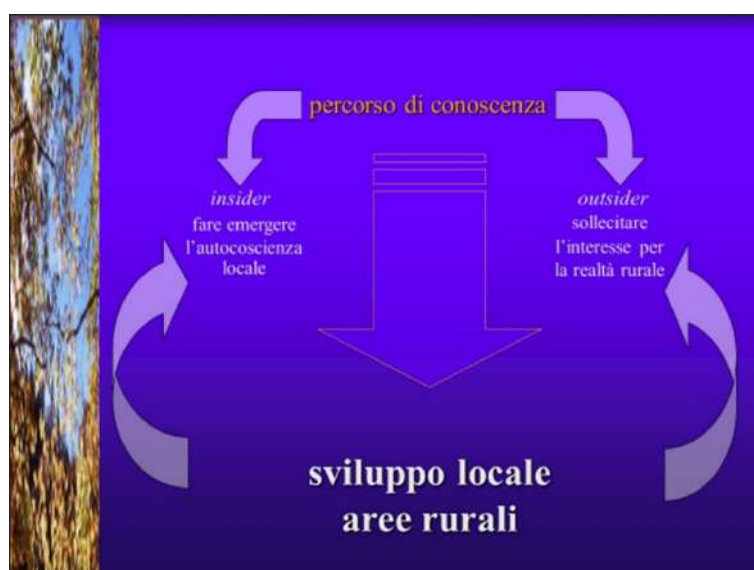
Fig. 4



Fonte: elaborazione e foto dell'autrice.

Fig. 5

A seguito del successo del Calendario, fu poi la volta della collaborazione ai progetti ARSIA “Le emergenze naturalistiche e la fauna selvatica, elementi di volano economico e sociale nella valorizzazione territoriale” (2003) e “Conoscenze geografiche e naturalistiche a supporto dell’animazione rurale” (2004), la rilettura delle relazioni che accompagnavano le quali mi è apparsa ancora convincente (Fig. 6).



Fonte: elaborazione dell'autrice.

Fig. 6

Nel 2007 infine, nell’ambito del progetto “Un percorso per la valorizzazione delle aree rurali della Toscana. Beni ambientali e senso di appartenenza ai luoghi”, fu allestito in versione elettronica un itinerario turistico culturale dedicato alla Valdera, un’area che certamente non rientra fra i *landmark* più noti della Toscana, ma scelta proprio per questo motivo (Fig. 7).

Tutti questi lavori, nonostante la diversità delle tematiche, rispondevano a una logica unitaria. D’altra parte l’ARSIA, come si è detto, era un organismo tecnico e l’aspetto culturale non rientrava nelle sue competenze. Fu proprio questo connubio, con probabilità, a suggerire la cornice concettuale entro cui vennero inserite le ricerche, resa esplicita fin dall’inizio. Il nostro fu un lavoro eminentemente culturale, ma non fine a se stesso



Fonte: elaborazione e foto dell'autrice.

Fig. 7

e comunque del tutto estraneo a elogi o rimpianti del tempo che fu. La finalità, infatti, era quella di offrire – attraverso il recupero della memoria storica del territorio – elementi per sviluppare il senso identitario nella popolazione locale, nella convinzione che qualunque processo di sviluppo improntato su criteri di sostenibilità non potesse prescindere. Il principio di fondo era dunque la convinzione che la memoria storica del territorio fosse una delle componenti più significative della cultura locale e che questa costituisse la base di partenza dei processi di sviluppo consapevole.

Fin dall'inizio mettemmo al centro delle operazioni di valorizzazione della memoria storica il ruolo del paesaggio, espressione fisionomica del territorio, frutto delle interazioni millenarie fra componenti ambientali naturali e opera umana. Il paesaggio dunque, inteso come bene culturale e come risorsa fu, per così dire, una sorta di manifesto.

Tale manifesto peraltro è rimasto in rete fino a tempi recenti, fino a quando cioè il riassorbimento dell'ARSIA nell'Assessorato dell'Agricoltura ha comportato, dopo vent'anni di vita, la chiusura del sito "Antichi mestieri". Nell'attuale sito regionale "Agricoltura, il Blog" figura un elenco aggiornato delle attività a rischio di estinzione con sintetiche schedature e alcuni cenni storici. Anche l'elenco delle produzioni agroalimentari è stato successivamente aggiornato dalla Regione, raggiungendo quota 463. Ciascun prodotto, accompagnato da una sintetica descrizione tecnica con alcuni cenni storici figura nel nuovo sito regionale.

Non nascondo la tentazione di recuperare i nostri lavori, magari collocandoli nel sito web di un laboratorio geografico, completi delle loro motivazioni introduttive, ancora oggi a nostro parere valide e anche quella di riprendere certe fonti, interessanti davvero, che non abbiamo mai avuto il tempo di esplorare in dettaglio.

Il significato e il valore della tradizionalità/tipicità delle produzioni agroalimentari, che alla fine degli anni Novanta potevano ancora essere considerati una scoperta o comunque un'innovazione, ormai appaiono sostanzialmente acquisiti e avere raggiunto per così dire uno stato di "normalità". Al contrario, oggi viene messo l'accento preferibilmente sulla promozione e sulla commercializzazione di produzioni di qualità. Lo conferma la stessa Regione Toscana che, nella presentazione del nuovo sito in sostituzione di quello dell'ARSIA, recita: "In Toscana l'agricoltura è un'attività sviluppata in coerenza con un obiettivo semplice: produrre qualità per vivere in qualità"; e subito dopo aggiunge: "è così che si preservano i territori, l'ambiente, il germoplasma, la cultura gastronomica, le specificità e soprattutto le comunità che rendono viva, ospitale e accogliente questa meravigliosa terra". Il testo continua sottolineando che "il lavoro di tanti si apprezza in modo tangibile attraverso i risultati che vanta l'agroalimentare toscano con 16 DOP e 15 IGP, produzioni considerate al vertice della qualità garantite in egual misura in ogni Stato dell'Unione europea i cui nomi sono riconosciuti come diritto di proprietà intellettuale, ben identificabili dai rispettivi marchi europei". Qualità dunque al centro e focus su alcune produzioni specifiche.

Ulteriore conferma di un'evoluzione negli approcci al tema della tradizionalità/tipicità, recepita come un valore e uno status ormai acquisito, la ritroviamo nella sintetica e quasi diminutiva presentazione che ne viene data nel sito di cui sopra, nella quale, peraltro, la Regione ammette implicitamente anche l'impossibilità di garantire e controllare una così grande ed eterogenea quantità di prodotti:

Vi è inoltre un catalogo che raccoglie 463 Prodotti Agroalimentari Tradizionali che rappresentano una sorta di raccolta storica, un'elencazione di produzioni per le quali è presente una breve descrizione dei principali elementi produttivi e storici. È importante evidenziare che questo elenco non ha lo scopo di garantire i consumatori rispetto a produzioni che si trovano in commercio con lo stesso nome in quanto la produzione degli stessi non è sottoposta a controlli qualitativi o

di corrispondenza alla descrizione presente nell'elenco se non i controlli generali previsti per la sicurezza alimentare degli alimenti e non si fregia di marchi pubblici.

Che la tradizionalità venga ormai stabilmente percepita come dato positivo e come valore aggiunto e dunque che abbia conseguito gli obiettivi di sensibilizzazione a suo tempo prefissati è un dato di fatto, e lo dimostra anche la commercializzazione al dettaglio dei prodotti, dalla quale, tuttavia, emerge anche la conferma di quanto dicevamo sopra. Si prenda ad esempio il caso del Consorzio “Ori di Toscana”: sotto l’egida (peraltro appena accennata) della diffusione e vendita di prodotti tipici, si offrono – stavolta con buona evidenza – prodotti di cui con un marchio specifico si dà garanzia di provenienza e qualità, prodotti “sottoposti a controlli rigorosi, partendo da una corretta gestione agricola dei metodi di coltivazione rispettosi dell’ambiente fino a limitare al massimo l’uso dei prodotti chimici”, e dotati di certificazione di tracciabilità di filiera. Allo stesso modo la “Bistecca della Garfagnana” si propone non tanto come prodotto tipico quanto come prodotto di qualità superiore, indipendentemente da particolari tradizioni garfagnine. Quello che conta insomma e che fa la differenza è ciò che nasce e si produce in un certo luogo anche indipendentemente dalla tradizione.

Ma allora che ne è dell’identità locale legata a determinate specificità? Certo, i prodotti agroalimentari tradizionali/tipici conservano tutto il loro significato e valore: espressione del senso di appartenenza ai luoghi da un lato e di ambasciatori di un territorio dall’altro: assaporare certi prodotti mette davvero a contatto con un certo territorio. Detto questo, l’identità locale storica legata alle produzioni agroalimentari tradizionali oggi è rivisitata in termini di esaltazione della qualità, ossia in qualche modo essa (l’identità locale storica legata alle produzioni agroalimentari tradizionali) viene collocata in secondo piano rispetto a rivendicazioni che meglio rispondono alle esigenze di un mercato sempre più globalizzato ed attento a temi quali la protezione ambientale.

Che i prodotti tipici/tradizionali, riscoperti e sponsorizzati a suo tempo anche per limitare la massiccia presenza nella grande distribuzione di prodotti di massa, belli nell’apparenza e nella confezione ma spesso omologati e privi di gusto, siano ormai universalmente e stabilmente considerati un valore e una ricchezza da difendere, è dunque più che evidente, ma lo è altrettanto il fatto di rappresentare una carta vincente in campo economico. Lo dimostrano anche le grandi catene di supermercati, che hanno creato alcune linee di nicchia più costose in cui si mette in risalto la qualità/tradizione/origine dei vari prodotti.

Il rilievo che oggi viene dato specificatamente alla qualità non rappresenta dunque un arretramento dell’interesse nei confronti dei prodotti tipici/tradizionali ma piuttosto un’operazione capace di ottenere – grazie anche all’immediatezza del messaggio comunicativo e alla sua facile comprensione presso una clientela geograficamente più ampia – risultati più tangibili sul piano propriamente economico, un’operazione dunque forse meno raffinata sul piano culturale ma più incisiva su quello pratico. Un prodotto tipico o comunque tradizionale certamente piace a un consumatore avvertito, ma al momento dell’acquisto di prodotti alimentari prevale l’interesse alla qualità anche se questa ovviamente comporta un prezzo di vendita più alto rispetto al prodotto standard. Sono espliciti a tale riguardo i loghi di alcune produzioni, dove il richiamo al luogo d’origine è lasciato in secondo piano o è comunque generico (Fig. 8).



Fonte: elaborazione e foto dell'autrice.

Fig. 8

In un mercato anche alimentare sempre più globalizzato si gioca in primo luogo l'etichetta generica "toscana", che è quella più riconoscibile ed apprezzata all'estero (dove si ignorano ovviamente distinzioni più specifiche di luoghi), e il rilievo e l'attenzione nei confronti dei prodotti locali dipende sempre più dalla loro possibilità di commercializzazione e di valorizzazione come beni ricercati e quasi in certi casi di lusso. È evidente che le esigenze economiche hanno abbondantemente sovrastato e anche deviato le considerazioni culturali. E questo fenomeno è stato messo in evidenza nella crisi pandemica che stiamo vivendo, che ha valorizzato l'alimentazione come bene e attività di rifugio.

BIBLIOGRAFIA

- Azzari M., Cassi L., Michelacci M., Santini V., Meini M. (2008). *Il patrimonio culturale del mondo rurale. Un percorso per la valorizzazione delle aree rurali della Toscana*. La Valdera, ed. elettronica. Firenze: ARSIA.
- Cassi L. (2003). Antichi mestieri e memoria storica del territorio rurale. In: Noferi M., a cura di, *La memoria delle mani, antichi mestieri rurali in Toscana: dalla salvaguardia a nuove occasioni di lavoro*. Firenze: ARSIA, pp. 39-44.
- Ead., Meini M. (2001). *Alle radici dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana*. Firenze: ARSIA – Regione Toscana.
- Ead. (2003). The Tuscan rural landscape: Cultural heritage and local development. In: *La durabilité des systèmes ruraux, une construction sociale et culturelle/The sustainability of rural systems, a social and cultural construction*. Actes du colloque de la commission "Le développement durable et les systèmes ruraux" de l'Union Géographique Internationale (UGI). Rambouillet (Francia), luglio 2001, pp. 62-73.

RIASSUNTO: Vent'anni dopo la costituzione del gruppo di ricerca "La memoria storica del territorio rurale" presso il Dipartimento di Studi storici e geografici dell'Università di Firenze in collaborazione con la Regione Toscana, questo contributo intende richiamare un filone di indagini sulle produzioni agroalimentari tradizionali, con particolare riferimento alla storia e al riconoscimento del loro ruolo identitario. Tali produzioni, così come i nomi di luogo, gli insediamenti e la viabilità antica, costituiscono infatti una componente significativa del patrimonio culturale del mondo rurale e dell'identità territoriale storica, assumendo una funzione di rilievo anche nelle pratiche di sviluppo locale. Oggi tuttavia l'interesse nei confronti della tipicità e della tradizione sembra centrarsi soprattutto sull'esaltazione della qualità, sia a livello istituzionale sia a livello di commercializzazione, come suggerisce la definizione di "Ori di Toscana", coniata da un Consorzio presente nella grande distribuzione. Questo contributo vuole offrire uno spunto di riflessione sull'evoluzione delle rappresentazioni identitarie del territorio.

SUMMARY: *From traditional food-farming products to "Tuscan Gold". Aspects of local identifying history*. Twenty years after the setting up of the research team named "La memoria storica del territorio rurale" (The Historical Memory of a Rural Area) in the Department of Historical and Geographical Studies at the University of Florence, with the collaboration of the Tuscan Regional Authorities, this proposal aims at an overview of research on traditional food-farming products, with special reference to the history and recognition of their identifying role. These products like place names, settlements and ancient road networks are a significant component of the cultural heritage of the rural world and historical territorial identity, also taking on a key role in local development. Nowadays, however, interest in typical and traditional aspects seems to foreground the glorification of quality, both institutionally and commercially, as can be noted in the slogan "Ori di Toscana" (Tuscan Gold) invented by a major producer and distributor in the area. This proposal is a starting point for ideas on the development of the identifying representations of a territory.

Parole chiave: Toscana, identità territoriale storica, rappresentazioni identitarie, patrimonio culturale
Keywords: Tuscany, historical territorial identity, identifying representations, cultural heritage

*Università degli Studi di Firenze; laura.cassi@unifi.it

NADIA MATARAZZO*, DIONISIA RUSSO KRAUSS*

IL WINE BUSINESS NELLE AREE INTERNE DELLA CAMPANIA: TRA SVILUPPO “LENTO” E RICERCA DELL’ECCELLENZA INDUSTRIALE

1. LA CAMPANIA: PECULIARITÀ E TRADIZIONI DELLA TERRA DEI VINI DEGLI IMPERATORI. – Antichi sono gli splendori raggiunti dall’arte di fare e conservare il vino in quella che è l’attuale Campania; nelle diverse aree di questa regione, infatti, pur ecologicamente differenti, la viticoltura ha origini remote, che nell’età classica, dalla colonizzazione greca fino alla Repubblica e poi all’Impero di Roma, videro prosperare vini la cui fama si estese ben oltre i confini locali¹. I tanti reperti archeologici che attestano la presenza della vite² e l’eccellente qualità della produzione, così come le numerose testimonianze di illustri scrittori classici ne testimoniano, d’altra parte, lo stretto legame col territorio: alcuni tra i migliori vini dell’antichità (come il Falerno, il Faustiano, il Caleno) – quei “vini degli imperatori” celebrati, tra gli altri, da Plinio, Marziale, Floro, Tibullo – trovavano qui, in virtù tanto delle caratteristiche naturali quanto delle sofisticate tecniche utilizzate, la propria area di elezione. E tuttora, fra i migliori vitigni autoctoni coltivati, vi sono i diretti discendenti di quelli di cui anche Cicerone e Virgilio cantarono le lodi, e cioè *in primis* la Vitis Hellenica, la Vitis Apiana, l’Aminea Gemina ed il Vinum Album Phalanganum (progenitori, rispettivamente, di Aglianico, Fiano, Greco e Falanghina).

All’interno di un contesto dalla storia millenaria, che custodisce antiche e pregiate varietà³, ciascuna provincia presenta le proprie caratterizzazioni enologiche e per ciascuna di esse emergono vini la cui qualità è riconosciuta sia in Italia che all’estero. Il territorio regionale infatti – contraddistinto da una straordinaria ricchezza varietale⁴ che gli attori locali, soprattutto negli ultimi decenni, hanno scelto di tutelare e sostenere – è connotato da evidenti diversità geografiche, e specifiche, oltre che caratterizzanti per tipicità e qualità i vini prodotti, sono le peculiarità dei differenti ambiti in cui la vite viene coltivata.

Quattro sono le aree in cui, secondo l’*Atlante dei territori del vino italiano* (2013), possiamo individuare le realtà a maggior vocazione viticola della Campania: da una parte i versanti, le colline e le superfici sub-pianeggianti del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio, dei Campi Flegrei, dell’isola d’Ischia e di Roccamonfina; dall’altra i rilievi collinari calcarei con coperture piroclastiche della Penisola sorrentina, dell’isola di Capri e della Costiera amalfitana; e, ancora, i rilievi collinari interni di Sannio e Irpinia, fatti di alternanze arenitico-pelitiche e marnose e rocce prevalentemente argillose, così come quelli costieri del Cilento, costituiti da alternanze arenitico-pelitiche e marnoso-arenitiche e argillose.

Ciascuna zona, nel corso dei secoli, ha selezionato i propri vitigni, che, adattandosi alla geografia dei luoghi, sono riusciti ad entrare in completa sintonia con l’ambiente: alcune varietà hanno preferito il mare e

¹ Di quei tempi e dei vini allora diffusi scrisse nell’Ottocento Alexander Henderson, giovane medico scozzese ma anche fine uomo di cultura, il cui testo *The History of Ancient and Modern Wines* (1824) è fonte di notizie preziose.

² Se alcuni affreschi nelle ville delle aree archeologiche di Pompei ed Ercolano (si pensi a quello nella pompeiana Villa dei Misteri, raffigurante un’iniziazione bacchica, così come a quelli che ritraggono amorini intenti a vendemmiare o a mescolare il vino) raccontano di un vero e proprio “culto” del vino, i depositi di anfore scoperti hanno mostrato come già allora il vino venisse conservato in cantine e perfino “etichettato”. Ulteriori ritrovamenti, inoltre, hanno confermato la convivialità e la ritualità legate alla sua produzione e al suo consumo: dal vasellame specificamente realizzato per contenere il vino da gustare agli strumenti necessari per una serie di attività artigianali legate alla viticoltura e alla vinificazione.

³ Ancora oggi, in molti vigneti della regione, sono presenti ceppi plurisecolari che confermano quanto antica sia la storia degli insediamenti viticoli in quest’area.

⁴ Oltre cento sono i vitigni autoctoni coltivati, ben più che in qualsiasi altra area viticola del mondo, e danno vita a vini dai profili aromatici fortemente riconoscibili ed in perfetta sintonia con l’ambiente.



la salsedine, ricavando da essi nutrimento⁵, altre – come l’Asprinio dell’agro aversano, la “vite dell’aria” che può raggiungere anche i 15 metri arrampicandosi ai pioppi che fanno da sostegno naturale⁶ – hanno scelto, per così dire, il cielo, per trarne calore e sfuggire alle nebbie; certi vitigni hanno trovato nei suoli vulcanici ricchi di ceneri e lapilli, di potassio e microelementi, il pedoclima ideale⁷, altri – su tutti il Greco, il Fiano e l’Aglianico – si sono acclimatati agli inverni più rigidi e piovosi e ai terreni più compatti ed argillosi delle aree interne sannite e irpine, dove proprio in prossimità del suolo vengono coltivati (sono le cosiddette “viti della terra”), dando origine a vini rinomati di grande raffinatezza.

Offuscatosi, però, con la decadenza della società romana lo splendore enologico della Campania, ridottasi progressivamente la dimensione del mercato dei suoi vini e, soprattutto, attenuatasi l’esigenza della ricerca della qualità, per secoli la sedimentata sapienza agronomica ed enologica regionale ha conosciuto un lungo oblio; i segnali di ripresa sono venuti moltiplicandosi solo negli ultimi decenni: merito in gran parte di produttori competenti, che hanno dato prova di sapienza nella scelta dei vitigni e hanno saputo tener alto il livello qualitativo, raggiungendo in più casi anche l’eccellenza, e che talvolta sono riusciti ad associare alla capacità di vinificatori un’adeguata abilità nella commercializzazione (Mazzetti, 2021). Questa rinascita ha fatto sì che la vitivinicoltura occupi oggi un posto significativo nell’economia agricola regionale: in Campania attualmente sono quasi 25mila gli ettari coltivati a vite, due terzi dei quali si trovano nelle province di Benevento e Avellino. Divisi tra tantissime aziende, molte delle quali piccole⁸, consentono una produzione che, secondo i più recenti dati Istat disponibili (2020), supera 1,4 milioni di ettolitri; di questi, poco più del 19% è rappresentato da vini a Denominazione di Origine Protetta, all’incirca il 10,5% da vini a Indicazione Geografica Tipica.

Considerando complessivamente le regioni dell’Italia meridionale (escluse, dunque, Sicilia e Sardegna), la Campania contribuisce per il 9,4% alla produzione di vino e per il 13,8% a quella di vino DOP⁹, collocandosi al terzo posto dopo Puglia e Abruzzo; apprezzabile, pur se ancora modesto rispetto ad altre regioni del Centro-Nord, è il fatturato e pure l’occupazione, in crescita l’internazionalizzazione dei vini a marchio¹⁰, prodotti in Campania – secondo l’ultima Guida Catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Regione – da circa seicento aziende. Realtà, queste, che ritroviamo molto spesso proprio in quelle aree dell’“osso” – per rifarsi alla metafora coniata da Manlio Rossi Doria – che da alcuni anni appaiono scalfire l’idea consolidata di comunità tanto resistenti al cambiamento da rallentare, quando non impedire del tutto, qualunque processo di modernizzazione.

2. LA CAMPANIA “A DUE VELOCITÀ”. – La Campania è una regione segnata vistosamente dagli effetti territoriali della voragine geo-economica che separa e differenzia le aree della “polpa” da quelle dell’“osso” e che coincide in larga parte con la superficie dell’anti-Appennino, un gruppo montuoso di modesta altitudine che va dal rilievo vulcanico del Roccamonfina, nel Nord-ovest della regione, ai Monti Lattari, ossatura della penisola sorrentina. Se si attraversa questa frontiera nel senso della latitudine o la si varca a sud, è facile osservare come la maglia urbana prenda a farsi meno fitta e discontinua, la rete delle infrastrutture si diradi, i paesaggi industriali si deconcentrano e le funzioni urbane progressivamente perdano rango. In altre parole, oltre i confini dell’area

⁵ Si pensi, solo per fare qualche esempio, al Biancolella e al Forastera di Ischia, al Fenile e al Ripolo della Costiera amalfitana o al Tintore di Tramonti.

⁶ È, questa, una tecnica risalente agli Etruschi che viene difesa con tenacia nella parte del Casertano in cui tale vitigno a bacca bianca continua ad essere coltivato.

⁷ Si possono ricordare a tal proposito “viti del fuoco” come il Per’e Palummo nelle sue diverse tipologie rosse – quali quelle dei Campi Flegrei, di Ischia e del Vesuvio (Lacryma Christi) – o, tra le varietà a bacca bianca, la Falanghina dei Campi Flegrei e la Catalanese e il Caprettone della zona alle pendici del Vesuvio.

⁸ Tante piccole imprese tramandano inoltre particolari sistemi di coltivazione, come quello di origine etrusca delle “alberate” aversane, o antichi sistemi di vinificazione, quali quelli della conservazione del vino all’interno di anfore di terracotta o della cottura in forno delle uve prima della fermentazione.

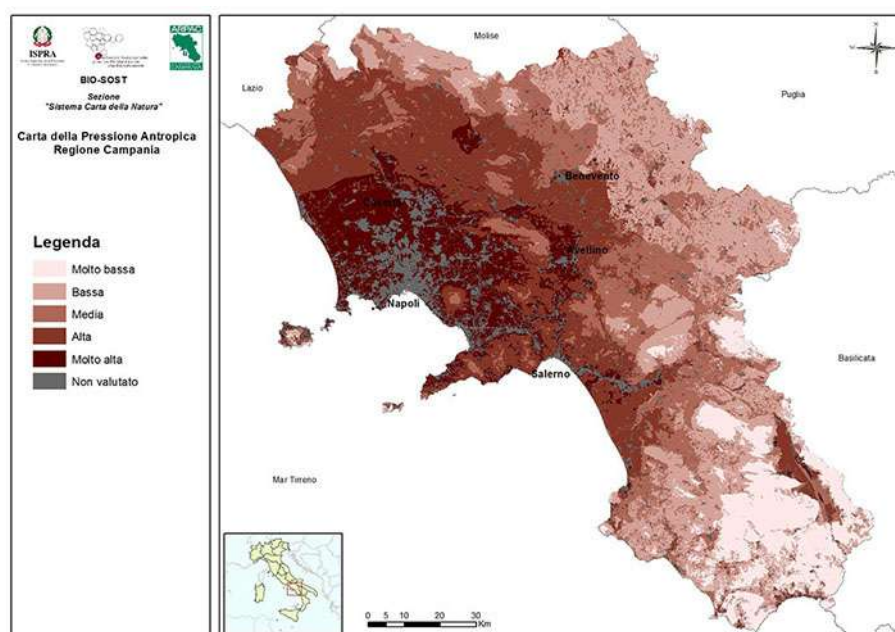
⁹ Nel quadro nazionale, invece, si posiziona all’undicesimo posto per ettolitri prodotti e al quindicesimo per produzione di vino DOP.

¹⁰ La Campania vanta oggi complessivamente diciannove vini DOP, di cui quattro DOCG (Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Aglianico del Taburno) e quindici DOC (Ischia, Capri, Vesuvio, Cilento, Falerno del Massico, Castel San Lorenzo, Aversa, Penisola Sorrentina, Campi Flegrei, Costa d’Amalfi, Galluccio, Sannio, Irpinia, Casavecchia di Pontelatone, Falanghina del Sannio); dieci sono invece i vini a marchio IGT (Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Beneventano, Terre del Volturno, Campania, Catalanese del Monte Somma).

metropolitana partenopea, che si identifica nel triangolo Caserta-Napoli-Salerno, la Campania in un certo qual senso si sdoppia (Amato, 2007).

Il profilo demografico è quello che meglio restituisce questa profonda differenziazione: esso, infatti, mostra in maniera inequivocabile quanto efficace sia la metafora dei “pieni” e dei “vuoti” (Cersosimo *et al.*, 2018), dal momento che, come evidente in Figura 1, la distribuzione del popolamento si assottiglia procedendo da ovest verso est, con gradienti di pressione antropica massimi entro il perimetro del triangolo Caserta-Salerno-Napoli e via via più bassi sulla superficie anti-appenninica, fino ad arrivare a livelli minimi nelle aree interne. Queste ultime, com'è noto, sono interessate da fenomeni di de-antropizzazione che complicano ulteriormente il quadro delle loro economie, già fragili e le cui strutture territoriali risultano per giunta indebolite – quando non compromesse – anche sotto l'aspetto culturale da una narrazione schiacciata sull'associazione tra calo demografico, senilizzazione e ridimensionamento delle comunità quali fattori predisponenti a certe forme asfittiche di resilienza, ostinate, cioè, nel difendere il riprodursi di saperi locali e pratiche territoriali dai processi di innovazione.

Al fine di provare a ripercorrere questa sequenza per poterla poi decostruire, verrà qui approfondito il caso della provincia di Avellino, area interna per antonomasia, non di rado narrata solo in ragione dei “vuoti” e di suggestioni bucoliche che deviano l'immaginario verso un paesaggio culturale ed economico dai tratti arcaici, di fatto il più delle volte non così rispondente al vero.



Fonte: www.isprambiente.gov.it

Fig. 1 - La pressione antropica in Campania

2.1 *La provincia di Avellino: identità e narrazioni di un'area interna.* – Estesa nella zona centro-orientale della Campania, la provincia di Avellino si presenta come un territorio interno e prevalentemente montuoso, inciso da valli e percorso da numerosi fiumi e torrenti che vi hanno origine. Sebbene montuosa solo in parte, però, ne risulta in qualche modo condizionata per quanto riguarda la percezione geo-culturale delle comunità insediate, tanto di quelle montane quanto di quelle urbane. Nel capoluogo, ad esempio, posizionato esso stesso all'interno di una conca, la cultura locale è fortemente legata all'elemento della montagna – le vette del Partenio, del Terminio e del Laceno sono visibili praticamente da ogni punto della città – che ricorre nelle tradizioni artigianali, gastronomiche e nel folklore. Il simbolo nel quale gli Irpini si riconoscono, d'altra parte, è proprio quello del lupo, il cui nome in lingua osca era *hirpus*, l'animale sacro a Marte, che, secondo la tradizione, guidò questo popolo bellicoso nella lotta contro l'occupazione romana nel IV secolo a.C. (Matarazzo, 2019).

Non sono, tuttavia, soltanto gli aspetti naturalistici legati al paesaggio montano ad aver consolidato l'identità irpina: la provincia di Avellino costituisce uno dei 175 distretti sismici italiani, all'interno del quale

sono 58 i comuni classificati dal Dipartimento di Protezione Civile come a rischio sismico elevato, su 118 di cui si compone il ritaglio provinciale. Ed è per l'appunto la sismicità, la cui manifestazione più drammatica è stata senza dubbio quella del 23 novembre del 1980, a rappresentare uno degli assi portanti della cultura del territorio che, colpito da quell'evento devastante, ha ricostruito la propria identità intorno alla percezione del rischio e fatto ripartire la propria memoria storica proprio da quel trauma collettivo, che rappresenta in qualche modo l'anno zero per l'Irpinia. Il terremoto, infatti, seguito dalla lunga e non meno drammatica fase di ricostruzione, costellata di fallimenti politici dovuti al diffuso malcostume clientelare, ha lasciato alle comunità irpine una pesante eredità economica e culturale che, innestata nella tradizionale definizione della provincia come un'area interna, nell'accezione di "margine", ha contribuito a produrre nel corso dei decenni forme piuttosto radicate di periferizzazione. Esse sono particolarmente marcate nei territori più interni – i comuni dell'Alta Irpinia – dove, a causa delle particolari condizioni sociali e demografiche e del deficit infrastrutturale, l'*internalità* ha prestato il fianco alla marginalità (*ibidem*).

Particolarmente rilevante in questo processo, di cui si presenta però in parte anche come conseguenza, è la costruzione dell'immagine dell'Irpinia *ad extra*, che nel tempo è stata piuttosto stereotipata proprio nei tratti distintivi del suo paesaggio naturale e culturale, con il contributo determinante delle narrazioni più comuni, il più delle volte tendenti a schiacciare l'identità di quest'area interna sui suoi caratteri più marcatamente folkloristici e sull'imprinting lasciato dal sisma del 1980 nella memoria collettiva. Sono note e ridondanti, infatti, le immagini più frequentemente proposte da media e canali social per raccontare e identificare l'Irpinia: insediamenti arroccati e spesso diruti, case in muratura decorate con oggetti tradizionali, uomini anziani seduti ai tavoli dei bar di paese e donne di nero vestite, spesso con il "maccatùro" (fazzoletto) in testa, intente ad impastare su vecchie spianatoie in legno. Il tutto quasi sempre in bianco e nero.

È chiaro come questo genere di comunicazione visuale focalizzi l'attenzione su elementi certamente utili a sollecitare la suggestione, ma tutt'altro che efficaci per offrire uno sguardo realistico sul territorio: non bastano, infatti, la contrazione demografica e la senilizzazione – che peraltro descrivono soltanto una parte di questa provincia – a definire un'area interna in termini di impoverimento sociale e disagio strutturale. Anche questi territori, infatti, sono dotati di certi stock di capitale sociale e territoriale e, pur affrontando il problema che deriva dalla ridotta presenza di soggetti innovatori – in grado, cioè, di contrastare il depotenziamento grazie all'avvio di processi di sviluppo locale – quelli attivi riescono in molti casi a sfruttare le risorse disponibili generando valore aggiunto (Barbera e Parisi, 2018; Morazzoni e Zavettieri, 2018).

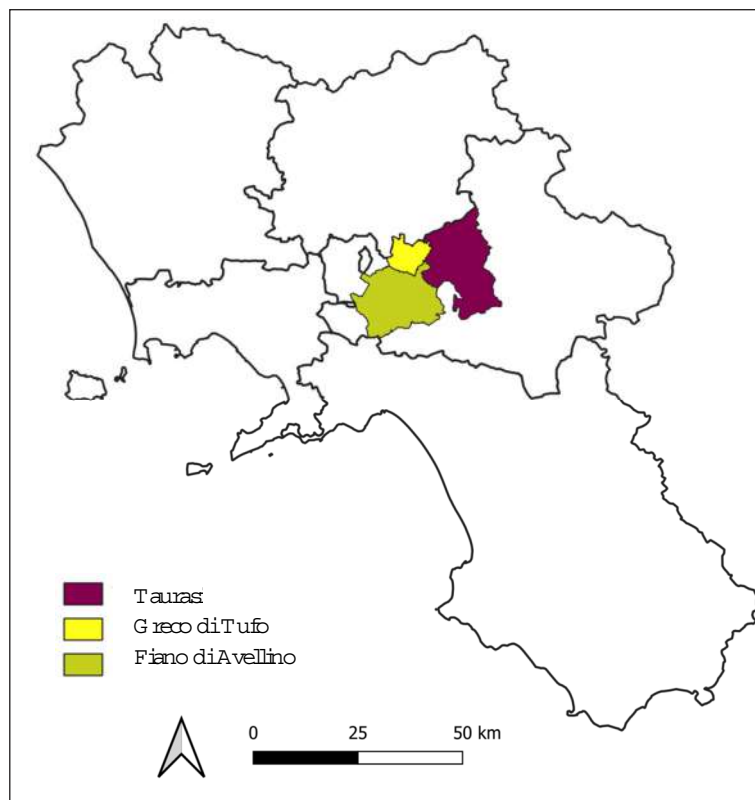
L'interrogativo che a questo punto pare opportuno porsi, in relazione al caso studio della provincia di Avellino, riguarda gli effetti culturali che alcune esperienze industriali d'avanguardia, nel nostro caso relativamente al *wine business*, riescono a produrre in termini di ritorno d'immagine del territorio che le ospita. In altre parole, ci siamo chieste quale immagine dell'Irpinia venga veicolata dalle locali imprese vinicole di eccellenza, considerando che esse rappresentano *driver* strategici nella rappresentazione della *tipicità* di questa particolare area interna come *territorio alimentare*.

3. LE "ETICHETTE" DELL'ECCELLENZA INDUSTRIALE: UN MARKETING (NON) TERRITORIALE. – L'Irpinia è una terra tradizionalmente ricca di vigneti e infatti, insieme al Sannio, rappresenta uno dei due principali distretti viticoli della Campania. Le aree di produzione principali sono tre: la valle del Sabato, Taurasi e i comuni limitrofi e il colle del Partenio, tutte concentrate sul versante tirrenico ad altitudini medio-collinari che, poste al di qua del tratto appenninico, godono di elevate escursioni termiche tra giorno e notte, fondamentali per valorizzare il potenziale aromatico delle uve (Aa.Vv., 2013).

Quasi due terzi della produzione vinicola irpina (una quota ben più alta della media regionale) è rappresentata da etichette a denominazione di origine e ben tre delle quattro DOCG campane¹¹ provengono da quest'area: l'Aglianico, il Fiano e il Greco sono le varietà autoctone più rappresentate e costituiscono la base produttiva dei tre vini di origine controllata e garantita, ovvero Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, il primo rosso e i secondi due bianchi (Fig. 2).

Sotto il profilo imprenditoriale, il panorama dell'offerta si presenta piuttosto frammentato perché dominato dalle cantine agricole individuali in sfavore delle cooperative, che hanno un peso minimo nel sistema produttivo locale: un aspetto non marginale se si vuole considerare il contributo che la capacità di *networking* tra gli *stakeholders* può offrire al mercato e alla comunità locale nei termini di una distrettualizzazione culturale,

¹¹ La provincia di Avellino vanta anche la DOC Irpinia e l'IGT Campania.



Fonte: elaborazione da www.assovini.it.

Fig. 2 - Le aree di produzione dei vini DOCG irpini

vantaggiosa sia per i processi di identificazione territoriale sia per quelli di consolidamento commerciale. Significativo, in merito, è l'esempio delle etichette dei vini irpini, dove il più delle volte il nome del produttore è indicato con maggiore evidenza rispetto al nome del vitigno, a differenza di quanto accade, invece, per i vini piemontesi o quelli toscani (Castiello, 2020).

La produzione vitivinicola esprime, infatti, una valenza socio-culturale e ambientale che è radicata nelle peculiarità connesse all'esclusività dei vitigni, alle tecniche produttive, alle tradizioni contadine e ai paesaggi viticoli. Si tratta di una risorsa che, in altre parole, si può capitalizzare in valore patrimoniale di tipo immateriale, in grado, cioè, di generare opportunità economiche complementari a quelle primarie derivanti dalla produzione e dalla commercializzazione di vino. Una tale prospettiva può concretizzarsi realmente, però, solo a patto che il prodotto enologico divenga il fulcro di strategie di sviluppo che mirino, da un lato, a creare circuiti turistici specializzati nella fruizione enoturistica, dall'altro, a generare flussi di utenza che attraverso il catalizzatore "vino" siano messi in condizione di conoscere i contesti territoriali in cui le risorse viticole sono collocate (Amodio, 2018). Il presupposto di un percorso imprenditoriale siffatto è la volontà, unita al beneficio economico, di caratterizzare geograficamente una produzione, trasformando la qualità in una categoria data dalla somma tra i parametri propri dell'output (organolettici, di filiera e di packaging) e la *tipicità* del suo territorio di origine, inteso non soltanto, quindi, come un bacino di estrazione della materia prima, ma piuttosto come un parametro esso stesso: una sorta di *valore aggiunto geografico* che contribuisce a differenziare un bene da un suo simile disponibile sul mercato in ragione della riconoscibilità ambientale.

Posizionando la lente proprio in questo punto, ovvero cercando di leggere la portata socio-culturale della produzione vinicola irpina nella prospettiva di coglierne gli aspetti commerciali validi ai fini di questa operazione che, sostanzialmente, è marketing territoriale, emerge che il processo di caratterizzazione geografica dei vini non sempre avviene in associazione allo specifico luogo di origine e lavorazione delle uve – la provincia di Avellino, appunto – ma più frequentemente, e soprattutto sui mercati internazionali, con una localizzazione più ampia, che talvolta è quella dell'area partenopea, talaltra quella della Campania più in generale, non di rado quella dell'Italia meridionale.

Per poter sviluppare delle considerazioni in merito, è opportuno ricordare che sono irpine alcune delle etichette di vino italiano più pregiate e note nel mondo, come conferma anche la continuità, unita alla

numerosità, dei riconoscimenti nazionali e internazionali ottenuti dai relativi produttori (Tab. 1). Si tratta di risultati raggiunti grazie al consolidamento di strategie aziendali che, oramai piuttosto diffusamente, puntano sulla qualità e l'innovazione, alla ricerca di un'eccellenza industriale basata, cioè, su una pratica viticola all'avanguardia sotto il profilo tecnico, nell'ambito del quale sempre più frequentemente le principali cantine irpine adottano anche metodi e strumenti di agricoltura *digitale* e sostenibile¹².

Tab. 1 - Le cantine irpine più premiate (2020-2021)

	<i>3Bicchieri</i>	<i>Cinque Grappoli</i>	<i>Decanter World Wine Awards</i>	<i>Opera Wine</i>
Antonio Caggiano	×	×		
Colli di Lapio	×	×		
Feudi di San Gregorio		×		×
Historia Antiqua		×	×	
Mastroberardino		×	×	×
Nativ			×	×
Quintodecimo			×	×
Salvatore Molettieri	×			×
Tenuta Scuotto	×		×	
Terredora			×	×

Nota: per poter stilare un elenco adeguato, sebbene parziale, delle cantine irpine “eccellenti”, abbiamo intervistato il referente provinciale dell’Associazione Italiana Sommelier ed un gruppo di studiosi afferenti al polo enologico irpino dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”.

Fonte: www.gamberorosso.it, www.bibenda.it, www.decanter.com, www.vinalityinternational.com.

Non meno rilevante è sottolineare che queste eccellenze industriali vengono fuori da un territorio che si connota sempre più saldamente come bacino della tipicità enogastronomica¹³, in una regione che si afferma da alcuni anni come quella dove l'impatto economico delle produzioni DOP e IGP risulta essere il più elevato in tutta l'Italia meridionale (Ismea, 2020). Per quel che concerne, più in particolare, il comparto viticolo, è utile rilevare che esso si radica in un territorio la cui storia è contraddistinta per molti aspetti proprio dalle attività connesse alla coltura della vite e alla produzione del vino: non di poco rilievo è, infatti, il supporto tecnico offerto al tessuto imprenditoriale locale dalla Scuola Enologica dell'Istituto Tecnico Agrario “Francesco De Sanctis”, fondato nel 1880 proprio da quest'ultimo, di natali irpini. Se a questo si aggiunge l'attività di ricerca condotta dagli studiosi dell'“Università del Vino”, ovvero il polo enologico di Avellino, afferente al Dipartimento di Agraria dell'Università “Federico II” di Napoli, risulta ben chiaro che il vino non solo identifica l'Irpinia, ma è anche un simbolo significativo di quel capitale territoriale disponibile in misura eccedente rispetto a quella dei soggetti innovatori (La Foresta, 2021).

Nonostante, dunque, l'impresa viticola irpina abbia trovato nel *wine business* un catalizzatore di energie e benefici che le ha permesso di affermarsi con successo sui mercati nazionali e internazionali, è interessante notare come soltanto in pochi casi, tra quelli presi in esame nella tabella 1, l'etichetta e la sua commercializzazione, nei termini delle strategie di *market positioning*, veicolino effettivamente l'immagine e la tipicità dei luoghi di origine, preferendo, al contrario, riferirsi più genericamente alla Campania o ai suoi siti più celebri (Napoli, l'area vesuviana e la penisola sorrentina). Per apprezzare la frequenza e l'entità di questo

¹² Per un approfondimento sintetico si veda Bisaglia, 2018.

¹³ Innumerevoli sono i prodotti agroalimentari che, oltre al vino, rappresentano la tipicità della provincia di Avellino; per un elenco dettagliato si veda Sorrentini, 2021.

dirottamento della percezione del consumatore – oppure, in alcuni casi, l'assenza *tout court* di riferimenti ai luoghi di origine delle produzioni – è sufficiente esplorare i siti Internet delle cantine in questione¹⁴.

Questa tendenza, allora, apre la visuale a molteplici possibili sguardi, nessuno dei quali, però, ci permette di giungere a considerazioni conclusive, ponendo, al contrario, l'opportunità di rilanciare piuttosto con alcune domande.

Se un'area interna, come la provincia di Avellino, con ritardo di sviluppo ma generativa di un certo cluster di imprese affermate in comparti di eccellenza agroalimentare, come quello viticolo/enologico, non riesce a far sì che la propria immagine territoriale venga associata a questi successi aziendali internazionali, possiamo ritenere che l'eccellenza industriale sia sufficiente a veicolare il valore aggiunto geografico dei beni che produce? In che modo si può pensare di estrarre valore culturale da produzioni di cui è protagonista il produttore anziché il territorio?

Molte sono le risposte possibili, probabilmente accomunate dalla necessità di abbattere quel denominatore, responsabile di molta parte della "lentezza" delle aree interne, fatto di carenze istituzionali e debolezza delle politiche: non è possibile, infatti, immaginare di costruire percorsi di sviluppo locale basati sulla tipicità alimentare senza una valida sinergia tra soggetti pubblici e privati, che sappiano cogliere limiti e potenzialità delle specificità del proprio territorio al fine di valorizzarlo senza appiattirne l'immagine. Nella definizione di una governance pubblico-privata, infatti, l'operatore pubblico ha il compito di sostenere le imprese nell'avviare i processi di innovazione con strategie in grado di formare e consolidare la consapevolezza del patrimonio culturale insito nelle produzioni agricole (Morazzoni e Zavettieri, 2018).

È necessario, in definitiva, restituire alle vocazioni agricole delle aree interne quella valenza di caratterizzazione e appartenenza territoriale, molte volte sacrificata, come nel caso qui analizzato, per facilitare le operazioni di posizionamento nei mercati internazionali, il cui successo commerciale, tuttavia, rischia di sradicare il prodotto tipico dai luoghi di origine della sua tipicità e di consolidarne il consumo prevalentemente sui mercati urbani extra-locali.

RICONOSCIMENTI. – Sebbene il lavoro sia frutto di una riflessione congiunta e condivisa, il paragrafo 1 va attribuito a Dionisia Russo Krauss mentre i paragrafi 2, 2.1 e 3 sono da attribuire a Nadia Matarazzo.

BIBLIOGRAFIA

- Aa.Vv. (2010). *Vino. Studio del comparto vitivinicolo. Economia irpina. Rassegna trimestrale della Camera di Commercio*. Avellino: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Avellino. https://www.av.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/Statistica/studio_comparto_vino_avellino.pdf
- Aa.Vv. (2013). *Atlante dei territori del vino italiano*. Pisa: Pacini.
- Amato F. (2007). Dall'area metropolitana di Napoli alla Campania plurale. In: Viganoni L., a cura di, *Il Mezzogiorno delle città. Tra Europa e Mediterraneo*. Milano: FrancoAngeli.
- Amodio T. (2017). Rappresentazioni cartografiche e patrimonio viticolo in Campania. In: Scanu G., a cura di, *Conoscere per rappresentare. Temi di cartografia e approcci metodologici*. Bologna: Pàtron.
- Barbera F., Parisi T. (2018). Gli innovatori sociali e le aree del margine. In: De Rossi A., a cura di, *Riabitare l'Italia. Le aree interne tra abbandoni e riconquiste*. Roma: Donzelli.
- Bisaglia C. (2018). Agricoltura di precisione in Italia: un'opportunità di aggiornamento delle agrotecniche, di sviluppo professionale e di efficienza del settore. *Agriregionieuropa*, 14. <https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/53/agricoltura-di-precisione-italia-unopportunita-di-aggiornamento-delle>.
- Castiello N. (2020). Progettare il rilancio socio-economico delle aree interne. Determinazioni e politica. Tavola rotonda del convegno *Mitigazione del rischio ambientale. Sedi umane e terremoti. Studi e ricerche socio-territoriali*, 10: 233-271.
- Cersosimo D., Ferrara A.R., Nisticò R. (2018). L'Italia dei pieni e dei vuoti. In: De Rossi A., a cura di, *Riabitare l'Italia. Le aree interne tra abbandoni e riconquiste*. Roma: Donzelli.
- Henderson A. (1824). *The History of Ancient and Modern Wines*. Londra: Baldwin, Crackdock & Joy (trad. it.: *Storia dei vini antichi*. Capri: Edizioni La Conchiglia, 2004).
- Ismea (2020). *Rapporto sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole DOP, IGT e SGT*. Siena: Fondazione Qualivita.
- La Foresta D. (2021). I poli di innovazione territoriale quale leva di sviluppo. Evidenze dal Mezzogiorno d'Italia. *Geotema*, S4: 235-244.
- Matarazzo N. (2019). Le aree interne della Campania: spazi e nuove tendenze del popolamento. Il caso dell'Irpinia. *Studi e ricerche socio-territoriali*, 9: 3-50.
- Mazzetti E., *Pesci cantati e pesci pittati*. Napoli: Libreria Dante & Descartes.

¹⁴ Cfr. sitografia.

- Morazzoni M., Zavettieri G. (2018). Tutela attiva e sistemi agroalimentari nelle Aree Interne Italiane. *Geography Notebooks*, 1: 45-65.
- Regione Campania – Assessorato Agricoltura (2021), *Aziende vitivinicole e vinicole. Guida Catalogo 2020-2021*. Napoli: Regione Campania e AisCampania.
- Rossi M. (2010). Competitività e localizzazione. Analisi del sistema del vino in Campania. *Rivista Piccola impresa/Small Business*, 3: 65-90.
- Sorrentini F. (2020). Prodotti tipici e turismo enogastronomico: attrattive per lo sviluppo integrato delle aree interne della Campania. *Studi e ricerche socio-territoriali*, 10: 141-202.
- Ead. (2021). L'offerta turistica in Irpinia tra tutela delle produzioni enogastronomiche e rilancio delle economie rurali. *Geotema*, S4: 214-224.

SITOGRAFIA

www.assovini.it
www.bibenda.it
www.cantinecaggiano.it
www.collidilapio.it
www.decanter.com
www.feudi.it
www.gamberorosso.it
www.historiaantiqua.it
www.isprambiente.gov.it
www.mastroberardino.com
www.quintodecimo.it
www.salvatoremolettieri.com
www.tenutascuotto.it
www.terredora.com
www.vininativ.it
www.vinitalyinternational.com

RIASSUNTO: Nel dibattito sulle aree interne italiane, e soprattutto per quelle meridionali, l'immagine molto spesso veicolata è quella di comunità resistenti al cambiamento tanto da frenare, quando non inibire del tutto, i processi di innovazione. Non è raro, tuttavia, che proprio i segmenti produttivi storicamente più radicati in queste aree ospitino filiere di eccellenza, pensate per un bacino di consumatori ben più ampio di quello locale, strutturate con metodologie d'avanguardia e governate da strategie di mercato che consentono al prodotto finale di essere classificato tra quelli di pregio. È il caso di un'attività produttiva quale quella vitivinicola in un'area interna della Campania, ovvero l'Irpinia, su cui il presente contributo concentra la sua attenzione al fine di valutarne la rilevanza e l'apporto alla definizione di un'immagine territoriale diversa da quella consolidata.

SUMMARY: *Wine business in the inner areas of Campania: between "slow" development and pursuit of industrial excellence.* In the debate on inner areas, especially the Southern Italy ones, it is often conveyed an image of communities resistant to change so much to slow down, if not completely inhibit, innovation processes. It is not uncommon, however, that the most historically rooted production segments in these areas host supply chains of excellence, designed for a much wider consumer base than the local one, structured with cutting-edge methodologies and governed by marketing strategies that allow the final product to be classified among the high-quality ones. This is the case of wine business in Irpinia, an inner area of Campania, on which this paper focuses in order to assess its relevance and contribution to define a territorial image different from the mainstream one.

Parole chiave: Campania, Irpinia, aree interne, produzione vinicola

Keywords: Campania, Irpinia, inner areas, wine business

*Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche, Università degli Studi di Napoli "Federico II"; nadia.matarazzo@unina.it; dionisia.russokrauss@unina.it

FEDERICO CHIARICATI*

ITALIA FUORI DALL'ITALIA. IDENTITÀ NAZIONALE E REGIONALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI NELLE COMUNITÀ ITALO-AMERICANE ALL'INIZIO DEL XX SECOLO

1. INTRODUZIONE. – Tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo il numero di italiani che varcò l'oceano per recarsi stabilmente o temporaneamente nel Nord o Sud America crebbe vertiginosamente (CGE, 1927, pp. 908-909) rendendo ineludibile un cambio di approccio da parte della classe dirigente italiana nei confronti di un fenomeno, la migrazione, fino a quel momento affrontato con uno stampo prettamente poliziesco (Manzotti, 1962; Sori, 1983; Ostuni, 2009; Tintori, 2013). Con la sconfitta di Adua nel 1896 vennero meno le velleità imperialiste crispine e le spinte colonizzatrici italiane per almeno un decennio furono declinate in maniera diversa, considerando l'emigrazione verso le Americhe come una possibile espansione culturale ed economica da sfruttare (Einaudi, 1900; Fanno, 1906; Visconti, 1912; Annino, 1972; Del Vecchio, 1972). Questa visione fu simboleggiata dalla legge sull'emigrazione del 1901 che istituì il Commissariato Generale per l'Emigrazione e trasferì la delega degli affari migratori dal Ministero degli Interni a quello degli Esteri. L'emigrante sarebbe dovuto diventare una sorta di missionario e ambasciatore dell'Italia e dell'italianità, la testa di ponte che tramite i suoi acquisti e le sue produzioni – in particolare alimentari – avrebbe dovuto aprire nuovi mercati per la terra d'origine.

Ci si accorse presto però che questi migranti erano dotati di scarso senso di appartenenza nazionale e il loro orizzonte era più legato alla regione o al piccolo paese di provenienza (Baily, 1992; Gabaccia, 2003; Choate, 2008; Pretelli, 2011). Per questo motivo la classe dirigente italiana cercò di nazionalizzare gli italiani, anche se nello stesso periodo le teorie di scienziati sociali e antropologi come Alfredo Niceforo, che sostenevano la compresenza di due Italie razzialmente differenti, cominciarono ad avere un'eco sempre più consistente anche negli ambienti americani (Benton-Cohen, 2018). La divisione tra italiani del Nord e del Sud, che avveniva alle porte di Ellis Island, costituiva una conferma agli occhi degli emigranti settentrionali di trovarsi su un gradino più alto nella scala sociale razzista rispetto ai propri connazionali meridionali. Gli italiani, inoltre, erano l'unico gruppo di migranti transatlantici del periodo ad avere alle spalle uno Stato nazionale e non imperi multinazionali. Mentre questi ultimi riconoscevano l'esistenza di minoranze etniche all'interno dei propri territori, lo Stato italiano, di recente formazione, era il risultato dell'unificazione di stati regionali e stava quindi avviando un lento processo di nazionalizzazione degli italiani. L'emigrazione fu uno dei temi su cui si giocò la costruzione dell'idea di italianità e rappresentò al tempo stesso un'opportunità e una sfida alla definizione del ruolo del Regno in ambito internazionale.

Per i primi migranti italiani l'Italia rappresentava un'idea debole e sfuggente, quando non negativa, e l'orizzonte a cui si sentivano più legati era rappresentato dal piccolo paese o dalla regione di provenienza. Questo si rifletteva anche nell'associazionismo della diaspora, declinato in base alla provincia o al comune di origine e anche nei luoghi di consumo frequentati; spesso, infatti, i migranti italiani si recavano presso il piccolo *grocery store* di quartiere gestito da persone con cui condividevano la stessa provenienza locale e le cui origini rassicuravano sulla qualità dei prodotti venduti. Alle pareti di questi negozi erano solitamente appese foto o immagini di chiese, piazze e luoghi che richiamavano direttamente la città o la provincia di provenienza, assicurando quindi indirettamente l'autenticità dei prodotti venduti.

In questo breve intervento analizzerò la relazione tra la rappresentazione del cibo sulla stampa etnica italoamericana all'inizio del XX secolo e la tensione che si giocò tra l'identità nazionale e quella regionale o locale. La pubblicità e il consumo dei prodotti alimentari italiani fornivano infatti la possibilità di tornare in Italia con l'immaginazione ma offrivano anche l'opportunità a chi non aveva mai attraversato l'Atlantico di poter fare "esperienza" dell'Italia e di partecipare alla vita e alla cultura della nazione (Cinotto, 2001; Luconi, 2002; 2005; Zanoni, 2010; 2012; 2014; 2018). Gli importatori e i produttori si servirono di immagini



e simboli accattivanti per un pubblico di consumatori transnazionali i cui gusti, in continua evoluzione, sfidavano le categorie di tradizione e autenticità.

2. I PRODOTTI TRA DIMENSIONE LOCALE E NAZIONALE. – La prima guerra mondiale e il conseguente blocco degli scambi commerciali causò quasi subito un innalzamento del prezzo delle merci importate agevolando la produzione locale di generi alimentari di “tipo italiano” che già dalla fine del XIX secolo, in particolare per la pasta, si stavano diffondendo sul suolo statunitense. Alcune aziende italiane negli Stati Uniti sottolinearono che, nonostante le difficoltà, avrebbero mantenuto inalterati i prezzi. Il blocco dei commerci moltiplicò messaggi come quelli di un’importante fabbrica di pasta di Boston, la Gentile Macaroni, che annunciando l’apertura di nuovi e più moderni locali per l’ottobre del 1915 sostenne che “La Guerra Europea ha fermata l’importazione delle Paste Alimentari Italiane ma ha dato agio alla Gentile Macaroni Manufacturing Co. di affermarsi sul mercato americano per l’ottima produzione di paste e maccheroni italiani ritenuti superiori a quelli importati dalle migliori ditte”¹. Fu attorno ai prodotti di “tipo italiano” che si costruì un’identità italiana e non più regionale negli Stati Uniti, anche se le origini locali erano spesso mantenute e sottolineate. Ancora nel 1938, ad esempio, il giornale *La Calabria* di New York, sottolineando che coloro che avrebbero dovuto leggere e promuovere il giornale dovevano essere in primis i “veri” calabresi, pubblicizzava una marca di pasta denominata “Aspromonte”, prodotta dalla ditta Ascrizzi di Brooklyn².

Se a cavallo dei due secoli l’immagine standardizzata del consumatore italoamericano serviva ai governi liberali per offrire l’immagine di una Nazione che potesse competere nel contesto della politica internazionale, gli anni tra le due guerre videro l’intensificarsi della dialettica tra localismo e nazionalismo. Molti imprenditori erano convinti che se gli immigrati avessero immaginato di tornare in Italia comprando prodotti di importazione i loro soldi avrebbero fisicamente varcato gli oceani. I produttori italoamericani invece capirono che la domanda di cibo italiano non significava necessariamente un bisogno di cibo autentico, ma questo consumo poteva essere solamente simbolico e quindi soddisfatto attraverso specifiche tecniche e strategie promozionali.

Nei messaggi pubblicitari veniva generalmente scissa la provenienza regionale dei prodotti dall’italianità dei consumatori etnici che avrebbero dovuto acquistare questi beni per rimanere fedeli alla terra d’origine. L’olio d’oliva Pastene di Boston, ad esempio, raffigurava, insieme alla latta della propria marca, la penisola italiana con l’indicazione di Imperia, luogo in cui veniva impaccato l’olio³. Sulla stessa scia anche prodotti completamente italiani, come il vino Chianti Melini del 1937, di cui si indicava la precisa regione di produzione sottolineando come fosse una specialità millenaria “che partecipava alla storia secolare con splendore e onore”⁴.

Proprio sul vino si stavano giocando da decenni lotte sulla tutela dei prodotti tipici e la denominazione di Chianti iniziò un proprio percorso già nel 1902 quando si costituì un’associazione per la diffusione e per la vendita del Chianti. Fu poi a seguito della legge del 18 marzo 1926 che venne creato il consorzio del Chianti con lo scopo di proteggere e promuovere la relazione tra la tipicità di un prodotto e il luogo di origine. La promozione dell’area del Chianti come simbolo della qualità italiana del vino aveva mosso i primi passi già negli ultimi decenni del XIX secolo, quando iniziò la costruzione del mito del vino toscano culla del Rinascimento e dell’Unità nazionale ad opera, tra gli altri, di Bettino Ricasoli. Nonostante il vino esportato fosse di diverse varietà, la denominazione Chianti simboleggiava la superiorità generale del vino toscano (Mocarelli e Vaquero Piñeiro, 2017).



Fig. 1 - *La Gazzetta del Massachusetts, Boston, 25 dicembre 1937*

¹ *La Gazzetta del Massachusetts, Boston, 2 ottobre 1915.*

² *La Calabria, New York, 25 giugno 1938.*

³ *La Gazzetta del Massachusetts, Boston, 12 dicembre 1936.*

⁴ *La Gazzetta del Massachusetts, Boston, 25 dicembre 1937.*

3. POLITICA E QUOTIDIANITÀ. – Proprio a cavallo tra XIX e XX secolo sulla stampa italoamericana si accentuarono progressivamente gli accostamenti tra la realtà quotidiana dei migranti e un'Italia rappresentata da politici e grandi personalità del passato e del presente. Spesso ai prodotti erano legate immagini e personaggi della casa reale italiana, a navigatori come Cristoforo Colombo, o personalità come Garibaldi, Ettore Fieramosca o Dante. Nomi e specificità regionali potevano essere strumentalmente utilizzati per evocare anche eventi della contemporaneità che potessero coagulare il senso di italianità in periodi di forti tensioni nazionali. Subito dopo la Prima guerra mondiale, ad esempio, nomi come “Olio Piave”⁵ o “Asiago Cheese Company”⁶, acquisivano un profondo significato di rivendicazione identitaria locale e nazionale. Per ritornare al vino Chianti, la promozione della Toscana in questo periodo rispondeva alla necessità di promuovere il Rinascimento come periodo glorioso della storia italiana e sottolineare un elemento positivo da rivendicare nel contesto della società razzista nordamericana. Gli italiani non dovevano essere più considerati un popolo effeminato o *in-between* ma gli eredi di artisti e geni che resero famoso il nome dell'Italia nel mondo. È in questa logica quindi che nell'agosto 1933 la fabbrica di pasta Prince Macaroni di Boston lanciò la campagna “Genio Italiano” in occasione della quale furono pubblicate brevi biografie di grandi uomini del Rinascimento, tra cui Michelangelo Buonarroti, Leonardo da Vinci e Raffaello Sanzio. Le qualità e le caratteristiche di ogni personaggio erano anche attribuite ai prodotti e all'azienda, che sottolineava l'orgoglio di appartenere alla “stessa razza. La razza che ha dato tanti uomini meravigliosi al mondo”⁷.



Fig. 2 - La Gazzetta del Massachusetts, Boston, 12 agosto 1933



Fig. 3 - La Gazzetta del Massachusetts, Boston, 7 gennaio 1939

Il vino, così come altri prodotti alimentari, poteva diventare anche elemento di distinzione nazionale e regionale in occasione delle feste religiose dedicate a specifici santi patroni o a riti locali riprodotti negli Stati Uniti. Nelle memorie degli italoamericani alle feste sono spesso associate immagini e sapori di bancarelle che vendevano prodotti tipici regionali che erano quindi associati a quel momento particolare dell'anno. Di conseguenza i pubblicitari tentarono di legare consumi di determinati prodotti alla vita italiana, come fece il Chianti Melini che associò la rispettabilità del suo prodotto a grandi feste della tradizione italiana, come il Carnevale di Viareggio e l'Arme di San Giorgio di Ferrara che univano tradizione e socialità.

La specificità locale di queste feste diveniva però, attraverso il consumo di un prodotto/luogo come il Chianti simbolo di rispettabilità sociale e,

come sosteneva la pubblicità “conferiva eleganza e sontuosità, pur senza spendere molto, al vostro modo di vivere nella tradizionale forma italiana”. Queste immagini fornivano un supporto ideologico e la conferma che si stavano seguendo tradizioni “italiane” che, esplicandosi in un contesto pubblico, definivano i confini culturali tra i quartieri italiani e quelli degli “altri” da cui distinguersi, soprattutto negli anni Trenta. La compresenza di italianità e regionalità durante le feste “nazionali” è riscontrabile, ad esempio, nella pubblicità di Eugene Petrosimolo, agente importatore di New York, secondo il quale nessun italiano avrebbe mai potuto negare alla propria famiglia il tipico dolce delle feste di Natale e Capodanno, cioè il torrone di Benevento⁸.

⁵ Il Progresso Italo-Americano, New York, 4 gennaio 1920.

⁶ Questa azienda produceva, tra le altre cose, formaggi con nomi che evocavano chiaramente la cultura veneta, in particolare il formaggio “San Marco”, anche su giornali che riportavano appartenenze geografiche italiane distanti dal Nord Est come l'inserzione che apparve su *Marsica Nuova*, Pueblo, Colorado, giugno 1921.

⁷ La Gazzetta del Massachusetts, Boston, 12 agosto 1933.

⁸ Corriere d'America, New York, 18 dicembre 1925.

Alla tradizione si legava anche l'autenticità geografica di un prodotto che avrebbe conseguentemente portato un po' di Italia in ogni casa degli Stati Uniti.

4. GASTROTOPONIMI E TIPICITÀ ESPATRIATA. – Le indicazioni dei cosiddetti gastrotoponimi furono proprio la cartina al tornasole di una tensione che si giocava sull'italianità del produttore o consumatore, e la regionalità del prodotto, dialogo che compresero anche alcune grandi aziende che volevano entrare nel mercato etnico; per questo motivo la Armour propose ai consumatori italoamericani non dei semplici prodotti italiani o americani, ma mortadelle “Bologna” o salami di “Bobbio” – anche se prodotti negli Stati Uniti – dimostrando – di riuscire ad adattare le proprie capacità di vendita al contesto specifico della comunità etnica. I commercianti italoamericani, inoltre, seppero costruire attorno alle proprie attività l'immaginazione di poter vivere correttamente le tradizioni nel modo più “italiano” possibile. La pasticceria Caputo di Pittsburgh, ad esempio, vendeva Torrone di Benevento, Panettoni di Milano, torroncini di Cremona e panforti di Siena, acquisti che avrebbero reso il Natale il più italiano possibile. Se concepiamo l'atto del consumo come un “processo di costruzione cognitiva” (Douglas e Isherwood, 2013) dove i prodotti aiutano a codificare nel tempo e nello spazio l'ambiente sociale in cui viviamo, si può sostenere come l'esperienza del Natale “italiano” negli Stati Uniti, non si riducesse solamente al consumo di panettoni o panforti, ma includesse anche il rito del luogo di acquisto o consumo, come la pasticceria Caputo, che si accreditava come il punto di riferimento nello spazio (la città, il quartiere) e nel tempo (le feste che scandiscono l'anno) per definire l'identità di un gruppo. Queste esperienze potevano poi coagulare un senso di appartenenza nazionale, quando ad esempio alcuni commercianti offrono la possibilità ai consumatori di passare un Natale “come in Italia”, cioè con l'attenzione rivolta alle vicende della guerra in Africa: chi avesse speso più di cinque dollari nel negozio di Joseph Personeni di New York avrebbe ricevuto in omaggio una cartina geografica dell'Italia e dell'Africa Orientale. Allo stesso tempo potevano poi sopravvivere luoghi più legati a realtà regionali, come la pasticceria “La Bella Palermo”, che per Pasqua offriva una serie di dolci “tipicamente siciliani”.

La dialettica tra locale e nazionale è ben visibile anche nella pubblicità del 1926 della Optimus¹⁰, una linea di importazione della ditta Cellas Brothers che offriva merci definite complessivamente come italiane ma per ognuna di esse – salami, carciofi, noci, pomodori pelati ecc – venne indicata sulla cartina italiana l'esatto luogo di provenienza, una dinamica che teneva insieme unità nazionale e diversità regionali, sulla scia di quanto stava facendo il fascismo in Italia (Simeone, 1978). Questa apparente contraddizione trovava spiegazione nel processo di costruzione di una cucina nazionale italiana basata su una sorta di melting pot culinario (Fabbri, 1991), come si può osservare da un lato dalle caratteristiche letterarie e commerciali del ricettario di Pellegrino Artusi del 1891 (Portincasa, 2016) e dall'altro dalle osservazioni di Alberto Cougnet che nel 1905, a conclusione di un percorso gastronomico attorno al mondo sottolineò come in Italia, “nell'arte culinaria, il campanilismo regionale impera tuttora, alimentato dalla vivida fiamma dei fornelli” (Cougnet, 1905, p. 662) Risultato di questi processi fu la pubblicazione nel 1931 della prima *Guida gastronomica d'Italia*, ad opera del Touring Club Italiano, un'organizzazione nata nel 1894 che si proponeva di essere strumento di trasformazione dell'immagine che l'Italia aveva di sé, “da luogo inteso come *entità culturale, concetto geografico, ideale letterario*, a nazionale, capace di elaborare una propria storia ed un proprio immaginario” (Portincasa, 2008, p. 87; cfr. Bardelli, 2004). La prefazione dell'opera, a firma di Arturo Marescalchi, sottosegretario di Stato all'Agricoltura e Foreste, rende espliciti gli intendimenti dei promotori, quando si sottolinea che “si è voluto solamente rammentare quali cibi e quali vini sono particolari non solo regione per regione d'Italia, ma nelle varie provincie, e in esse, nelle differenti località. [...] la Guida viene, in sostanza, a permettere e ad incitare una maggior e migliore valorizzazione dei prodotti italiani, ed ecco una buona opera nazionalistica” (TCI, 1931, p. 5).

Nella *Guida* è però presente una contraddizione, che è in realtà lo specchio di una doppia visione: da una parte il rapporto tra cibo e territorio e la promozione di una specificità “locale”, dall'altra invece la standardizzazione attraverso la quale l'Italia “vende” sé stessa al mondo. Questi elementi influenzarono anche la stampa italoamericana, se si considera che nel 1923, all'interno della rubrica “Per la famiglia e per la casa del Corriere d'America” comparivano spesso ricette ricavate dai famosi ricettari italiani, tra cui quello dell'Artusi.

Il fascismo glorificò le differenze regionali e le tradizioni locali inserendole in un discorso nazionale più ampio. Le pubblicità sui giornali etnici rivelano una profonda relazione tra il nazionale e il locale e tra la

⁹ *Corriere d'America*, New York, 1° aprile 1926.

¹⁰ *Corriere d'America*, New York, 28 marzo 1926.

vita quotidiana degli immigrati e le mire politiche delle élite italiane. Specchio di questa tendenza fu la pubblicazione nel 1927, da parte della Camera di Commercio italiana di San Francisco, di una guida culinaria del North Beach, all'interno della quale erano descritte le specialità gastronomiche regionali italiane che potevano essere trovate nel quartiere, rendendo l'Italia disponibile ai visitatori senza attraversare fisicamente l'Atlantico (The Italian Chamber of Commerce, 1927). L'anno precedente a New York gli Italian Stores avevano lanciato una campagna pubblicitaria che sottolineava da un lato come nel grande magazzino della 6th Avenue si trovassero così tanti prodotti di importazione che i consumatori potevano fare acquisti "Come in Italia"¹¹, dall'altro era evidenziata l'italianità dei consumatori e la possibilità di trovare merci italiane a un prezzo competitivo. Nel 1939, la Purity Cheese di Boston legava la propria italianità ("Azienda essenzialmente italiana") alla capacità di produrre latticini che avrebbero fatto "ricordare l'Italia ai consumatori"¹².

Importatori, rivenditori e imprenditori italo-americani, utilizzarono quindi l'immaginario della diversità regionale italiana per poter vendere prodotti importati come olio d'oliva e liquori utilizzando il consumo per ridefinire le connessioni e significati tra migrazione e appartenenza nazionale. Sul giornale "Vaco e pressa" di New York il legame tra consumatori, prodotti e napoletanità era spesso sottolineato. A Brooklyn era presente la Nappo Bakery che non si definiva unicamente "Panetteria Napoletana" ma divideva la propria produzione tra pane di "tipo italiano" e "tipo napoletano; una pubblicità dell'Olio Gemma, un olio d'oliva prodotto dalla Import Oil di New York, legava invece il marchio "Gemma" ad omonimi programmi radiofonici che trasmettevano i classici delle canzoni napoletane.

Anche gli stessi consumatori italiani continuavano a riconoscere una differenza regionale, in particolare nella dualità Nord/Sud. Un italoamericano intervistato negli anni Settanta ricorda che da bambino i propri pasti quotidiani erano condizionati dal fatto che i propri genitori provenivano del Nord Italia e ciò comportava conseguentemente un'alimentazione diversa – e a lui sconosciuta – dei connazionali del Sud. Adirittura, vi fu chi notò un cambiamento nel cibo tradizionale delle feste – i ravioli – quando arrivò uno specifico gruppo regionale – i toscani – che introdusse l'uso del ripieno di carne insieme a quello già conosciuto con la ricotta.

5. CONCLUSIONE: UNA NAZIONE DETERRITORIALIZZATA. – Si può quindi osservare, in conclusione, un tentativo di nazionalizzare l'identità dei consumatori della diaspora ricorrendo però alla definizione di una specificità territoriale. Questa tensione, irrisolta, serviva anche ad alimentare il senso di nostalgia dei migranti per la terra d'origine, che spesso si identificava più con il paese che con l'Italia come nazione. Per questo motivo l'identità del cibo si trovò al centro di un dialogo che coinvolse dinamiche identitarie così come strategie economico commerciali e politiche.

Come si è visto le migrazioni ebbero luogo in un periodo in cui era in atto un processo di costruzione nazionale che conseguentemente si legò ai destini dei migranti transatlantici, che crearono legami nel Paese di accoglienza e dal Paese di origine. Per questo motivo vari autori (Basch *et al.*, 1994; Waldinger, 2015) hanno definito queste dinamiche *deterritorialized nation-state building*, cioè processi in cui la costruzione di una Nazione travalica i confini politici e geografici dello Stato e i membri della diaspora si trovano legati a due mondi senza far pienamente parte di nessuno dei due. Nel caso dell'Italia, la promozione di prodotti alimentari legati a una concezione nazionale e locale allo stesso momento riflette l'approccio *village outward* (Baily, 1992) alla base dello studio delle relazioni transnazionali delle migrazioni italiane.

I membri delle diaspore sono accomunati da caratteristiche che prevedono rotture di ordine spaziale e temporale (c'è una "casa" e un "nuovo mondo", una "partenza" e un "arrivo"), fattori che strutturano a loro volta il mito di un luogo e un tempo "perduti" in contrasto a un presente che espone a difficoltà di comprensione e interpretazione. Gli imprenditori italoamericani seppero sfruttare al meglio questo senso di nostalgia utilizzando entrambe le visioni e le appartenenze dei consumatori etnici. Fecero quindi leva su un tipo di affratellamento primario che alimentò lealtà e fiducia interna ai membri più stretti della comunità della diaspora (parenti e compaesani) e un vincolo di tipo nazionale per la comunità etnica più allargata (connazionali).

Questo tipo di vincolo, infine, si esplicita nel commercio, dove la lealtà parentale o di popolo si lega anche alla mobilità delle merci dove le frontiere nazionali, anche se rappresentate, rivestono un'importanza secondaria o addirittura residuale.

¹¹ *Corriere d'America*, New York, 6 novembre 1926.

¹² *La Gazzetta del Massachusetts*, Boston, 7 gennaio 1939.

BIBLIOGRAFIA

- Annino A. (1974). La politica migratoria dello stato postunitario. *Il Ponte*, 11-12: 1229-1268.
- Baily S.L. (1992). The village-outward approach to the study of social networks. A case study of the agnonesi diaspora abroad. *Studi emigrazione*, 105: 43-76.
- Bardelli D. (2004). *L'Italia viaggia. Il Touring Club, la nazione e la modernità, 1894-1927*. Roma: Bulzoni.
- Basch L., Schiller N.G., Szanton Blanc C., a cura di (1994). *Nations Unbound. Transnational Projects, Postcolonial Predicaments and Deterritorialized Nation-States*. Londra-New York: Routledge.
- Benton-Cohen K. (2018). *Inventing the Immigration Problem. The Dillingham Commission and its Legacy*. Cambridge: Harvard University Press.
- CGE (1927). *L'emigrazione italiana dal 1910 al 1923*, Vol. 1. Roma: CGE.
- Choate M.I. (2008). *Emigrant Nation. The Making of Italy abroad*. Cambridge: Harvard University Press.
- Cinotto S. (2001). *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*. Torino: Otto.
- Cougnat A. (1905). *Il ventre dei popoli. Saggi di cucine etniche e nazionali*. Torino: citato in Meldini P. (2016). L'emergere delle cucine regionali: l'Italia. In: Flandrin J.L., Montanari M., a cura di, *Storia dell'alimentazione*. Roma-Bari: Laterza.
- Del Vecchio E. (1972). L'emigrazione italiana negli Stati Uniti quale mezzo per incrementare lo sviluppo delle relazioni commerciali (1887-1891). In: *Gli italiani negli Stati Uniti*. Atti del III Symposium di studi americani, Firenze, 27-29 maggio 1969.
- Douglas M., Isherwood B. (2013). *Il mondo delle cose. Oggetti, valori, consumo*. Bologna: il Mulino.
- Einaudi L. (1900). *Un principe mercante: studio sull'espansione coloniale italiana*. Torino: Bocca.
- Fabrizi P. (1991). Palatogrammi. In: Pollarini A., a cura di, *La cucina bricconcella: 1891-1991: Pellegrino Artusi e l'arte di mangiar bene cento anni dopo*. Bologna: Grafis.
- Fanno M. (1906). *L'espansione commerciale e coloniale degli Stati moderni*. Torino: Bocca.
- Gabaccia D.R. (2003). *Emigranti. Le diaspore degli italiani dal Medioevo ad oggi*. Torino: Einaudi.
- Luconi S. (2002). Buy Italian! Commercio, consumi e identità italo-americana tra le due guerre. *Contemporanea*, 5(3): 455-473.
- Id. (2005). Etnia e patriottismo nella pubblicità per italo-americani durante la guerra d'Etiopia. *Italia contemporanea*, 241: 514-522.
- Manzotti F. (1962). *La polemica sull'emigrazione nell'Italia Unita (fino alla prima guerra mondiale)*. Milano: Dante Alighieri.
- Mocarelli L., Vaquero Piñero M. (2017). Imprenditoria vinicola nell'Italia centrale: dalla mezzadria ai mercati globali. In: Chiapparino F., Tedeschi P., a cura di, *Formaggi e vini. L'agroalimentare italiano tra industria e tipicità. Proposte e Ricerche*, n. 79, pp. 153-173.
- Ostuni M.R. (2009). Leggi e politiche di governo nell'Italia liberale e fascista. In: Bevilacqua P., De Clementi A., Franzina E., a cura di, *Storia dell'emigrazione italiana*, Vol. 1. Partenze. Roma: Donzelli.
- Portincasa A. (2008). Il Touring Club Italiano e la Guida gastronomica d'Italia. Creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984). *Food & History*, 6(1): 83-115.
- Ead. (2016). *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari*. Bologna: Pendragon.
- Pretelli M. (2011). *L'emigrazione italiana negli Stati Uniti*. Bologna: il Mulino.
- Simeone W.E. (1978). Fascist and folklorists in Italy. *The Journal of American Folklore*, 91(359): 543-557.
- Sori E. (1983). Il dibattito politico sull'emigrazione italiana dall'Unità alla crisi dello stato liberale. In: Bezza B., a cura di, *Gli italiani fuori d'Italia: gli emigrati italiani nei movimenti operai dei paesi d'adozione 1880-1940*. Milano: Angeli.
- The Italian Chamber of Commerce (1927). *Hidden Treasures of San Francisco*. San Francisco: The Italian Chamber of Commerce.
- Tintori G. (2013). Italy: The continuing history of emigrant relations. In: Collier M., a cura di, *Emigration Nations. Policies and Ideologies of Emigrant Engagement*. New York: Palgrave Macmillan.
- Touring Club Italiano (1931). *Guida gastronomica d'Italia*. Milano: Mondaini & C.
- Visconti A. (1912). *Emigrazione ed esportazione: studio dei rapporti che intercedono fra l'emigrazione e le esportazioni italiani per gli Stati Uniti del Nord America e per la Repubblica Argentina*, Tesi di laurea pubblicata a cura della R. Scuola Superiore di Studi applicati al commercio in Torino. Torino: Baravalle e Falconieri.
- Waldinger R. (2015). *The Cross-Border Connection: Immigrants, Emigrants, and their Homelands*. Cambridge: Harvard University Press.
- Zanoni E. (2010). Returning home in the imaginary: Advertisements and consumption in the Italian American press. *Voices in Italian Americana*, 21(1): 45-61.
- Id. (2012). "Per Voi Signore": Gendered representations of fashion, food, and fascism. In: "Il Progresso Italo-Americano" during the 1930s. *Journal of American Ethnic History*, 31(3): 33-71. <https://doi.org/10.5406/jamerethnhist.31.3.0033>
- Id. (2014). In Italy everyone enjoys it. Why not in America? Italian Americans and consumption in transnational perspective during the early Twentieth century. In: Cinotto S., a cura di, *Making Italian America. Consumer Culture and the Production of Ethnic Identities*. New York: Fordham University Press.
- Id. (2018). *Migrant Marketplaces. Food and Italians in North and South America*. Urbana-Chicago: University of Illinois Press.

RIASSUNTO: Questo contributo intende concentrarsi sulla tensione che si instaurò all'inizio del XX secolo nella promozione nei prodotti alimentari tra le comunità italiane negli Stati Uniti. Se da un lato vi fu una spinta nazionalizzatrice dall'altro però le radicate identità locali dei migranti portavano alcuni prodotti a sottolineare caratteristiche e provenienze regionali più che nazionali. Gli stessi *grocery stores* rappresentavano il luogo di riproduzione del panorama alimentare di origine con prodotti che richiamavano nomi e immaginari legati a luoghi specifici di origine dei consumatori etnici. Per analizzare queste dinamiche saranno prese in esame pubblicità comparse sui giornali etnici così come iniziative specifiche di associazioni e organizzazioni italiane e italo-americane.

SUMMARY: *Italy outside Italy. National and regional food identity in Italian American communities in the early 20th century.* This paper will focus on the tension that arose at the beginning of the 20th century in the promotion of food products among Italian communities in the United States. While on the one hand there was a nationalizing impulse, on the other hand the deep-rooted local identities of the migrants led some products to emphasize regional rather than national characteristics and origins. The grocery stores themselves represented the place of reproduction of the food landscape of origin with products that recalled names and imagery linked to specific places of origin of ethnic consumers. In order to analyse these dynamics, we will examine advertisements which appeared in ethnic newspapers as well as specific initiatives of Italian and Italian-American associations and organizations.

Parole chiave: cibo, migrazioni italiane, Stati Uniti, gastrotoponimi

Keywords: food, Italian migrations, United States, gastro-toponyms

*Dipartimento Studi Umanistici, Università di Trieste; federico.chiaricati@gmail.com

SESSIONE 3

PAESAGGI DEL CIBO

PAOLA BRANDUINI*, GIACOMO PETTENATI**

PAESAGGI DEL CIBO

1. IL RAPPORTO TRA CIBO E PAESAGGIO¹. – L'obiettivo di questa sessione è di dare spazio a una riflessione relativa alle intersezioni tra i molti diversi modi di considerare il paesaggio e il cibo, intendendo quest'ultimo nelle proprie molteplici declinazioni e dimensioni: da prodotto materiale dell'agricoltura e dei sistemi di trasformazione, inserito in filiere economiche multiscolari e spazializzate, a componente identitaria e patrimoniale, individuale e collettiva, a elemento della rappresentazione del territorio e della cultura locale.

In linea generale, possiamo affermare che il rapporto tra cibo e paesaggio si declina in almeno tre principali assi.

Il principale è relativo al ruolo che i sistemi del cibo hanno nel trasformare materialmente il paesaggio. Il riferimento principale è naturalmente ai paesaggi agrari: all'evoluzione delle tecniche produttive agricole e delle tipologie di colture hanno corrisposto radicali trasformazioni del paesaggio, sia in termini di forme materiali, che di rapporti con l'ambiente, legami con la società e fattori identitari. In senso contrario, la de-territorializzazione del sistema del cibo, che ha trasformato i luoghi di produzione in nodi della rete globale dell'agroindustria, ha determinato una trasformazione del paesaggio agrario, sempre più semplificato, impoverito dei rapporti storici tra società, cultura, ambiente ed economia e sempre più espressione di un territorio che diventa supporto di produzioni agricole di tipo industriale. Il ruolo dei sistemi del cibo nel produrre specifici paesaggi non si limita alla dimensione della produzione agricola, ma si estende lungo l'intera filiera. Gli spazi infrastrutturati della logistica – non solo alimentare – sono per esempio caratterizzati da paesaggi sempre più riconoscibili, che caratterizzano ampie porzioni dell'urbanizzazione diffusa. La complessa e sempre più fluida fascia di incontro e compenetrazione tra aree urbane dense e aree rurali è oggi caratterizzata da paesaggi variegati, nei quali il consumo di suolo delle grandi superfici di vendita e della suburbanizzazione si alterna con le grandi estensioni dell'agricoltura industriale e con i vivaci paesaggi delle sempre più importanti pratiche di agricoltura periurbana di piccola scala, nella quale il paesaggio periurbano può essere spazio di fruizione e produzione di nuove pratiche di cittadinanza (agro-)alimentare.

Spostandosi verso gli spazi urbani compatti, sono sempre più evidenti gli effetti della cosiddetta *foodification* sui centri storici e i quartieri gentrificati di molte città, dove il paesaggio urbano è reso sempre meno variegato dall'onnipresenza di spazi di consumo di cibo e bevande.

Il secondo asse riguarda l'idea del paesaggio come quadro di vita, ovvero come contesto fisico, sociale, culturale ed economico nel quale vivono gli individui, che può essere associata al concetto di *foodscape* e *food environment*, ovvero l'insieme dei luoghi fisici e virtuali nei quali una persona viene in contatto col cibo nel corso della propria vita quotidiana e al tempo stesso l'insieme delle influenze materiali, socio-culturali, economiche e politiche che influenzano le scelte alimentari. L'approccio del *foodscape* è ricorrente soprattutto nelle riflessioni relative al rapporto tra contesto ambientale, abitudini alimentari e salute, che spesso pone l'accento sulla relazione tra accessibilità di cibo di qualità e ingiustizia socio-spaziale, in particolare per quanto riguarda i cosiddetti food deserts, porzioni di territorio dove non è possibile acquistare cibo salutare e di qualità a prezzi non eccessivamente elevati, rendendo di fatto l'accesso al cibo difficoltoso per segmenti di popolazione a basso reddito o a bassa mobilità. Anche se questo fenomeno è stato studiato soprattutto nel contesto delle città nordamericane, si tratta di dinamiche sempre più presenti anche nelle aree rurali più periferiche, soprattutto montane, dove la rarefazione del tessuto commerciale sta mettendo a rischio l'accesso al cibo della popolazione più anziana e meno mobile.

La terza prospettiva attraverso la quale cibo e paesaggio sono correlati è quella dei valori attribuiti collettivamente ai paesaggi del cibo, in particolare per quanto riguarda la patrimonializzazione del paesaggio rurale riconosciuto dalle comunità locali, dalle istituzioni e dal mercato come portatore di valori e come potenziale

¹ I contenuti di questo paragrafo costituiscono una parziale rielaborazione di alcuni contenuti dell'articolo Pettenati G. (2017). Paesaggio e urban food planning: intersezioni teoriche e operative. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10: 117-130.



risorsa da attivare per lo sviluppo territoriale. Paradossalmente, il paesaggio rurale viene identificato come patrimonio e come risorsa nel momento in cui è maggiormente minacciato dalla semplificazione delle forme e dalla banalizzazione derivante dalla trasformazione della produzione agricola e dalla de-territorializzazione del sistema del cibo a diverse scale e nelle diverse fasi della filiera.

Il rapporto tra paesaggio e prodotti alimentari è sempre più spesso una chiave di lettura centrale nei processi di tutela e valorizzazione del paesaggio e nelle strategie di marketing territoriale. Al contempo, il riconoscimento del valore del paesaggio produttivo rurale è parte di un percorso evolutivo, scientifico e politico, che intreccia le micropolitiche locali di produzione e affermazione di valori paesaggistici e identitari con lo sguardo esterno, talvolta problematico, di istituzioni internazionali come l'UNESCO.

Pensando al futuro dei paesaggi del cibo, infine, emergono alcune sfide con le quali tutti gli attori coinvolti nella produzione, gestione o tutela di tali paesaggi dovranno necessariamente fare i conti nei prossimi anni. La più pressante è indubbiamente quella dei cambiamenti climatici, che impattano in maniera sempre più forte sulle produzioni agricole, modificandone la stagionalità e gli areali di produzione, aumentando i rischi di perdita del raccolto a causa di eventi climatici avversi e, in alcuni casi, portando a una trasformazione materiale dei paesaggi produttivi, a seguito degli adattamenti necessari per fare fronte alle nuove condizioni climatiche.

Un secondo elemento dal grande rilievo sociale, politico e culturale, è quello del lavoro in agricoltura. Nelle rappresentazioni comuni relative ai valori del paesaggio rurale il lavoro è oggetto di due approcci contrapposti: romanticizzato e mitizzato per quanto riguarda gli elementi di tradizione e culturali, spesso legati al passato; ignorato e nascosto dalle narrazioni dei luoghi per quanto riguarda il lavoro agricolo contemporaneo, caratterizzato da elementi di grande criticità e in troppi casi da caporalato e sfruttamento. Uno sguardo attento alla complessità del paesaggio non può non tenere conto del ruolo che i lavoratori e le lavoratrici, spesso migranti (economici, ma in molti casi anche neorurali), hanno nella produzione materiale del paesaggio rurale e, sempre più spesso, anche nella trasformazione del suo valore simbolico e culturale.

Una terza sfida è infine quella del turismo e della valorizzazione economica dei paesaggi del cibo. Uno sviluppo rurale multifunzionale, spesso integrato con la fruizione turistica dei luoghi, implica inevitabilmente la necessità di trovare modalità appropriate, sicure e non conflittuali, di gestione del rapporto tra le pratiche agricole e la fruizione degli spazi di produzione da parte dei visitatori. Parallelamente emerge la complessità del rapporto, talvolta divergente, tra l'estetizzazione del paesaggio, legata alla sua valorizzazione turistica e alla sua patrimonializzazione, e la naturale trasformazione delle pratiche produttive, direttamente connesse con trasformazioni tecniche e processi economici di diversa scala.

2. LA SESSIONE. – La sessione ha voluto includere contributi che si interrogassero criticamente sulle molte possibili interpretazioni del rapporto tra cibo e paesaggio, tra le quali si possono citare in maniera non esaustiva: a) il ruolo degli agricoltori, degli allevatori e dei sistemi del cibo nel plasmare materialmente il territorio, attraverso la produzione agricola, i disciplinari di produzione, l'infrastrutturazione distributiva, la caratterizzazione dei paesaggi urbani; b) la relazione bidirezionale tra cibo e paesaggio nel produrre rappresentazioni del territorio, in cui i valori di salubrità, qualità, rispetto della tradizione attribuiti ai prodotti alimentari e al paesaggio si compenetrano e complementano; c) l'importanza dei paesaggi del cibo e dei *foodscape* come serbatoi di risorse, materiali, simboliche e identitarie, dell'agire territoriale di ogni individuo, consapevole e inconsapevole; d) il ruolo delle produzioni alimentari nel contribuire all'identificazione del paesaggio come patrimonio storico e culturale, quando al paesaggio vengono attribuiti valori tali da renderlo oggetto, effettivo o potenziale, di pratiche e politiche di tutela (processo top-down); e) l'interazione tra politiche rivolte alla tutela e alla gestione del paesaggio e politiche del cibo, in ambito sia rurale, sia urbano (integrazione delle politiche); f) il rapporto tra pratiche di cittadinanza attiva rivolte alla tutela del paesaggio e iniziative di consumo critico e attivazione di reti agroalimentari alternative (bottom-up).

Nello specifico, i contributi raccolti in questi atti affrontano la complessa questione del rapporto tra cibo e paesaggio da quattro punti di vista diversi, connessi tra loro dal quadro tratteggiato nei paragrafi precedenti.

Paola Branduini e Laurent Lelli propongono un'attuale e fondamentale riflessione relativa al rapporto, effettivo e potenziale, tra politiche locali del cibo e politiche per il paesaggio, auspicando una reale integrazione tra i due campi di policy e una valorizzazione del paesaggio come cardine per azioni di valorizzazione dei prodotti locali e del territorio.

Angelica Pianegonda, Sara Favargiotti, Elena Dai Prà e Nicola Gabellieri si concentrano sulle specificità dell'interfaccia tra città e campagna. Partendo dal caso di Trento e adottando metodologie prevalentemente geostoriche, le autrici e gli autori del contributo analizzano i rapporti tra l'evoluzione diacronica del tessuto

urbano trentino e gli attuali strumenti di pianificazione territoriale, sottolineando le potenzialità dell'agricoltura urbana e periurbana – e dei loro paesaggi – in termini sociali, ambientali ed economici.

Guido Lucarno esplora la dimensione territoriale del disciplinare di produzione del Bettelmatt, uno dei formaggi più noti delle Alpi centrali, il cui areale è limitato alla Val Formazza. L'autore sottolinea in particolare come questo formaggio sia oggi il simbolo di una comunità che sta cercando, nel compromesso tra attività agro-silvo-pastorali, tradizionali, produzioni secondarie e pratiche turistiche emergenti, un equilibrato e sostenibile sviluppo economico del proprio territorio.

Infine, Giuliana Quattrone affronta il caso specifico dei paesaggi del vino, oggetto di azioni formali di patrimonializzazione in diversi contesti e a diverse scale. Confrontando paesaggi vitivinicoli italiani e stranieri inseriti nella Lista UNESCO del Patrimonio dell'Umanità, l'autrice mette in luce le conseguenze positive dell'inserimento nella lista sul tessuto urbano e sul paesaggio, nel breve e lungo periodo, le buone pratiche adottate, e gli impatti positivi, i processi di branding territoriale, tra logiche competitive e cooperative, evidenziando come questo riconoscimento posizioni i paesaggi che lo ricevono nelle mappe internazionali del turismo culturale ed enogastronomico.

*Dipartimento di Architettura, Ingegneria delle Costruzioni e Ambiente Costruito, Politecnico di Milano; *paola.branduini@polimi.it*

**Dipartimento Culture, Politica e Società, Università degli Studi di Torino; *giacomo.pettenati@unito.it*

PAOLA BRANDUINI*, LAURENT LELLI**

I PAESAGGI ALIMENTARI: ALCUNI SPUNTI PER LEGARE L'ALIMENTAZIONE AL PAESAGGIO E AGLI ATTORI LOCALI

1. IL CIBO, AL CENTRO DELLE PROBLEMATICHE SOCIO-TERRITORIALI. – Da diversi anni stanno emergendo profondi cambiamenti nella percezione della richiesta di una dieta sana, prodotta localmente. In un contesto segnato dal riscaldamento globale, dalla scarsità di risorse naturali, dalle polemiche sulle politiche agricole, dall'emergere di nuovi modelli di insediamento che rispondono ad un'esigenza di cambiare vita, di connettersi con la natura e le popolazioni locali, ecc., i termini “delocalizzazione” o “ri-territorializzazione” del cibo designano diverse aspirazioni complesse portate avanti da diverse categorie di attori.

I consumatori cercano una maggiore leggibilità dei prodotti, fornita da una migliore informazione sulla loro tracciabilità. Nel desiderio di riconquistare una forma di fiducia nell'agricoltura (offuscata ad esempio da alcuni grandi scandali legati alle frodi sui prodotti trasformati) si rivolgono ad altre tipologie di prodotti, come quelli provenienti dall'agricoltura biologica, marcatori di un rapporto cui spesso si riferiscono come più virtuoso in termini di condizioni produttive e distributive. Gli abitanti di un territorio cercano i prodotti agricoli vicini ai loro luoghi di residenza, sia per riduzione degli spostamenti sia per una migliore conoscenza dei produttori. Colpisce da questo punto di vista l'incremento di AMAP (Marquat, 2016) in Francia (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), di GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), CSA (Comunità di Supporto dell'Agricoltura) e *farmers' market* in Italia (Giarè e Giuca, 2012): l'adesione a queste associazioni si traduce in un processo di impegno relazionale più solidale. Si potrebbe anche sviluppare il tema degli attori della ristorazione collettiva, dei negozi di produttori locali, dei mercati all'aperto, ecc. (Marino e Cicatiello, 2012) ma ci sembra importante in questa fase notare che dare priorità al cibo locale sembra essere un atto cittadino, la cui vocazione è ri-radicalarsi socialmente e territorialmente.

2. IL PAESAGGIO ALL'INTERNO DELLA QUESTIONE ALIMENTARE. – In questo processo di volontà di controllo della qualità e provenienza del nostro cibo si generano nuovi comportamenti tra i consumatori desiderosi di acquistare direttamente dal produttore attraverso la vendita diretta, nei negozi dei produttori, per sostenere forme cooperative aperte all'impegno civico all'interno di progetti collettivi di agricoltura, ma la questione del rapporto con il paesaggio appare poco evidente. Questo rapporto potrebbe essere riassunto dal pensiero del filosofo Jean-Marc Besse: “[I]l paesaggio non è una cassetta di sicurezza in cui viviamo senza preoccuparci di ciò che potrebbe trasformarsi, scomparire; ci impegna individualmente e collettivamente perché ci nutre, nel primo senso del termine, di produzioni agricole che imprimeranno ai territori configurazioni uniche”. Gli emblematici terrazzamenti vitati di Banyuls (Pirenei Orientali) o delle Cinque Terre (Liguria) sono esempi del riconoscimento paesaggistico della produzione vinicola (Alcaraz, 1999). Ma il paesaggio plasma anche fisionomie dalle dimensioni più intangibili, che riguardano odori, suoni, colori, in un certo senso relazionandosi con le sensazioni che possiamo provare contemplandolo: in tal senso, proprio la Convenzione Europea del Paesaggio, testo di riferimento che guida l'azione paesaggistica, lo definisce come quella “parte di territorio come percepito dalle popolazioni, il cui carattere risulta dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni” (COE, 2000).

Se il paesaggio è cibo da contemplare e assaporare, sarebbe un peccato se il nostro cibo fosse tagliato fuori da questo rapporto così profondo con il nostro modo di vivere il mondo. Tuttavia, lo consideriamo ancora il più delle volte come il risultato di cambiamenti prodotti nella governance, supporto per le politiche portate avanti da diversi attori a livello locale. Il paesaggio sembra essere confinato in uno sfondo. Assente dai progetti alimentari territoriali francesi (PAT) (Buyck e Meyfroid, 2020) e da altri sistemi volti a fare del cibo “un asse integratore e strutturante per l'allineamento delle politiche settoriali su [un] territorio”, è un medium dimenticato nella sua capacità di rivelare le pratiche agricole. Certe forme di paesaggio, infatti, possono essere emblematiche di saperi agricoli, di prodotti ad alto valore aggiunto. Régis Ambroise, agronomo e urbanista, nelle sue varie pubblicazioni sul legame tra agricoltura e paesaggio designa le strutture del paesaggio come



forme secolari di adattamento delle pratiche agricole alle caratteristiche (vincoli) degli ambienti (Ambroise *et al.*, 2000). Siepi frangivento per proteggere le colture dal maestrale e dal gelo nel Comtat Venaissin, reti alberate nei campi di grano delle colline del Gers, prati irrigui per l'agricoltura milanese, ecc.: il paesaggio è un crogiolo di resilienza umana, a condizione di rompere con decenni di standardizzazione delle pratiche agricole e accettare di ripristinare la diversità paesaggistica nelle campagne, anche vicino alle città (Branduini e Scazzosi, 2020; Branduini, 2021a).

Questa rottura del legame tra paesaggio e agricoltura ha indubbiamente accentuato la disconnessione del luogo del paesaggio nella costruzione delle nostre abitudini alimentari. Mentre alcuni prodotti sono facilmente associabili a tipologie di paesaggio – ad esempio, si pensi al vino con le colline delle Langhe, al formaggio Roquefort e alle colline dell'Aveyron su cui pascolano le pecore da latte – molti altri non hanno un DNA paesaggistico. Senza una pratica agricola che segni il paesaggio, senza il riconoscimento che l'ingegno umano ha consentito l'adattamento al caldo, alla pendenza, al suolo povero, ecc., non vi è alcun riconoscimento da parte della società che un paesaggio di qualità migliori la qualità della vita (Venturi Ferriolo, 2011). Il paesaggio viene quindi considerato come uno sfondo, esito di un pensiero elitario. Poche strategie agricole alle porte delle città assumono un approccio paesaggistico, nel senso di un processo intenzionale che lega le pratiche produttive a un paesaggio specifico. L'intero processo di artificializzazione agricola degli ultimi sessant'anni ha contribuito a despecializzare i paesaggi, a standardizzarli, e quindi a privarli della loro capacità di riferimento territoriale.

3. I PAESAGGI COME AMBASCIATORI DEI NOSTRI CIBI LOCALI. – Non c'è forse bisogno di principi guida che permettano di riconoscere la qualità percettiva di un paesaggio insieme ai suoi prodotti alimentari (e non solo) e alle sue pratiche agricole sottese? Cercare di rendere il tangibile e l'intangibile manifesti nel paesaggio? Riaffermare il principio delle “3 P” – qualità dei paesaggi, dei paesi e dei prodotti (Ambroise *et al.*, 2009) – è senza dubbio una prospettiva per il futuro. Anche se l'idea non è certo nuova, aiuta comunque a riconnettere fisicamente gli abitanti agli spazi produttivi aprendoli rinsaldando i legami tra gli agricoltori e gli altri abitanti della campagna e della città, tra il prodotto e le modalità di trasformazione. “Dal forcone alla forchetta”, affermava a suo tempo André Valadier, contadino e militante, nella natia Aubrac; dal paesaggio al piatto, potremmo affermare oggi. Il paesaggio contribuisce al riconoscimento dei segni distintivi dei nostri *terroir* e delle nostre identità gastronomiche: il cibo senza paesaggio è un prodotto senza storia.

Dietro al tema dei paesaggi alimentari, la diversità delle produzioni si pone al centro della discussione, perché obbliga a ricostruire sistemi economici locali più capaci di rispondere alle esigenze locali, per meglio bilanciare la gestione delle risorse (soprattutto acqua e suolo) necessarie per la produzione dei beni agricoli. In questa idea, la gestione dei cosiddetti paesaggi multifunzionali può fungere da supporto non solo per la diversificazione dell'agricoltura, ma indubbiamente e prima di tutto per una diversità di vedute su un territorio. Le rivendicazioni sui paesaggi possono venire in aiuto del cibo che deve ricomporre questi modelli territoriali sulla base di principi di prossimità, sicurezza alimentare, qualità del prodotto, ma anche educazione alimentare.

I parchi agricoli milanesi sono a nostro avviso un caso interessante perché costituiscono un esempio di politica paesaggistica che risponde alle grandi sfide di una regione estremamente inquinata, soggetta a una forte pressione urbana e dove la produttività agricola è stata a lungo un baluardo contro l'urbanizzazione. Il paesaggio si è progressivamente affermato come cornice di un pensiero strategico per l'agricoltura periurbana di questa grande metropoli, nonché laboratorio di sperimentazione e iniziative alimentari, fonte di incontri intergenerazionali e interprofessionali.

4. UNO SPUNTO DAL TERRITORIO MILANESE: I PARCHI E I DISTRETTI AGRICOLI MILANESI COME LABORATORI PER IL PAESAGGIO AGROALIMENTARE. – Nel milanese la consapevolezza del valore culturale e paesaggistico dell'agricoltura è frutto di una lenta acquisizione. L'attivazione di politiche pubbliche e strumenti di pianificazione a partire dagli anni Novanta ha posto Milano nel panorama europeo come una città leader in termini di valorizzazione del patrimonio rurale (Laviscio *et al.*, 2016). La conservazione dell'agricoltura, dei paesaggi e del patrimonio rurale è stato il pilastro di un approccio volto a riqualificare la città e a conciliare l'agricoltura intensiva e il desiderio degli abitanti per la natura e lo svago urbano. I parchi agricoli milanesi sono quindi prima di tutto laboratori per la costruzione multifunzionale di aree agricole minacciate dall'espansione urbana e dalla crescente industrializzazione nel nord della metropoli.

Il Parco del Ticino, primo ente istituito per la salvaguardia di un fiume in Italia, nasce nel 1974 con l'obiettivo di tutelare e pianificare l'ambiente naturale e agricolo di 47 comuni a est di Milano. A partire dagli anni Novanta sono state realizzate una serie di azioni per valorizzare i paesaggi identitari, ed in particolare per

ripristinare la biodiversità delle aree agricole, che hanno consentito la conservazione di siepi e prati campestri, in particolare le marcite, irrigate d'inverno. Contemporaneamente, nel 1990, il Parco Agricolo Sud di Milano, nato nell'ambito del movimento ambientalista sorto negli anni Settanta per preservare dall'urbanizzazione i terreni agricoli di 61 comuni, ha permesso la costituzione nel tempo di una vasta cintura verde attorno al capoluogo lombardo, nonché la tutela dei fabbricati rurali di pregio patrimoniale (le cascine). Il legame paesaggio-prodotto è frutto dei marchi di "produzione controllata"¹ e di "azienda di qualità ambientale"² creati dai due parchi e volti a garantire pratiche sostenibili nelle attività cerealicole e zootecniche, basate sulla diversificazione delle produzioni, fertilizzanti e diserbanti "appropriati", sull'estensione di boschi e siepi, nonché la commercializzazione attraverso mercati regionali di generi alimentari (salumi, carne, latte, formaggi, yogurt, miele, riso, cereali, frutta e verdura) da 50 aziende del Parco del Ticino e 27 del Parco Agricolo Sud Milano.

Un altro risultato di questa politica regionale dei parchi agricoli è l'applicazione dello strumento dei Parchi Locali di Interesse Sovracomunale (PLIS) da parte di molti comuni. Essi mirano a limitare l'urbanizzazione attraverso la costituzione di aree protette, ad aprire al pubblico spazi agricoli, nonché a preservare e valorizzare le caratteristiche delle identità agricole, ambientali e/o culturali.

In tal senso, con la legge regionale 23 gennaio 2007 relativa allo sviluppo di strumenti per la competitività delle imprese, la Regione Lombardia ha incentivato la creazione di distretti agricoli, vale a dire reti di imprese agricole a sostegno della produzione di alta qualità e della salvaguardia dell'identità del paesaggio lombardo come segno di qualità alimentare e risorsa culturale. I distretti riconoscono un'identità territoriale basata sui fiumi naturali (Olona, Adda) e lo storico sistema di irrigazione artificiale (Naviglio Grande, Pavese, Martesana), oltre che sui prodotti (soprattutto riso, ma anche formaggi, carni e salumi) e sulla vicinanza storica alimentare e paesaggistica della città di Milano (Branduini, 2021b). Fin dalla loro nascita, hanno intrapreso azioni volte a garantire la gestione e il miglioramento della rete ecologica (siepi, filari, argini di canali, prati); la commercializzazione dei prodotti nei supermercati e il coordinamento delle vendite nei mercati agricoli; la fornitura di riso nelle mense di tutte le scuole milanesi; l'apertura al patrimonio edilizio rurale (mulino di Olona) e il perseguimento delle tradizioni "agricole" (festa della mietitura del riso), nonché la promozione dei prodotti attraverso manifestazioni gastronomiche (Riso e rane – sagra del riso e della rana).

Infine, la conservazione delle strutture paesaggistiche storiche (canali, strade di campagna, dimensioni degli appezzamenti, filari di alberi e siepi, fabbricati agricoli) perseguita dai parchi, nonostante l'iniziale insoddisfazione degli agricoltori, è stata evidenziata da molte aziende agricole che si sono impegnate a condividere strade rurali con gli abitanti delle città: "Camminando sull'acqua" è una rete di piste ciclabili che si estende tra le risaie del sud-ovest di Milano (<https://www.mumi-ecomuseo.it>); il Museo Salterio (Musa), laboratorio-museo sul gusto e sul paesaggio, utilizza per i suoi corsi di cucina materie prime provenienti da allevamenti della rete (<https://www.museosalterio.it>). Quanto alla "Via dei Prati iemali", essa rivela a chi la percorre la permanenza del legame storico tra la varietà dei prodotti della Valle del Ticino e la diversità dei suoi paesaggi basata sulla sua ricchezza d'acqua (risorse, prati irrigui, risaie campi, mulini, ecc.) (<https://ente.parcoticino.it/publicazioni/la-via-dei-prati-iemali-2020>).

5. **CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE.** – Se l'esempio di Milano è interessante, non è ancora sufficiente ad ancorare le politiche del cibo alle politiche del paesaggio. Gli atti dei Ministeri della Cultura (Codice dei beni culturali e del paesaggio, L. 42/04 e il Premio per il paesaggio d'Europa) e dell'Agricoltura (Registro dei paesaggi rurali storici, <https://www.reterurale.it/registropaesaggi>) riguardano l'identificazione e la tutela dei sistemi paesaggistici e delle pratiche agricole storiche. Le etichette dei prodotti ne garantiscono la qualità e l'origine, ma non si riferiscono direttamente ai paesaggi. I distretti agricoli costituiscono, tuttavia, un cardine nel riconoscimento del valore paesaggistico e della produzione agricola – a condizione di andare oltre la tutela a favore di un'azione agricola che integri funzioni produttive e commerciali ma anche funzioni più turistiche e paesaggistiche. Sono infatti allo studio percorsi di scoperta dei paesaggi agrari nei parchi per far comprendere i legami che esistono tra il paesaggio e i prodotti dalla forte identità storica e dall'elevata qualità ambientale, portavoce di un'alimentazione sana e di un territorio più armonioso. Collegare in modo sempre più evidente paesaggio e cibo è dunque un obiettivo, che dovrebbe favorire lo slancio per nuove riflessioni territoriali che associno pratiche agricole e pratiche alimentari nella costruzione di progetti partecipati sul territorio.

¹ <https://ente.parcoticino.it/procedimenti/adesione-al-marchio-parco-ticino-produzione-controllata>.

² La Deliberazione di Consiglio provinciale Rep Gen. 15/2010, atti n. 262391\9.9\2009\17 del 22 aprile 2010 approvava il "Regolamento per la concessione in uso del marchio del Parco Agricolo Sud Milano".

BIBLIOGRAFIA

- Alcaraz F. (1999). L'environnement et le paysage au secours de deux viticultures héroïques. L'évolution récente des vignobles en terrasses de Banuyls (France, Pyrénées orientales) et des cinque Terre (Italie, Liguria). *Sud-Ouest Européen*, 5: 83-92.
- Ambroise R., Bonneaud F., Brunet-Vinck V. (2000). *Agriculteurs et paysages. Dix exemples de projets de paysage en agriculture*. Educagri Éditions.
- Ambroise R., Brochot A. (2009). *Qualité des paysages, des produits et du cadre de vie*. Collection APPORT Agriculture et paysage, Institut Français de la Vigne et du Vin, 3.
- Besse J.M. (2018). *La nécessité du paysage*. Marseille: Parenthèses.
- Branduini P. (2021a). Intangible agricultural heritage as a resource for sustainable contemporary cities. In: Lorbberg F., Timpe A., a cura di, *Urban Agricultural Heritage*, in stampa
- Ead. (2021b). I distretti agricoli milanesi: dei laboratori di paesaggio alimentare? Working papers, Rivista online di *Urban@it*, 2/2020.
- Ead., Laviscio R., L'Erario A., Toso F. (2019). Mapping evolving historical landscape systems. *Int. Arc. of the Photogramm. Remote Sens. Spatial Inf. Sci.*, XLII-2(W11): 277-284.
- Ead., Scazzosi L. (2011). Les paysages agraires périurbains: vers la co-construction du territoire. *Urbia*, 12.
- Eaed. (2020). Paesaggi storici, paesaggi innovativi. In: Eaed., Pratesi C., Meregalli D., *Una PAC per il futuro dei paesaggi agrari*.
- Eaed., Pratesi C., Meregalli D. (2021). Paesaggi rurali e pandemia. Opportunità da cogliere da parte della PAC. *Ri-Vista. Research for Landscape Architecture*, 19(1): 258-271. <https://doi.org/10.36253/rv-10260>
- Buyck J., Meyfroid A. (2020). Explorer les paysages alimentaires pour régénérer la fabrique agri urbaine. Territoire en mouvement. *Revue de géographie aménagement*, 44-45.
- Council of Europe (COE) (2000). *European Landscape Convention*. Firenze.
- Giarè F., Giuca S. (2012). *Agricoltori e filiera corta. Profili giuridici e dinamiche socio-economiche*. INEA.
- Laviscio R., Scazzosi L., Branduini P. (2016). Milano: città agricola tra riscoperte e nuove prospettive. *Agriregionieuropa*, 12(44). <http://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/44/milano-citta-agricola-tra-riscoperte-e-nuove-prospettive>.
- Lelli L., Sahuc P. (2014). Le paysage, une interface de dialogue entre chercheurs et acteurs. In: Ruiz J., Domon G., a cura di, *Agriculture et paysage. Aménager autrement les territoires ruraux*. Montréal: Presses de l'Université de Montréal.
- Marino D., Cicatiello C. (2012). *I farmers' market: la mano visibile del mercato. Aspetti economici, sociali, ambientali delle filiere corte*. Milano: FrancoAngeli.
- Marquât C. (2016). L'éducation à l'alimentation: entre représentations et politiques alimentaires. *Éducation relative à l'environnement*, 13(2). <http://journals.openedition.org/ere/800>.
- Venturi Ferriolo M. (2011). Qualité des paysages, qualité des politiques. Aménager le futur. *Projets de paysage*, 5. <http://journals.openedition.org/paysage/22413>.

RIASSUNTO: Lo stretto legame tra prodotti alimentari e paesaggio, che si è affievolito con la globalizzazione, sta riemergendo nella cultura urbana. Rafforzare la visione del paesaggio alimentare come l'espressione visibile delle permanenze fisiche e del patrimonio immateriale di tecniche e saperi agricoli produttori di cibo è un'opportunità da cogliere per "ri-territorializzare" le popolazioni locali. L'esempio del territorio milanese e in particolare dell'azione dei parchi e dei distretti agricoli porta all'attenzione alcune proposte di paesaggio alimentare come co-costruttore del territorio.

SUMMARY: The close link between food and landscape, which has faded with globalization, is re-emerging in urban culture. Strengthening the vision of the food landscape as the visible expression of physical permanencies and the intangible heritage of agricultural techniques and knowledge that produce food is an opportunity to "re-territorialize" local populations. The example of the Milanese area and in particular the action of the parks and "agricultural districts" brings to the attention some proposals of food landscape as a territorial co-constructor.

Parole chiave: territorializzazione, diversità, identità locale, paesaggio del cibo

Keywords: territorialisation, diversity, local identity, food landscape

*Dipartimento ABC, Politecnico di Milano; paola.branduini@polimi.it

**AgroParisTech Clermont-Ferrand, UMR Territoires (AgroParisTech, INRAE, Vetagro Sup, UCA); laurent.elli@agroparistech.fr

ANGELICA PIANEGONDA*, NICOLA GABELLIERI**, SARA FAVARGIOTTI*, ELENA DAI PRÀ**

TRENTO FOODSCAPE: ESPLORANDO IL PAESAGGIO URBANO-RURALE E LE SUE TRASFORMAZIONI ATTRAVERSO LE FONTI GEOGRAFICO-STORICHE

1. INTRODUZIONE. – Le sfide globali poste dai cambiamenti climatici e la crescita della popolazione a livello globale (UN DESA, 2019) richiedono un cambio di paradigma dei nostri stili di vita e modi di consumo verso un approccio ecologico. Al giorno d'oggi la filiera alimentare è responsabile tra il 19 e il 29% dei gas serra emessi (Vermeulen *et al.*, 2012). Appare quindi evidente che una transizione verso processi più sostenibili di produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e riciclo del cibo, non sia più procrastinabile. Diverse amministrazioni a livello globale stanno cominciando a promuovere politiche e iniziative per garantire un sistema alimentare più equo, giusto e sostenibile attraverso l'adesione al Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP, 2015) e/o la definizione di Politiche del Cibo. Tuttavia, queste strategie sono spesso concentrate sugli aspetti di distribuzione, consumo e smaltimento dei rifiuti di cibo, e poco attente agli impatti che la filiera alimentare ha sullo spazio. Inoltre, nella maggior parte dei casi, il tema "cibo" è generalmente escluso dai processi di progettazione urbana e territoriale (Pothukuchi e Kaufman, 2000; Cabannes e Marocchino, 2018) nonostante le aree dedicate alla produzione del cibo, sia in ambito urbano che rurale, possano essere elementi fondamentali in una progettazione integrata e prestazionale del paesaggio (Cabannes e Marocchino, 2018).

I paesaggi del cibo, in inglese *foodscapes* (MacKendrick, 2014), sono spesso stati occasione per innescare processi di rigenerazione urbana e di recupero di aree spesso abbandonate o sottoutilizzate – ad esempio attraverso *allotments gardens*, giardini di campo, *kleingarten*, orti comunitari (Sommariva, 2014) – offrendo al contempo l'opportunità per il rinnovo della relazione dicotomica tra paesaggi urbani e rurali, la generazione di nuove realtà comunitarie e la creazione di un senso di comunità. Una progettazione del paesaggio del cibo ecologica, misurata, di qualità potrebbe portare molteplici opportunità: sostegno all'economia locale, ottimizzazione dell'uso delle risorse idriche, promozione di un'economia circolare alternativa ai modelli consumistici esistenti, riduzione degli sprechi di cibo. Ciò può essere affrontato solamente attraverso un approccio multidisciplinare e integrato con discipline collaboranti quali la cartografia storica o l'ecologia.

Questa ricerca vuole evidenziare il possibile contributo che lo studio delle fonti geo-cartografiche storiche potrebbe dare alla progettazione dei paesaggi del cibo attraverso la conoscenza del passato come strumento per operare ecologicamente nel presente. Numerosi studi hanno infatti riconosciuto le potenzialità insite nell'analisi dei documenti geostorici per la ricostruzione di quelle strutture culturali, sociali ed ecologiche che un tempo governavano la gestione delle campagne circostanti le città e che potrebbero diventare elementi ispiratori e valori per una migliore gestione e progettazione del paesaggio del cibo.

La sinergia tra progettazione e approcci geografico-storici non è un fatto nuovo, in particolare per la valorizzazione del paesaggio e del patrimonio. Negli ultimi decenni si è assistito allo sviluppo di una *applied historical geography* capace di rispondere ai bisogni del pubblico e delle istituzioni (Poli, 2001; Quaini, 2010) "per sviluppare nuove pratiche di documentazione e promuovere nuove prospettive di gestione in ambito sia locale che nazionale" (Dai Prà, 2018, p. 109).

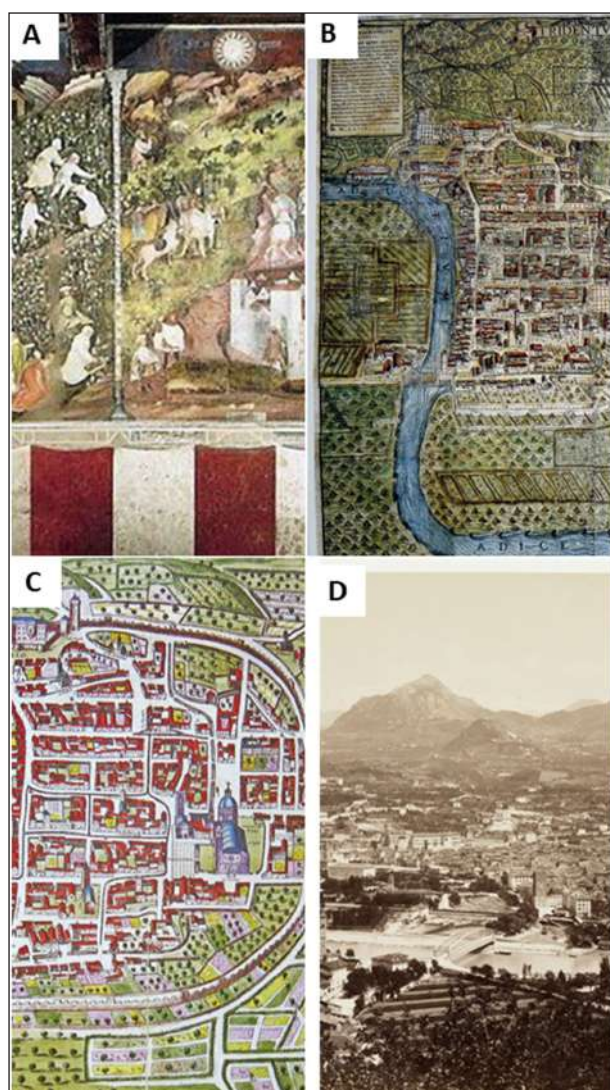
Come il filo dipanato da Arianna, testi, cartografie e foto storiche – sottoposte a necessaria esegesi e lettura critica – consentono di attraversare il labirinto del tempo, per la riscoperta della stratigrafia del paesaggio urbano e rurale. Tale indagine che assume ancora più valore per la caratterizzazione storica di quelle aree – ad esempio quelle deputate all'agricoltura urbana e periurbana – che hanno subito un cambiamento significativo della loro funzione nel corso dell'ultimo secolo, essendo state erose dall'espansione urbanistica e dalla cementificazione o soggette a continue riqualificazioni, e delle quali, solo recentemente, si sta riscoprendo i valori in termini di economia circolare ed esternalità positive.

I paesaggi del cibo designano i paesaggi storici e attuali quali sistemi integrati di flussi ecologici collegati alla produzione di derrate agricole (Favargiotti e Pianegonda, 2021). Occorre premettere che, in questa sede,



con il termine paesaggio si intende l'espressione materiale del territorio, e quindi una costruzione storica con una sua stratigrafia (CoE, 2000; Bürgi *et al.*, 2010). Come tale, l'attenzione si concentra sulle componenti quali la struttura agraria, il disegno parcellare, le forme e la distribuzione degli insediamenti, il reticolo viario, sistemi di possesso e proprietà, conoscenze e pratiche rurali. Lo studio di queste strutture produttive, che stanno alla base di un dato paesaggio del cibo e che ne condizionano la stratigrafia nel tempo, necessita di un approccio complesso basato sulla comparazione tra serie di fonti diverse e tra dati qualitativi e quantitativi sia storici sia attuali (Moreno *et al.*, 2005; Bonini e Pazzagli, 2015; Gabellieri, 2019).

In questa sede si tratteggia quindi un approccio geostorico a fonti integrate atte a riscoprire il passato dei paesaggi del cibo di Trento per accompagnare consapevolmente le scelte progettuali future, con l'obiettivo di riqualificare questi spazi per supportare un rilancio produttivo e garantire una fruizione sociale pubblica. Oggetto dello studio è il territorio di fondovalle nei pressi di Trento: ad oggi questa area costituisce la valle più importante e infrastrutturata del Trentino, e si presenta come un caso studio significativo per arricchire lo sviluppo di modelli interpretativi sulle dinamiche paesaggistiche storiche dei sistemi vallivi e montani alpini, che sono stati proposti da vari gruppi di ricerca europei (Bürgi *et al.*, 2010).



Fonte: A) Maestro Venceslao, *Ciclo dei mesi*, Castello del Buonconsiglio, Trento, XV sec.; B) Vavassore G.A., *Descriptio Civitatis Tridenti*, Venezia, 1563 (Staarsarchiv, Vienna); C) Hogenberg F., *Tridentum*, 1657-1682; D) A.I., *Trento prima del 1881*, foto storica.

Fig. 1 - Particolari di iconografie storiche con rappresentazione degli spazi di agricoltura e produzioni rurali urbani e periurbani trentini

2. L'APPROCCIO GEOGRAFICO-STORICO A FONTI INTEGRATE AGLI SPAZI RURALI TARENTINI. – L'attenzione si è concentrata sugli spazi rurali urbani e periurbani, ovvero quegli spazi *intra* ed *extra moenia* dediti alle produzioni agricole per soddisfare i fabbisogni dei cittadini. Basandosi su fonti documentali primarie e secondarie, è possibile ripercorrere la storia economico-rurale e urbana della città di Trento dal XVII secolo ad oggi. In questa fase dell'indagine esplorativa si è privilegiato l'utilizzo di due tipologie di fonti documentarie, ovvero quelle iconografiche-cartografiche e quelle testuali, messe in relazione alla ricerca di una sinergia euristica compariva per trovare conferma delle rispettive ipotesi interpretative avanzate e per localizzare i processi nel rispettivo contesto spaziale.

2.1 *Le fonti iconografiche-cartografiche.* – L'indagine esplorativa sulla cartografia e sull'iconografia ha beneficiato di una ricca bibliografia dedicata alle fonti cartografiche trentine prodotte tra il XVIII e XX secolo (*inter alia*, Dai Prà, 2013; Gabellieri, 2019). L'integrazione tra città e campagna nella valle dell'Adige è già riconosciuta negli affreschi della Torre dell'Aquila del Castello del Buonconsiglio (1400 circa), opera del XV secolo attribuita al Maestro Venceslao (Fig. 1A), che riproduce le attività rurali e produttive che interessano il contado di un insediamento alpino secondo il ritmo delle stagioni. A fianco delle ritualità signorili, l'autore rappresenta le pratiche di sfalcio, pesca, viticoltura, allevamento così come dettagli paesaggistici minuti quali i sistemi di allevamento delle viti o la diffusione di siepi vive a intersecare i campi. Se osserviamo uno dei primi documenti iconografici cartografici della città, la *Descriptio Civitatis Tridenti* di Giovanni Andrea Valvassore del 1563 l'area urbana quasi è trascurabile a fronte delle estesissime particelle coltivate che la circondano, con varia simbologia attestante la presenza di alberi fruttiferi, siepi, vigneti, colture consociate, prati e muretti a secco (Fig. 1B).

Tale panoramica è un esempio di quel ricco *corpus* di vedute urbane prospettiche in forma di atlante diffuso in tutta Europa tra XVI e XVIII secolo e che vede Trento frequentemente rappresentata vista la celebrità della città del Concilio. Anche la terza raffigurazione, datata a metà Seicento (Fig. 1C), mostra un'immagine delle città dove, grazie all'attento uso dei cromatismi e della simbologia, emerge l'importante ruolo che le aree di produzioni *intra* e *extra moenia* rivestono nel paesaggio urbano, con il cadenzarsi di orti e giardini, alberate, vigne maritate, seminative e colture promiscue, prati e pascoli.

Per le epoche più recenti il ventaglio di fonti iconografiche si può allargare ai documenti fotografici, quale quello rappresentato nella Figura 1D, che restituisce una mirabile panoramica della conca di Trento prima del boom edilizio novecentesco. Tali sorgenti di informazioni possono essere utilizzate in comparazione con altre fonti per esaminare vari aspetti specifici delle pratiche di gestione delle risorse, come l'allevamento o la viticoltura, della vegetazione e dell'evoluzione degli insediamenti.

Dal XVIII al XX secolo le cartografie rappresentano il contesto urbano e rurale di Trento, soffermandosi sulla viabilità, sull'edificato e sull'uso del suolo. Queste carte sono il risultato di piani progettuali, mezzi di risoluzione di controversie o strumenti per il controllo militare e la gestione fiscale del territorio. Di questo *corpus* eterogeneo si sono selezionati esempi di tipologie diverse, che spaziano dal primo catasto geometrico particellare del territorio trentino, quello Napoleonico (Fig. 2A), alle carte militari austriache (Fig. 2B) e italiane (Fig. 2D) o alle carte per la gestione urbana quale quella *Idrografica* di Trento del 1883 (Fig. 2C). Da tali carte topografiche emerge la distribuzione degli spazi coltivati con una ricchezza di dettaglio che va a confermare quanto già emerso dall'analisi delle fonti iconografiche: la presenza della parcellizzazione con coltivi di pregio quali le piantate, in coltura promiscua con seminativi e con i vigneti, suddivisa con siepi vive o muretti a secco per la difesa dal bestiame monticante e irrigata con canalizzazioni artificiali, come espressione paesaggistica di un sistema produttivo intensivo che ha condizionato la struttura sociale ed economica dal Seicento al Novecento, che mirava a sfruttare il poco spazio disponibile dei fondivalle per prodotti agricoli di qualità da scambiare sui mercati padani con la produzione cerealicola.

2.2 Le fonti testuali. – Il ventaglio di fonti testuali considerabili ai fini di questo studio è molto ampio, e spazia dalle fonti fiscali e normative alle inchieste ufficiali. Dal XVIII secolo varie norme degli statuti cittadini sono dedicati a garantire la difesa e la salvaguardia dei diritti e delle infrastrutture dei possessori o dei fruitori degli orti e dei giardini situati lungo piazze e rioni (Cagol e Nequirito, 2005), a testimone della loro rilevanza. Un altro esempio risale alla relazione sul Concilio di Michel'Angelo Mariani che ricorda le "molte nobili, e spatiose Contrade irrigate quasi tutte da qualche rivolo" che circondano Trento (Mariani, 1673, p. 13).

Per motivi di spazio si propone come esempio alcuni estratti di letteratura odepórica, ovvero di descrizioni di Trento e delle aree limitrofe presenti in resoconti di viaggio di autori più o meno noti quali Goethe o Mercey. Già Emilio Sereni (1961) indicava come fonti imprescindibili per lo studio del paesaggio



Fonte: A) Catasto Napoleonico, 1:2.000, 1810-1814; B) Secondo rilevamento dell'ufficio topografico asburgico, 1:75.000, 1816-1821; C) Carta idrografica della città di Trento, 1:2.880, 1883; D) Istituto Geografico Militare, Carta d'Italia, Tavoletta di Trento, 1:25.000, 1920 c.

Fig. 2 - Particolari di iconografie storiche con rappresentazione degli spazi di agricoltura e produzioni rurali urbani e periurbani trentini

agrario i resoconti di viaggio, capaci di far emergere elementi territoriali e paesaggistici altrimenti difficili da riscontrare in altre tipologie documentali (Dai Prà e Gabellieri, 2021). Tra gli autori più celebri che hanno descritto Trento, Goethe si ritaglia un ruolo apicale in quanto a celebrità e profondità narrativa; nel suo *Viaggio in Italia*, il poeta tedesco indugia sul paesaggio agricolo periurbano e sulle pratiche produttive:

Dopo un miglio si cammina fra muri, sopra i quali si stendono i tralci delle viti; e dove i muri non raggiungono altezza sufficiente, si sollevano quelli per mezzo di sassi, di legni od altrimenti, allo scopo d'impedire i viandanti di potere stendere la mano ai grappoli. Molti proprietari poi, per meglio ancora garantire questi, li spruzzano d'acqua satura di calce, la quale non reca punto pregiudizio al vino, imperocchè la fermentazione purga l'uva da ogni materia estranea (Goethe, 1816, p. 22, trad. it. 1922).

Elementi come la coltura promiscua e le viti maritate – “the slopes are covered with vineyards; and the lower grounds thickly intersected by rows of mulberry trees” (Inglis, 1831, p. 310) – o i muretti a secco per delimitare gli *hortus conclusus* – “nous nous sommes trouves emprisonnes entre ces interminables murailles en pierres sèches, qui, dans ce pays, partent des villes comme de rayons partent d'une foyer, et s'allongent des deux cotes des chemins fort avant dans la campagne, ou elles entourent chaque héritage” (Mercey, 1833, p. 88) – sono *leitmotiv* ricorrenti in tutte le descrizioni.

I tre estratti qua riportati, selezionati da opere redatte tra fine Settecento e inizio Ottocento da autori di differente nazionalità, evidenziano come dalla lettura delle descrizioni odepatiche possano emergere elementi paesaggistici altrimenti difficilmente identificabili e che vanno in alcuni casi a confermare quanto emerge dall'analisi delle fonti cartografiche e iconografiche.

2.3 Primi spunti di analisi comparativa. – Lo studio diacronico dei rapporti tra città e campagna ha alle spalle una lunga tradizione di ricerca; nell'Ottocento Carlo Cattaneo (1931) identificava la peculiare unione tra aree urbane e rurali come un *unicum* capace di plasmare l'intero sviluppo territoriale del paese; tesi ripresa più tardi da Emilio Sereni (1961) o da Lucio Gambi (1977) come asse interpretativo centrale degli studi sulle città quali centri propulsivi culturali ed economici. Più recentemente la ricerca geografica storica è andata in direzione di superare questa dicotomia, in funzione di evidenziare i legami di scambio reciproco e la natura coevolutiva delle aree urbane e rurali (Gabellieri, 2019). Le fonti presentate, per quanto in una fase iniziale di analisi, permettono di porre l'attenzione su un contesto storico nel quale il confine tra città e campagna si dimostra fortemente poroso. In particolare, emerge per le aree agricole urbane e periurbane tra Seicento e Ottocento un sistema di coltivazioni intensive, integrate con l'allevamento, atte a fornire prodotti di pregio (ortaggi, frutti, vino, foglie di gelso per l'allevamento dei bachi da seta). Tali produzioni permettevano sia il rifornimento per la città, sia uno scambio sui mercati settentrionali e meridionali con derrate cerealicole.

In questa direzione, alcuni elementi di riflessione sembrano utili per un collegamento sulle prospettive applicative attuali. In particolare, è possibile evidenziare alcuni elementi registrati nelle serie di fonti che sono identificabili con un patrimonio tangibile o intangibile di pratiche e conoscenze rurali legato alla produzione agricola urbana e periurbana. I documenti testimoniano la presenza già dal XVII secolo di un sistema di rogge, o canali per l'irrigazione, e di orti e frutteti *intra moenia*; *extra moenia* e nelle immediate vicinanze del borgo, sono dominanti le alberate, con viti maritate a festoni. Il mosaico degli usi del suolo vede l'alternarsi di seminativi alberati con prati e pascoli, che permettevano l'integrazione tra agricoltura e attività di allevamento necessarie per il trasferimento di fertilità. Proprio a questa diffusione dell'allevamento si può ricondurre la forte presenza dei muretti a secco, ampiamente richiamati non solo dalla cartografia ma anche da scrittori come Goethe, posti a difesa delle colture di pregio dagli animali bradi. C canalizzazioni, muretti, e colture promiscue sono state completamente cancellate dall'esplosione urbana di metà Novecento, che ha obliterato molti di questi elementi paesaggistici in conseguenza del riassetto produttivo dell'area (Zanon, 2013); eppure, in virtù della loro significatività storica e quali elementi caratterizzanti il passato agricolo del fondovalle, tali strutture possono essere configurate come un patrimonio culturale materiale meritevole di opportuno recupero e valorizzazione.

3. CREAZIONE DI UNA MAPPA DEL CIBO A TRENTO. – Nell'approccio olistico proposto, i documenti geostorici rappresentano la base conoscitiva per l'identificazione di quegli elementi appartenenti al mondo rurale che in passato hanno caratterizzato la città di Trento e i suoi dintorni, e che sono completamente assenti o solo parzialmente rintracciabili nel paesaggio attuale. Ci si riferisce ad esempio al sistema di orti urbani, terrazzamenti, coltivazioni consociate, canali. Attraverso la mappatura di tali elementi emerge un paesaggio in cui tali strutture sono marginali o, addirittura, completamente scomparse. Questa assenza, visiva e pratica,

viene ritenuta effetto di uno scarso o mancato riconoscimento culturale di questo patrimonio che, nel tempo, ha portato ad una sua incuria. Una seconda causa può essere dovuta a due grandi opere che hanno trasformato l'impianto urbano di Trento, generando una discontinuità, fisica e culturale, tra l'area urbana e la campagna. La prima si è verificata a metà del XVIII secolo quando, seguendo il piano territoriale dell'Impero austro-ungarico, l'Adige è stato regimentato per la costruzione della ferrovia e per liberare dalle inondazioni la valle. La seconda disconnessione è avvenuta con la dispersione urbana degli anni 1950-1960 che ha portato alla frammentazione del territorio. Questi episodi della storia della pianificazione di Trento si sono principalmente concentrati a risolvere questioni legate al sistema infrastrutturale e urbano, e non hanno tenuto conto delle aree agricole e del rapporto città-campagna che invece è entrato in una fase di forte competizione.

L'infrastrutturazione del territorio non ha interessato solamente le aree urbane, ma anche quelle rurali e agricole. Infatti, l'industrializzazione del settore avvenuta in Trentino a partire dagli anni Sessanta, ha spostato la produzione verso le aree più pianeggianti, e quindi il fondovalle, dove è possibile utilizzare macchinari ingombranti, pesanti e difficili da governare nei pendii o nei terrazzamenti. In questo momento, la produzione agricola è passata dall'essere diversificata (gelsi, tabacco, cereali e legumi) ad essenzialmente bi-colturale (mele e vigneti) con la conseguente perdita di biodiversità.

Analizzando quello che per noi rappresenta oggi il paesaggio agricolo ci siamo concentrati sulle sue componenti tangibili, come la struttura agraria, il disegno parcellare, le forme e la distribuzione degli insediamenti, il reticolo viario, strutture sociali, sistemi di possesso e proprietà, conoscenze rurali e delle produzioni economiche. Oltre ad un'analisi dei dati fisici, la ricerca si è concentrata anche su tutte quelle componenti intangibili e culturali che sono parte integrante del paesaggio stesso tramite il dialogo con la comunità locale (produttori, associazioni, amministratori, cittadini). Questo processo di coinvolgimento degli attori locali è stato inoltre la base per la creazione di una mappa del cibo per la città di Trento e la co-progettazione di visioni strategiche. I workshop di lavoro sono stati organizzati nell'ambito del progetto EIT Climate-KIC SATURN con l'obiettivo di individuare le principali criticità e opportunità fornite dal territorio. Da questi incontri sono stati raccolti, sotto forma di analisi SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*), i principali punti di forza e debolezza, le criticità e le opportunità individuate dai presenti. Si riportano in Tabella 1 i risultati relativi al paesaggio del cibo.

Tab. 1 - Risultati della SWOT Analysis sui paesaggi del cibo nei dintorni di Trento realizzata in occasione dei Visioning Workshop organizzati nell'ambito del progetto SATURN tra il 2020 e il 2021

<p>Punti di forza</p> <p>Presenza di istituzioni (Fondazione Edmund Mach, Università di Trento) che possono assistere e formare i produttori</p> <p>Disponibilità di risorse per delineare una strategia di sostenibilità al settore (sussidi vincolati al biologico)</p>	<p>Punti di debolezza</p> <p>Produzioni basata principalmente su sistemi mono-colturali</p> <p>Dipendenza dall'import per soddisfare il fabbisogno degli abitanti</p> <p>Utilizzo massiccio di pesticidi, fertilizzanti, antibiotici etc.</p> <p>Scarsa promozione di prodotti alimentari di nicchia</p> <p>Abbandono dei paesaggi terrazzati</p> <p>Erosione dei redditi agricoli in favore dei grandi player della filiera</p>
<p>Opportunità</p> <p>Difesa dei redditi dei produttori agricoli</p> <p>Maggiori opportunità di lavoro nel settore agroalimentare</p> <p>Rilocalizzazione dell'indotto</p> <p>Prossimità sociale tra produttori e consumatori</p> <p>Cura del paesaggio agrario</p> <p>Tutela del benessere animale</p> <p>Controllo diretto da parte del consumatore dei produttori</p> <p>Aumento della biodiversità agricola locale</p>	<p>Criticità</p> <p>Bassa resilienza delle colture a fattori esterni negativi (cambiamenti climatici, cimici, etc.)</p> <p>Vulnerabilità a shock della filiera alimentare (es: crisi della domanda, nuovi concorrenti)</p>

Successivamente è stata fatta una categorizzazione delle informazioni in tre principali sistemi: paesaggio antropico (infrastrutture della mobilità e sistema socio-culturale), paesaggi naturali (infrastrutture verdi e blu), e paesaggi del cibo (aree agricole, pascoli, luoghi di distribuzione e vendita del cibo).

Questo processo progettuale olistico rappresenta il punto di partenza per lo sviluppo di scenari strategici utili ad accompagnare scelte progettuali e politiche per promuovere la riconnessione tra città e campagna, mettendo in evidenza le potenzialità progettuali espresse da tutto ciò che ruota intorno ai paesaggi del cibo.



Fonte: elaborazione nell'ambito del progetto EIT Climate-KIC SATURN (2018-2021).

Fig. 3 - Mappa dei paesaggi del cibo nei casi studio del progetto EIT Climate-KIC SATURN

4. RIFLESSIONI CONCLUSIVE. – Attualmente, in tutta Italia gli spazi verdi in prossimità urbana sono percepiti come elementi marginali critici e non come riserve di servizi ecosistemici. L'ottica adottata ha voluto caratterizzare i paesaggi del cibo come soggetto e oggetto storico: il dialogo tra ricerca geostorica e progettazione urbana-rurale ha messo in luce come le aree agricole urbane siano stati un elemento costitutivo della città, capace di caratterizzare la storia di Trento. In questo senso, tali luoghi considerati oggi come “residuali” sono stati nel passato fulcri di pratiche e attività cruciali nel sistema socio-economico locale. Lavorare sul margine, sulla periferia, implica quindi anche riflettere sul sistema sociale ed economico che questi luoghi ha marginalizzato. Si apre in questa sede il problema, mai sufficientemente risolto, del dialogo tra approccio geostorico e progettazione urbana/territoriale: ovvero, in che modo le informazioni che emergono dalle fonti storiche possano supportare e indirizzare una governance territoriale sostenibile, intrecciandosi con progetti di salvaguardia, valorizzazione e rilancio del paesaggio capace anche di beneficiare del riconoscimento del patrimonio storico-ambientale in ottica ecologica. L'auspicio finale di questa breve presentazione di una ricerca ancora ai suoi esordi è quello di poter contribuire a future iniziative di ri-attivazione, cura e valorizzazione di paesaggi del cibo.

BIBLIOGRAFIA

- Bonini G., Pazzagli R., a cura di (2015). *Paesaggio, culture e cibo. Mutamenti territoriali e tradizioni alimentari in Italia*. Reggio Emilia: Istituto Alcide Cervi.
- Bürgi M., Straub A., Gimmi U., Salzmann D. (2010). The recent landscape history of Limpach valley, Switzerland: Considering three empirical hypotheses on driving forces of landscape change. *Landscape Ecology*, 25: 287-297. <https://doi.org/10.1007/s10980-009-9412-2>
- Cabannes Y., Marocchino C., a cura di (2018). *Integrating Food into Urban Planning*. Londra: UCL Press-Roma: FAO. <https://doi.org/10.14324/111.9781787353763>

- Cagol F., Nequirito M. (2005). *Trento: una città alpina e il suo "contado". Storia e documenti (secoli XIV-XVIII)*. Trento: Comune di Trento.
- Cattaneo C. (1931). *La città considerata come principio ideale delle storie italiane*. Firenze: Vallecchi (ed. or. 1858).
- Council of Europe (2000). *European Landscape Convention*. Firenze: European Treaty Series.
- Dai Prà E., a cura di (2013). *APSAT 9. Cartografia storica e paesaggi in Trentino*. Mantova: SAP.
- Ead. (2018). Per una geografia storica applicata. *Bollettino dell'Associazione Italiana di Cartografia*, 162: 108-122. <https://doi.org/10.13137/2282-572X/27784>
- Ead., Gabellieri N. (2021). Mapping the Grand Tour travel writings: A GIS-based inventorying and spatial analysis for digital humanities in Trentino-Alto Adige, Italy (XVI-XIX c.). *Literary Geographies*, in corso di stampa.
- Favargiotti S., Pianegonda A. (2021). The foodscape as ecological system. Landscape resources for R-urban metabolism, social empowerment and cultural production. In: Catalano C., Andreucci M.B., Guarino R., Bretzel F., Leone M., Pasta S., a cura di, *Urban Services to Ecosystems*. Cham: Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-75929-2_15
- Gabellieri N. (2019). Il paesaggio scomparso della gelsicoltura in Vallagarina: un approccio geografico-storico a fonti integrate. *Geostorie*, XXVII(1): 57-78.
- Gambi L. (1977). Le regioni italiane come problema storico. *Quaderni storici*, 34: 275-298.
- Goethe J.W. von (1816). *Italienische Reise*. Stuttgart-Tübingen.
- Inglis H.D. (1831). *The Tyrol; with a Glance at Bavaria*. Londra: Whittaker.
- MacKendrick N. (2014). Foodscape. *Contexts*, 13(3): 16-18. <https://doi.org/10.1177/1536504214545754>
- Mariani M.A. (1673). *Trento con il Sacro Concilio, et altri notabili...* Augusta.
- Mercey F.M. (1833). *Le Tyrol et le Nord de l'Italie*. Parigi: Bohaire.
- Milan Urban Food Policy Pact (2015). *Milan Urban Food Policy Pact*. Testo disponibile al sito: <https://www.milanurbanfoodpolicy.org/the-milan-pact> (ultimo accesso 11 novembre 2021).
- Moreno D., Cevasco R., Guido M.A., Montanari C. (2005). L'approccio storico archeologico alla copertura vegetale: il contributo dell'archeologia ambientale e dell'ecologia storica. In: Caneva G., a cura di, *La biologia vegetale per i beni culturali*, Vol. 2. Firenze: Nardini.
- Poli D. (2001). La rappresentazione della morfologia dei luoghi. In: Magnaghi A., a cura di, *Rappresentare i luoghi: metodi e tecniche*. Firenze: Alinea.
- Pothukuchi K., Kaufman J.L. (2000). The food system: A stranger to the planning field. *Journal of the American Planning Association*, 66(2): 113-124. <https://doi.org/10.1080/01944360008976093>
- Quaini M. (2010). Cartografie e progettualità: divagazioni geostoriche sul ruolo imprescindibile della storicità. In: Dai Prà E., a cura di, *La cartografia storica da bene patrimoniale a strumento progettuale*. Roma: Nuova Cultura. <https://doi.org/10.13133/1125-5218.15237>
- Sereni E. (1961). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Roma-Bari: Laterza.
- Sommariva E. (2014). *Creating City. Urban Agriculture. Strategies for City Resilience*. Trento-Barcelona: Listlab.
- United Nation – Department of Economic and Social Affairs (2019). *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision (ST/ESA/SER.A/420)*. New York: United Nations.
- Vermeulen S.J., Campbell B.M., Ingram J.S. (2012). Climate change and food systems. *Annual Review of Environment and Resources*, 37: 195-222. <https://doi.org/10.1146/annurev-environ-020411-130608>
- Zanon B. (2013). La costruzione del paesaggio agrario in Trentino nel corso del Novecento. Modernizzazione e pianificazione territoriale. In: De Bertolini A., a cura di, *Terre coltivate. Storia dei paesaggi agrari del trentino*. Trento: Fondazione Museo Storico del Trentino.

RIASSUNTO: Le sfide globali in atto richiedono un cambio di paradigma del sistema alimentare. Nonostante sempre più città a livello globale stiano abbracciando Politiche del Cibo, nella maggior parte dei casi gli aspetti di progettazione degli spazi del cibo non sono considerati. Una loro integrazione all'interno delle strategie urbane permetterebbe di avere un sistema alimentare più giusto, equo e sostenibile. La presente ricerca indaga gli impatti spaziali del cibo sul territorio ed in particolare, utilizzando fonti storiche – quali fotografie, carte e testi – e attraverso un approccio diacronico si focalizza sui cambiamenti del paesaggio rurale e delle pratiche agricole nei dintorni di Trento (XV-XXI sec.) al fine di supportare lo sviluppo di futuri scenari strategici nell'ambito della produzione agricola sostenibile e innovativa.

SUMMARY: *Trento foodscapes: exploring the rural-urban landscapes and their transformations through geographical-historical sources.* Currently, global challenges require a paradigm shift in the food system. The design of foodscapes is not well considered in Food Policies despite diverse cities worldwide embracing these strategies. Their integration within the urban planning system would allow for a more just, equitable and sustainable food system. This research investigates the spatial impacts of food on the territory and, in particular, using historical sources – such as photographs, maps and texts – and through a diachronic approach, it focuses on the changes in the rural landscapes and productive practices around Trento (15th-21st c.). Such analysis aims to support the development of future strategic scenarios in the field of sustainable and innovative agricultural production.

Parole chiave: paesaggi del cibo, agricoltura urbana, geografia storica, riconnessione urbano rurale, progettazione
Keywords: foodscapes, urban agriculture, historical geography, urban rural reconnection, progettazione

*Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica, Università di Trento; angelica.pianegonda@unitn.it; sara.favargiotti@unitn.it

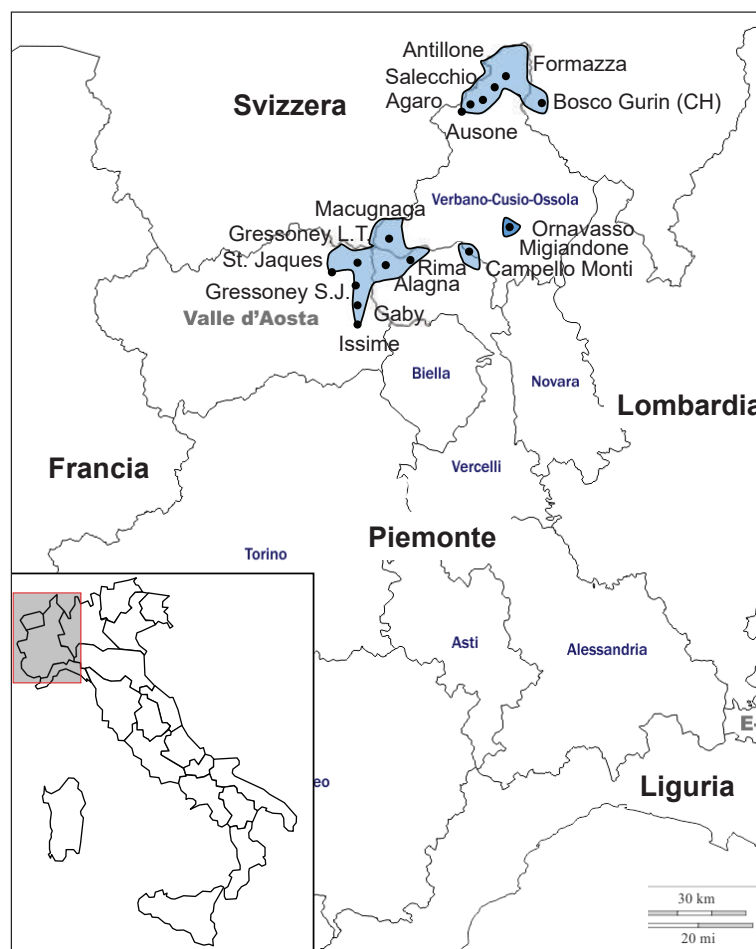
**Dipartimento di Lettere e Filosofia, Università di Trento; nicola.gabellieri@unitn.it; elena.daipra@unitn.it

GUIDO LUCARNO*

IL FORMAGGIO BETTELMATT: RAPPORTI TRA CIBO E TERRITORIO NELLA TRADIZIONE WALSER DELLA VALLE ANTIGORIO-FORMAZZA (PIEMONTE)

1. L'AREALE DI PRODUZIONE DEL BETTELMATT. INQUADRAMENTO GEOGRAFICO E CENNI SULLE VICENDE DEL POPOLAMENTO. – Il bettelmatt è un formaggio prodotto esclusivamente con il latte vaccino proveniente da alcuni particolari pascoli delle Valli Antigorio e Formazza, entrambe tratti superiori della Val d'Ossola, nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola (VCO), situate nella sezione più settentrionale del Piemonte. Esse costituiscono il bacino più elevato del F. Toce, dalle sorgenti in prossimità del Passo del Gries (2.458 m), fino all'abitato di Domodossola, all'altitudine di circa 300 m s.l.m.; da qui inizia l'Ossola propriamente detta, fino alla sua confluenza nel Lago Maggiore, 40 km più a valle. Il territorio della Valle Antigorio-Formazza è compreso in quattro comuni, Formazza, Premia, Baceno e Crodo. Si tratta di un'area di circa 350 kmq che si incunea profondamente tra i cantoni svizzeri del Vallese, a ovest, e del Ticino, a est, da cui la separano alte creste displuviali, orlate di ghiacciai, che culminano sulla vetta del Monte Leone (3.553 m), la cima più elevata delle Alpi Lepontine¹.

Nel basso Medioevo, il territorio fu interessato dalla pacifica immigrazione di piccoli gruppi di Walser, popolazione di origine alemanna, che dal cuore del loro antico insediamento, tra il Danubio e la sponda destra del Reno, fin dall'VIII sec. si erano spostati verso sud, colonizzando dapprima l'altopiano elvetico, poi il cuore delle Alpi, diffondendosi in molte valli confluenti nei solchi principali dei Fiumi Rodano, Reno, Ticino e Reuss, dal Voralberg alla Savoia. Tra i secoli X e XII, una colonia si stanziò nel Goms, l'alta valle del Rodano (Rizzi, 2004, p. 11), la *Vallis Poenina* dei Romani, poi semplicemente Vallis o Wallis, da cui il toponimo Vallese e il nome dato a questa popolazione (Mortarotti, 1979, p. 25). Da qui, tra la fine del XII sec. e i primi anni del XIII (Rizzi, 2004, p. 31), diversi gruppi si spostarono sul versante a sud delle Alpi e, tra gli altri, alcuni di essi superarono il Passo dell'Arbola stabilendosi definitivamente nel territorio dell'alto bacino del Toce (Fig. 1). Il miglioramento delle condizioni climatiche



Nota: l'area più settentrionale del Piemonte è ingrandita nella Figura 2.

Fig. 1 - Le aree della colonizzazione walser a sud delle Alpi

¹ Per alcune sommarie notizie sulla morfologia dell'area, cfr. Castiglioni (1958) e Lucarno (2006).

e l'arretramento dei ghiacciai consentirono loro di stabilire colonie a quote cui nessun altro gruppo umano si era mai spinto se non per praticare la caccia o la pastorizia soltanto durante la breve stagione estiva. Per questo loro spirito di adattamento, furono ben accolti dai feudatari locali, i De Rodis, qui infeudati già dal 1210, che tra il 1296 e il 1298 concessero ad una trentina di famiglie terre, boschi e pascoli in "affitto ereditario", formula di contratto che ne assicurava il possesso perpetuo all'affittuario ed ai propri eredi (Rizzi, 1993, pp. 49-55, 65-66), con l'esenzione dall'obbligo di fornire lavoro servile e il diritto di mantenere tribunali autonomi ed organi amministrativi interni (Crosa Lenz, 2003, p. 81). Le condizioni di relativo isolamento rispetto agli insediamenti autoctoni già presenti a quote inferiori consentirono così la conservazione dei peculiari caratteri culturali delle comunità, che mantennero la propria lingua, gli usi e i costumi. In particolare, la popolazione ha conservato fino ad oggi il *titsch*, l'originario idioma germanico che la accomuna agli altri Walser delle vallate attorno al Monte Rosa e una toponomastica germanofona in sostituzione di quella già esistente in lingua romanza (Lucarno, 2021)².

2. L'ALPE BETTELMATT, LE ORIGINI DEL SUO FORMAGGIO E LE FASI DELLA CASEIFICAZIONE. – Uno dei caratteri culturali dei Walser tramandatosi nei secoli è la gestione dei diritti di pascolo comunitario. Le vacche erano ospitate per tutto il lungo inverno nelle stalle di fondovalle e nutrite con il fieno raccolto durante l'anno, ma alla fine di giugno venivano trasferite sui pascoli in quota, dove potevano brucare foraggio fresco. I pascoli estivi erano infatti beni comuni nell'accezione di Hardin (1968), da preservare rispetto a forme non sostenibili di sfruttamento: il numero dei capi con cui erano caricati gli alpeggi estivi comunitari non doveva eccedere la quantità di bestiame che poteva essere mantenuto durante l'inverno con il fieno ricavabile dall'allevatore sui fondi ubicati a fondovalle. Fin dal XIII sec., in Val Formazza i diritti di pascolo sugli alpeggi comunitari erano inoltre abbinati a determinate frazioni e vi si ammetteva il solo bestiame che avesse trascorso l'inverno nella valle, impedendo così che essi fossero sottoposti ad un eccessivo sfruttamento da parte di mandrie provenienti dall'esterno. L'entità di questi diritti era attestata, per ogni proprietario di bestiame, dal possesso di tavolette di legno (*tafeln*), una sorta di certificato catastale, contrassegnati da tacche incise (*krinne*) in numero proporzionale a quello delle vacche che potevano essere condotte al pascolo. Infine, quando le mucche erano affidate ad un altro pastore, questi corrispondeva al proprietario una quantità di formaggio calcolato sulla base della media giornaliera, accuratamente pesata, del latte prodotto dalle bovine³. Oggi, in alcuni di questi pascoli, buona parte dei fondi originari è stata sommersa in seguito alla costruzione, negli anni Trenta, di alcune dighe idroelettriche i cui invasi hanno generato laghi di circa 400 ha di superficie complessiva, legandosi in maniera ormai indissolubile al paesaggio dell'Alto Ossolano.

Quando, all'inizio del XIII secolo, i De Rodis concessero il territorio della valle in affitto ereditario, si riservarono l'uso esclusivo di alcuni pascoli. Quello dell'Alpe Bettelmatt, posto a valle del Valico del Gries, era utilizzato per rifocillare gli animali da soma delle carovane in transito tra la Pianura Padana e il Vallese. Dopo vari passaggi di proprietà, all'inizio del XIX sec. esso apparteneva alla famiglia Ritz (da cui discese César Ritz, l'imprenditore alberghiero più famoso nel mondo) di Niederwald, nel Vallese, ma nel 1821 fu acquistato dalla famiglia Anderlini di Formazza, l'attuale proprietaria, che oggi la affitta a casari locali. A differenza degli altri alpeggi, gestiti in forma consorziata, l'Alpe Bettelmatt è quindi rimasto nei secoli una proprietà privata. Il toponimo deriva dal termine walser *bättel* (= questua, a testimonianza del suo utilizzo anche per forme di beneficenza) e *matt* (= pascolo). Oggi è diventato famoso in quanto ha dato il nome ad un formaggio che viene prodotto in soli sette alpeggi della valle con modalità simili di produzione, ma soprattutto con identiche caratteristiche qualitative e organolettiche, tra cui il sapore. Le forme qui prodotte erano utilizzate come moneta di scambio e per l'esazione delle tasse e dei canoni di concessione dei pascoli. Nelle "Statistiche del Dipartimento dell'Agogna" di Vincenzo Cuoco e Melchiorre Gioia (1831), si cita il bettelmatt assieme ai formaggi del territorio di Baceno, mentre negli anni Venti del secolo scorso la produzione è ricordata in un manuale tecnico di caseificazione dell'editore Hoepli⁴.

Sebbene la tecnologia abbia reso meno faticose ed impegnative la vita del casaro ed alcune fasi dell'allevamento, della produzione e del trasporto del formaggio dall'alpeggio alle strutture di stagionatura e ai mercati, la produzione del bettelmatt è rimasta pressoché immutata da otto secoli. Inoltre le quantità

² Per ulteriori approfondimenti sulla storia e sull'evoluzione economica e culturale della colonizzazione walser delle Alpi occidentali si rimanda a Coolidge (1990) e Zinsli (1984; 2006). Originali studi sulla toponomastica walser nell'areale di produzione cui al presente lavoro sono stati compiuti da Bacher (1983; 1995).

³ Fonte: dott. Gabriele Scilligo, Associazione Produttori Formaggio Bettelmatt.

⁴ www.onaf.it.

di prodotto sono rigidamente vincolate alla limitata estensione dei pascoli e alla non replicabilità delle loro caratteristiche biologiche: in assenza delle normali condizioni ambientali di questi alpeggi, il bestiame, una volta disceso a valle all'inizio di settembre, non essendo più nutrito con le particolari essenze dei pascoli polifiti estivi produce latte di qualità differente, utilizzato per la produzione di altri tipi di tome non certificate.

Il bettelmatt è un formaggio a pasta semi cotta, ottenuto da latte proveniente in prevalenza da vacche di razza bruna alpina. Il latte è lavorato crudo subito dopo ogni singola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione, senza pastorizzazione e senza l'impiego di sieroinnesti. La produzione è pertanto limitata a circa due soli mesi estivi, quando le mandrie si trattengono sull'areale di produzione. Il latte crudo viene inizialmente portato alla temperatura di 30-34 °C, prima dell'aggiunta del caglio di vitello. Dopo circa 40 minuti di coagulazione, la cagliata viene rotta con un attrezzo chiamato lira, che la riduce alle dimensioni di una bacca di ribes, ed è cotta alla temperatura di 44-48 °C, quindi viene estratta con teli e collocata in fascere a superficie liscia, dove è sottoposta a pressatura per 12 ore. Successivamente avviene la salatura, a secco (6 giorni) o in salamoia (24 ore), seguita da una stagionatura minima di 60 giorni, come previsto all'art. 9 del DPR 54/97, al termine della quale solo le forme migliori, che corrispondono al disciplinare di produzione, possono essere sottoposte a marchiatura.

Ottenute da circa 50 l di latte, le forme sono cilindriche, con scalzo di circa 8 cm e diametro di 25/35 cm ed hanno un peso di 4-6 kg. La crosta è piuttosto elastica e sottile, liscia, di colore giallo tendente al rossiccio. La pasta è compatta, elastica e morbida, di colore giallo paglierino intenso, che scurisce fino alle note dell'ocra con la stagionatura; l'occhiatura, irregolare e di dimensioni ridotte, è denominata "ad occhio di pernice" ed è simile a quella delle tome. La massa grassa è pari al 45% del peso⁵. Se ne consiglia l'abbinamento a vini rossi corposi, pere, miele aromatico, frutta secca, gnocchi e polenta, ma è comunque ottimo da degustare in purezza o solo col pane, preferibilmente di segale. All'assaggio risulta inizialmente dolce, sprigionando poi sapori che risultano via via più intensi con il progredire della stagionatura.

Il sapore particolare, derivante dal latte di produzione, è conferito, oltre che dal mix delle essenze presenti sui pascoli, soprattutto dall'erba mutellina o mottolina (*Ligusticum mutellina*). La mutellina delle Alpi è una pianta erbacea perenne, appartenente alla famiglia delle ombrellifere, alta da 10 a 40 cm, con fusto stretto e striato, infiorescenza ombrelliforme estiva di colore rosato a 6/14 raggi, molto profumata, diffusa sui prati a quote comprese tra 1.700 e 2.600 m⁶. È generalmente presente nelle catene dell'Europa meridionale, ma è particolarmente concentrata in pochi pascoli sulla destra orografica della Valle Antigorio-Formazza, dove il complesso delle condizioni climatiche derivanti da altitudine, esposizione e precipitazioni ne favoriscono, assieme ad altre essenze, il ciclo vegetativo continuo anche durante mesi estivi particolarmente siccitosi. L'abbondante presenza della mutellina è quindi la discriminante per stabilire le ridotte dimensioni dell'areale di produzione del bettelmatt, che è anche stato soprannominato la "Rolls Royce" dei formaggi italiani in quanto, grazie alle sue particolarità ed alla limitata produzione annua (5.500 forme per un peso stimato di 220-300 quintali di prodotto nel 2020)⁷, venduti entro poche settimane dal termine della stagionatura, i prezzi di mercato, lievitano da circa 20 euro/kg alla produzione a 40-70 euro/kg al dettaglio, fino a 100 euro/kg in alcuni esclusivi negozi di specialità gastronomiche⁸.

3. TUTELA DEL PRODOTTO E DISCIPLINARI DI PRODUZIONE. – Il bettelmatt viene quindi prodotto esclusivamente in soli sette alpeggi compresi all'interno dei comuni di Formazza (Morasco, Kastel, Vannino e Toggia), Baceno (Forno, Sangiatto) e Premia (Poiala), tutti situati ad una quota non inferiore a 1.800 m e fino a 2.400-2.800 m (Fig. 2); può ricevere la denominazione solo se il latte proviene da mucche qui allevate e limitatamente al periodo della loro presenza sul pascolo. Gli alpeggi sono attualmente caricati da otto produttori residenti nei comuni di Formazza, Premia, Baceno, Crodo e Crevoladossola.

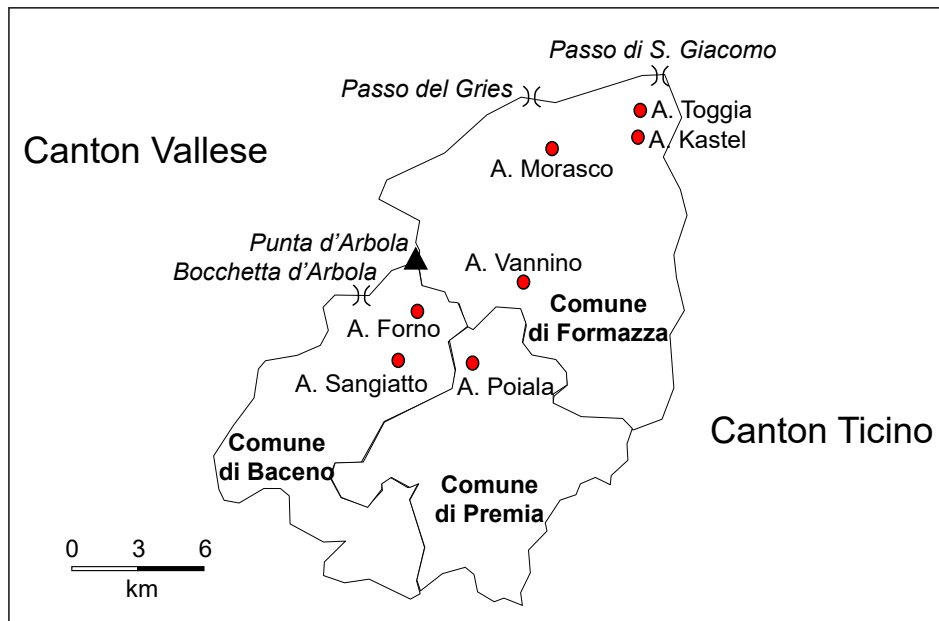
Ubicato nel Vallone del Gries, l'Alpe Morasco è costituita da diverse porzioni di territorio localizzate attorno all'invaso artificiale che negli anni Trenta sommerse l'omonimo centro abitato, all'epoca il più settentrionale del Piemonte. Sfrutta pascoli su cinque livelli altimetrici, accessibili con strada carrareccia, compresi tra le quote di 1.800 e 2.200 m, raggiungibili da un carro mungitore che, seguendo sui vari siti

⁵ <https://www.formaggiobettelmann.com>.

⁶ <https://www.infoflora.ch/it/flora/ligusticum-mutellina.html>.

⁷ Fonte: Latteria Sociale Antigioriana sac, Crodo.

⁸ <https://www.dissapore.com/spesa/bettelmann-la-rolls-royce-dei-formaggi-italiani>. I prezzi corrispondono a quelli rilevati su vari siti che praticano la vendita online del prodotto.



Fonte: elaborazione personale su base cartografica Google Maps.

Fig. 2 - Ubicazione dei sette alpeggi di produzione del bettelmatt nei comuni di Formazza, Baceno e Premia (VB)

una mandria composta da un centinaio di capi, evita alle bovine gli stressanti rientri quotidiani alla stalla che influirebbero negativamente sulla produzione giornaliera del latte. Le forme prodotte sono circa un migliaio per stagione.

L'Alpe Kastel (Val Toggia Alta) si trova sulla sponda del lago Kastel (2.200 m). Dispone di circa 200 ha di terreno a partire dalla piana della frazione di Riale (1.600), ma i pascoli utilizzati per la produzione del bettelmatt si trovano a quote comprese tra 2.000 e 2.600 m. Ospita circa 60 mucche da latte e altrettante da rimonta, che producono mediamente 600 forme per stagione. L'alpeggio è raggiungibile con strada carrareccia e fa uso di carro mungitore. Il conduttore commercializza i prodotti direttamente nel proprio punto vendita di Crodo.

L'Alpe Toggia-Regina (Val Toggia Bassa), a valle del Passo di San Giacomo, è l'alpeggio più esteso, con pascoli che raggiungono le quote più elevate (2.050-2.800 m). La sua prossimità al confine di Stato con la Svizzera in passato lo vide al centro di contenziosi con i vicini elvetici in seguito allo sconfinamento del bestiame. Accoglie circa 200 capi, di cui anche alcuni da carne e da rimonta. Vi si producono circa 2.600 forme di bettelmatt per stagione.

L'Alpe Vannino è ubicata in un vallone tra l'Alpe Morasco e l'Alpe Forno, nel Vallone di Nefelgiù, attorno all'invaso artificiale del Lago Vannino. Si tratta di circa 120 ha di pascolo tra 2.000 e 2.300 m di quota, frequentati da un centinaio di vacche, rimasti fin dalle origini proprietà privata dei De Rodis e poi acquisiti dal Comune di Premia, anche se amministrativamente compresi nel territorio di quello di Formazza. La stagione, un po' più breve rispetto a quella degli altri alpeggi (55-60 giorni), consente una produzione media di 700 forme. L'alpeggio è dotato di un impianto fisso di mungitura con caseificio e cantina di stagionatura; il prodotto rifornisce un noto negozio molto esclusivo di gastronomia di Milano, dove, durante le feste natalizie, viene rivenduto fino a 90-100 euro/kg.

L'Alpe Forno è situata a nord del Lago di Devero, nell'omonimo Parco Regionale, alla testata della valle che confluisce nel F. Toce all'altezza dell'abitato di Baceno. Dispone di pascoli compresi tra le quote di 1.950 e 2.450 m, frequentato per meno di tre mesi all'anno da un centinaio di vacche che consentono la produzione di circa 700 forme a stagione.

L'Alpe Sangiatto è vicino all'Alpe Forno ed è situato sul versante sinistro della Valle del Devero, comprendendo pascoli situati tra la quota di 1.760 m, in prossimità del gruppo di case di Crampiolo, e quella massima di 2.300 m. Accoglie un'ottantina di capi e produce circa 500 forme per stagione.

L'Alpe Poiala, a 2.150 m di quota, si trova ad est dell'Alpe Sangiatto, tra il Lago di Agaro e i Pizzi di Busin, che la separano dal bacino del Vannino. La concessione di pascolo comprende un centinaio di ettari situati

tra 1.800 e 2.300 m di quota, su cui pascolano mediamente 30 bovine da latte e 20 da rimonta. La stagione, non molto estesa, dura 50 giorni e dà luogo a una produzione di circa 250-275 forme all'anno. La mungitura è meccanica, ma senza l'ausilio di carro mungitore.

Le forme originali recano il marchio a fuoco su una delle basi e la data di produzione con l'alpeggio di provenienza sullo scalzo. "Bettelmatt" è un marchio registrato da un produttore nel 1998 presso la Camera di Commercio della provincia del Verbano-Cusio-Ossola (VCO); nel 2001 il marchio e i diritti di sfruttamento furono venduti alla Comunità Montana (oggi Unione Montana Alta Ossola⁹). In questa occasione, la Giunta della Comunità Montana approvò un severo disciplinare di produzione cui allevatori e casari si devono attenere per vedere riconosciuta la denominazione. L'applicazione del marchio viene effettuata, su incarico dell'Unione Montana, da un tecnico dell'AgForm, Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo – Istituto lattiero caseario di Moretta (CN), che seleziona le forme riconosciute sane, prive di difetti e corrispondenti alla pezzatura prevista dal disciplinare.

Il bettelmatt è quindi un caso abbastanza particolare nel panorama dei prodotti alimentari sottoposti a tutela, in quanto, nonostante il suo pregio universalmente riconosciuto e il prezzo di mercato molto elevato, non è iscritto in liste DOP o IGP, ma è un formaggio a marchio, registrato presso l'Ufficio Marchi e Brevetti. Il marchio riporta in maniera stilizzata tre elementi paesaggistici peculiari della zona di produzione: il profilo del ghiacciaio del Monte Arbola, un fiore alpino (*edelweiss*) e un sentiero serpeggiante, simbolo delle antiche vie di comunicazione che in passato collegavano la regione padana alle valli d'oltralpe superando alti valichi stagionali e toccando gli alpeggi di produzione, il tutto circondato da una doppia scritta circolare del toponimo che dà il nome al formaggio. L'adozione del marchio non contrasta con l'eventuale futuro riconoscimento di una DOP, ma al momento rappresenta un'efficace garanzia per produttori e consumatori contro possibili contraffazioni.

Produttori e proprietari dei pascoli costituiscono l'Assemblea del Marchio di Tutela, che ha compiti programmatici sul possibile sviluppo delle attività produttive, promozionali, commerciali e di salvaguardia del prodotto, fissandone tra l'altro il prezzo minimo di vendita e vigilando sulla scrupolosa osservanza del disciplinare e sul corretto utilizzo del marchio.

Dal 2008, l'"Ossolano d'alpe o *bettelmatt* o grasso d'alpe" ha ricevuto dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali il riconoscimento di "Prodotto Agroalimentare Tradizionale" (PAT) nella categoria "formaggi", in quanto ottenuto con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo secondo regole tradizionali. Nel 2014 si è infine costituita l'"Associazione Produttori Formaggio Bettelmatt" che conta 8 soci, ovvero i conduttori dei 7 alpeggi compresi nel disciplinare di produzione¹⁰.

4. VALORE AGGIUNTO TURISTICO DEL BETTELMATT E DI ALTRI BENI CULTURALI IMMATERIALI DELLA CIVILTÀ WALSER. – Il bettelmatt rappresenta, per il territorio della Valle Antigorio-Formazza e per la sua popolazione, una risorsa economica importante non solo per il valore aggiunto del prodotto, peraltro limitato ad un ricavo lordo dell'ordine del mezzo milione di euro per la sola produzione casearia, senza contare quella di carne e bestiame, quanto piuttosto per le ricadute occupazionali che si riflettono sulla possibilità di rallentare l'esodo montano (la popolazione dei tre comuni dell'area di produzione è ormai ridotta a circa 2 mila abitanti su 290 kmq di superficie) e su un presidio del territorio montano, un tempo molto più diffuso, che, oltre a mantenere efficienti le strutture di alpeggio e la rete viaria, rappresenta il migliore baluardo contro il dissesto idrogeologico.

A conclusione di questa breve nota è tuttavia opportuno sottolineare che questo bene alimentare divenuto famoso e pregiato lega i propri nome e brand alla plurisecolare presenza nell'area di una popolazione caratterizzata da un particolare ed esclusivo patrimonio culturale. I Walser, infatti, con i segni tangibili lasciati dalla loro lunga colonizzazione nel patrimonio edilizio, nei beni culturali immateriali rappresentati dalla lingua (il *titsch*, comune a quello di tutta l'area culturale walser delle Alpi), nel paesaggio e nelle tradizioni, non ultime quelle gastronomiche, sono riusciti fino ad oggi a preservare almeno una parte della loro identità dall'omologazione e dall'assimilazione nel contesto culturale dell'etnia italiana. Le industrie lapidea e idroelettrica che nel corso del XX secolo hanno apportato occupazione e benessere alla popolazione, non hanno impedito di tramandare, anche se in misura minoritaria, le tradizionali attività primarie. Questa caratteristica rappresenta un possibile biglietto da visita per la comunità, spendibile anche in qualità di attrattiva turistica, come evidenziato

⁹ Comprendente i comuni di Baceno, Crodo, Formazza, Montecrestese, Premia, Trasquera e Varzo.

¹⁰ <http://www.casarecasari.it/associazione-produttori-formaggio-bettelmatt>.

dall'installazione di una cartellonistica stradale bilingue e dall'utilizzazione del tedesco o del dialetto alemanno in luoghi pubblici (pubblica amministrazione, insegne di esercizi commerciali) o in occasioni culturali rivolte anche ai turisti e agli escursionisti giornalieri (Lucarno, 2021).

Il bettelmatt è oggi la testimonianza viva di un passato storico e di un'evoluzione culturale che ha attraversato i secoli della presenza dei Walser e si propone, oltre che come pregiato bene di consumo alimentare, anche come tradizione culturale da proporre ai visitatori per una riscoperta della vita d'alpeggio, dove le poche innovazioni tecnologiche in sede di allevamento e di produzione casearia non hanno mutato il rapporto del pastore e del casaro con un ambiente tanto spettacolare quanto difficile da vivere e da preservare nella sua fragilità, acuita negli ultimi decenni dai mutamenti climatici in corso.

Secondo le testimonianze degli allevatori, sono sempre più numerosi i turisti e i praticanti del trekking, sia italiani, sia svizzeri, che durante l'estate, percorrendo i sentieri e i valichi alpini a cavallo del confine, si fermano in visita agli alpeggi per assistere alle varie fasi di produzione del formaggio, informandosi dalla viva parola del casaro ed infine acquistando il prodotto direttamente alla malga. A margine del ricavo che l'agricoltore può dedurre dalla vendita diretta del formaggio, comune ad altri contesti e tipi di produzione agricola, le ricadute generate da persone che si recano espressamente o indirettamente sui pascoli nel periodo estivo si misura soprattutto a valle, nel flusso di capitale che i turisti riversano sulle strutture ricettive e pararicettive durante il soggiorno. Il fenomeno, in crescita da alcuni anni e particolarmente sensibile nel 2020, in pieno periodo di emergenza pandemica, si è collegato alla rinascita del turismo climatico montano. Numerosi centri della Val d'Ossola hanno infatti contenuto il calo dei flussi, risultato devastante in altre località più rinomate della provincia, registrando, in molti casi, addirittura un aumento significativo delle presenze. Anche il bettelmatt e la sua filiera produttiva possono quindi essere annoverati a pieno titolo tra i beni culturali in grado di determinare un ringiovanimento del ciclo di vita della regione turistica (Butler, 1980) e di avviare una produttiva simbiosi tra turismo e agricoltura.

BIBLIOGRAFIA

- Bacher A. (1983). *Pomatt. Una valle, una comunità, una lingua*. Intra: Cerutti.
Ead. (1995). *Bärulussä. Il prato più bello dell'orso*. Verbania: Tararà.
Butler R.W. (1980). The concept of a tourist area cycle of evolution: Implication for management of resources. *The Canadian Geographer*, 24(1): 5-12.
Castiglioni G.B. (1958). *Studio geologico e morfologico del territorio di Baceno e Premia (Valdossola, Alpi Lepontine)*. Padova.
Conti F. et al. (2005). *An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora*. Roma: Palombi.
Coolidge W.A.B. (1990). *Il popolo delle Alpi e altri scritti*. Anzola d'Ossola: Fondazione Enrico Monti.
Crosa Lenz P., a cura di (2003). *I Walser del silenzio. Salecchio-Agaro-Ausone*. Domodossola: Grossi.
Hardin G. (1968). The tragedy of the commons. *Science*, 162: 1243-1248.
Lucarno G. (2006). *Territorio, risorse e dinamiche turistiche nel Verbano-Cusio-Ossola*. Genova: Brigati.
Id. (2021). The toponymy of Walser immigration in the Italian Alps since the 13th century. A survey in the Formazza Valley. In: Dollimore A., Jordan P., a cura di, *Place Names and Migration*. Atti del Simposio, Vienna, 6-8 novembre 2019, Amburgo: Verlag Dr. Kovač.
Mortarotti R. (1979). *I Walser*. Domodossola: Giovannacci.
Rizzi E. (1981). *Walser, gli uomini della Montagna – die Besiedler des Gebirges*. Valstrona: Lo Strona.
Id. (1993). *Storia dei Walser*. Anzola d'Ossola: Fondazione Architetto Enrico Monti.
Id. (2004). *Storia dei Walser dell'ovest*. Anzola d'Ossola: Fondazione Architetto Enrico Monti.
Val Formazza (2019). Carta escursionistica alla scala 1:25.000, Novara, Geo4Map.
Zinsli P. (1984). *Südwälder Namengut. Die deutschen Orts- und Flurnamen der ennetbirgischen Walsersiedlung in Bosco-Gurin und in Piemont*. Berna: Verlag Stämpfli & Cie.
Id. (2006). *Grund und grat. Il patrimonio toponomastico degli insediamenti walser nel versante subalpino*. Anzola d'Ossola: Fondazione Architetto Enrico Monti.

<http://www.casarecasari.it/associazione-produttori-formaggio-bettelmatt>
<https://www.dissapore.com/spesa/bettelmatt-la-rolls-royce-dei-formaggi-italiani>
<https://www.formaggiobettelmatt.com>
<https://www.infoflora.ch/it/flora/ligusticum-mutellina.html>
www.onaf.it

RIASSUNTO: Il bettelmatt è un formaggio prodotto nell'Alto Ossolano, provincia di Verbania, in un'area interessata nel XIII sec. dall'immigrazione dei Walser, popolazione di origine alemanna che fino ad oggi ha conservato i propri caratteri etnici e le produzioni agricole tradizionali in seguito a un secolare isolamento in un ambiente di alta montagna periferico e marginale. Il bettelmatt ha un elevato valore aggiunto garantito da un disciplinare di produzione, da un marchio di tutela e da un ambito territoriale dei pascoli di origine la cui flora presenta peculiari caratteristiche organolettiche. Oggi il bettelmatt è divenuto il simbolo di una comunità che sta cercando di valorizzare le produzioni tradizionali in un'economia caratterizzata da emergenti attività industriali e turistiche, preservando uno sviluppo sostenibile del territorio.

SUMMARY: *Bettelmatt cheese: relationships between food and territory in the Walser tradition of the Antigorio-Formazza Valley (Piedmont)*. Bettelmatt is a cheese produced in the High Ossola Valley, province of Verbania. In the thirteenth century, this area was colonized by the Walser, a population of Alemannic origin that until today has preserved its ethnic characteristics and their traditional agricultural production, due to a centuries-old isolation in a peripheral and marginal high mountain environment. Bettelmatt has a high market price protected by a production specification and a registered trademark. The restricted production area is characterized by pastures with peculiar organoleptic qualities. Today bettelmatt has become the symbol of a community that is trying to enhance traditional productions in an economy characterized by emerging industrial and tourist activities, while preserving a sustainable development of the territory.

Parole chiave: bettelmatt, Ossola, formaggio, Walser

Keywords: bettelmatt, Ossola Valley, cheese, Walser

*Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano; guido.lucarno@unicatt.it

GIULIANA QUATTRONE*

I PAESAGGI CULTURALI VITIVINICOLI DELL'UNESCO: ASPETTI GESTIONALI E PROSPETTIVE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE LOCALE

1. INTRODUZIONE. – La produzione e il consumo di cibo modellano i paesaggi sia in senso fisico che culturale, a diverse scale, sia per quanto riguarda i metodi di produzione locale che i metodi di produzione nei mercati globali. I paesaggi alimentari sono parte delle preoccupazioni ambientali per quanto attiene sia il loro impatto sulle città e il territorio che l'interazione con l'ambiente di riferimento anche dal punto di vista sociale. Le interazioni tra condizioni ambientali specifiche e pratiche alimentari si sono evolute anche con i cambiamenti economici, tecnologici e culturali degli ultimi cinquant'anni, che hanno alterato il rapporto e il modo di relazionarsi a questi paesaggi nutritivi (Wylie, 2007). Soprattutto negli spazi periurbani la dispersione residenziale delle città è andata a scapito dei terreni agricoli, anche laddove erano presenti aree produttive di lunga data e tradizioni colturali specifiche e/o specializzate (Toublanc e Poulot, 2018). Si può, inoltre, evidentemente, osservare un allontanamento sociale dei legami tra il cibo e chi lo mangia e una disconnessione spaziale tra lo spazio di produzione rurale, e lo spazio di consumo che è prevalentemente urbano.

Tanto la strutturazione dei paesaggi alimentari che i legami tra la città il territorio e la produzione agricola dovrebbero essere ripensati. Per questi motivi, ricercatori e responsabili politici riconoscono sempre più il cibo come un campo politico che trascende i confini delle giurisdizioni esistenti e, per questo motivo, richiede una governance integrata e approcci integrati (Lang *et al.*, 2009; MacRae, 2011; Candel, 2016). L'integrazione delle politiche può contribuire a superare varie sfide di governance che derivano dalla parcellizzazione agricola, perciò è diventata una preoccupazione chiave per molti politici (Candel e Biesbroek, 2016), in quanto gli approcci politici integrati possono essere sviluppati in risposta alle carenze delle forme tradizionali di organizzazione del governo dei paesaggi agricoli monocolturali e/o specializzati (Tosun e Lang, 2017). Questo è tanto più evidente nel caso dei paesaggi vitivinicoli UNESCO che oltre ad essere "coltura" specifica sono soprattutto "cultura" specifica che fa riferimento a tradizioni storiche consolidate. Attraverso il prisma dei paesaggi vitivinicoli dell'UNESCO emergono interessanti spunti per il rinnovamento del pensiero sul paesaggio e quindi per evidenziare le proposte dialettiche per far evolvere gli strumenti e i temi della pianificazione territoriale sostenibile. Esplorare e valutare i paesaggi vitivinicoli UNESCO può essere, infatti, un modo per sviluppare una pianificazione urbana sostenibile, specialmente nei territori agro-urbani, identificandone, allo stesso tempo, il loro potenziale per il futuro.

L'UNESCO, infatti, richiede la formulazione di un Piano di Gestione le cui finalità sono quelle di garantire nel tempo la tutela e la conservazione alle future generazioni dei motivi di eccezionalità che ne hanno consentito il riconoscimento.

Il Piano di Gestione è lo strumento operativo di riferimento per la gestione integrata del sito finalizzato alla conoscenza, tutela, valorizzazione e promozione integrata del sito e dei suoi valori; l'obiettivo primario è quello di ricercare il giusto equilibrio tra la conservazione dei valori e lo sviluppo delle attività umane che nel corso dei secoli hanno contribuito a creare questo straordinario paesaggio vitivinicolo.

Il paper esamina due casi studio il paesaggio della regione del vino di Tokay in Ungheria e quello di Langhe-Roero e Monferrato in Italia. La scelta dei due paesaggi vitivinicoli, seppur diversi in quanto localizzati in contesti territoriali molto differenti: uno in Ungheria e uno in Italia (Paese che conta diversi paesaggi UNESCO), e facenti parte della Lista patrimonio dell'umanità da tempi diversi (uno inserito nel 2002 e l'altro nel 2014) costituisce un esempio utile a orientare il dibattito scientifico e il lavoro futuro per una migliore politica e governance alimentare integrata.

Partendo, infatti, dall'assunto che bisogna lavorare per la riterritorializzazione della questione alimentare (Rastoin, 2015; Bognon, 2017) considerando progetti territoriali che includano e focalizzano sui paesaggi alimentari, e, al contempo, delineando altre prospettive per l'agro-urbanesimo e l'urbanistica sostenibile, i



piani di gestione dei due paesaggi considerati aprono nuovi orizzonti in termini di strumenti, questioni e sfide. Ciò permette di ripensare l'urbanistica sostenibile nella sua relazione con il cibo, gli abitanti e le forme spaziali e paesaggistiche.

Questi paesaggi, infatti, mostrano efficacemente la relazione degli abitanti con i loro spazi produttivi, che sono appropriati a loro come ambiente di vita e come elementi di un "habitat".

Questi paesaggi inoltre consentono di sviluppare una nuova lettura dell'agro-urbano e dei suoi valori associati, in un contesto di crisi dei sistemi agroalimentari.

I paesaggi vitivinicoli dell'UNESCO come dimostrano i due esempi descritti nel presente paper possono essere visti come "modello" capace di favorire un approccio incentrato sulla produzione e sui legami "locali" produttore-consumatore.

Tendono così a promuovere un approccio multifunzionale dove il paesaggio sarebbe un "co-prodotto, proiettato come tale, con un valore reale, e suscettibile di essere remunerato con una remunerazione specifica" (Fleury e Donadieu, 1997). Inoltre, il riconoscimento UNESCO e l'istituzionalizzazione del sito Patrimonio dell'Umanità permettono di riconoscere il ruolo dell'agricoltura come elemento basilare nella costruzione della città (Poulot, 2014).

2. I PAESAGGI VITIVINICOLI DEL PIEMONTE: LANGHE-ROERO E MONFERRATO. – Il tipico paesaggio culturale vitivinicolo piemontese Langhe Roero Monferrato è stato iscritto nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO nel 2014 dopo un lungo iter ideativo progettuale che è partito fin dal 2003 e che ha visto anche la costituzione dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato che ha sostenuto negli anni tutto il percorso della candidatura.



Fig. 1 - Il paesaggio dei vitigni delle Langhe-Roero Monferrato

Questo paesaggio è costituito da un sistema collinare dai profili dolci lungo cui ci sono i filari di vite ed è densamente popolato da cascine e nuclei rurali, piccoli villaggi d'altura, insediamenti commerciali e industriali nei fondovalle, e specifici luoghi legati alla filiera produttiva del vino che si integrano in maniera straordinariamente armonica (Cerrato, 2017).

Il sito dei Paesaggi vitivinicoli del Piemonte Langhe-Roero e Monferrato è costituito da 6 componenti paesaggistiche,

che toccano i confini amministrativi di 3 province e 29 comuni. Le componenti coprono un'estensione di circa 10.000 ettari. Per un'ulteriore protezione del sito è stata definita un'ampia *buffer zone*, che comprende oltre cento territori comunali.

Le componenti paesaggistiche in cui è strutturato il territorio sono collegate a vitigni e produzioni d'eccellenza:

1. Langa del Barolo
2. Castello di Grinzane Cavour
3. Colline del Barbaresco
4. Territorio del Barbera-Nizza Monferrato
5. Area Canelli Asti Spumante
6. Monferrato degli infernot

La "Langa del Barolo" include l'estremo lembo nord-occidentale del sistema collinare delle Langhe, e si estende per 3.051 ettari sui territori comunali di Barolo, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, La Morra, Monforte d'Alba, Novello e Diano d'Alba, che costituiscono il fulcro dell'area di produzione del vino Barolo DOCG, uno dei vini rossi da invecchiamento più importanti in ambito mondiale. Il paesaggio si connota per un mosaico agrario pressoché monoculturale, con appezzamenti vitati a perdita d'occhio, e per la presenza di borghi di impianto medievale (Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba) fortemente caratterizzati dalla presenza di imponenti castelli.

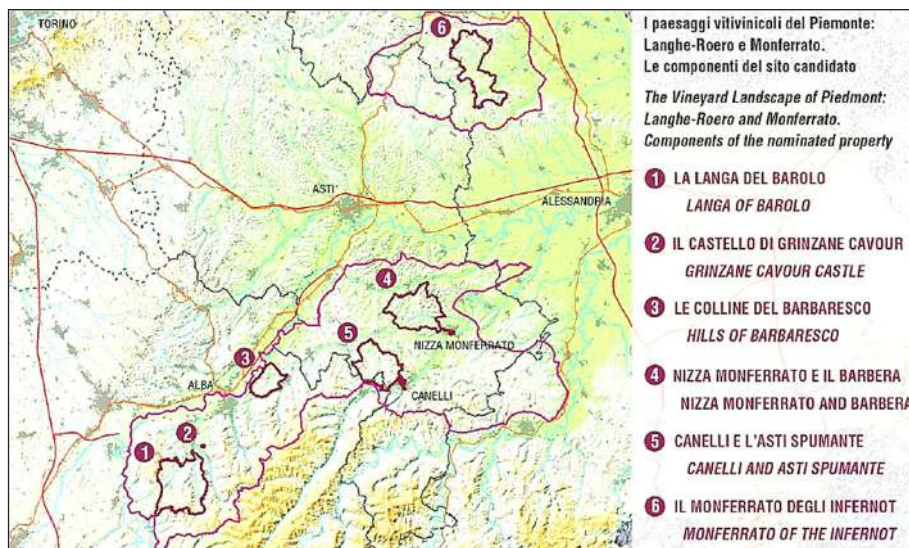


Fig. 2 - Le componenti del paesaggio vitivinicolo Langhe-Roero Monferrato

Il Castello di Grinzane Cavour, che, storicamente, appartenne a Camillo Benso Conte di Cavour, rappresenta un polo d'eccellenza per la conoscenza e la valorizzazione della cultura vitivinicola dell'intero comprensorio di Langhe-Roero e Monferrato. Il castello, infatti, ospita la prima Enoteca Regionale del Piemonte e uno dei più completi musei etnografici di tradizione vitivinicola della regione. Il vigneto ai piedi del castello costituisce un importante centro di ricerca e sperimentazione sul patrimonio ampelografico piemontese e presenta una delle collezioni di vitigni più ampie a livello europeo.

Le "Colline del Barbaresco" sono collocate nel territorio delle Langhe, alla destra orografica del fiume Tanaro. L'area rappresenta il cuore della zona di produzione del Barbaresco DOCG, uno dei più importanti e noti vini rossi da invecchiamento in tutto il mondo. La componente si caratterizza per la presenza di una viticoltura intensiva e specializzata che rappresenta la matrice distintiva del paesaggio. Sono presenti due borghi d'altura di impianto medioevale di grande qualità architettonica e di notevole pregio paesaggistico: Barbaresco (il paese in cui è nato l'omonimo vino) e Neive, oltre ad alcuni nuclei rurali e numerose cascine sparse nell'agro, pressoché tutte dedicate alla coltivazione delle uve e alla produzione vinicola.



Fig. 3 - Il castello Grinzane Cavour

L'area "Nizza Monferrato e il Barbera" si colloca nell'Alto Monferrato, dove presenta una superficie di 2.307 ha. L'area rappresenta il territorio di storica attestazione del vitigno Barbera, varietà coltivata nel territorio piemontese da oltre 500 anni, e da cui si produce il Barbera d'Asti DOCG. La zona ha strade panoramiche e crinali collinari e il sistema produttivo, culturale e paesaggistico del Barbera d'Asti DOCG presenta una filiera produttiva che, a differenza delle zone di produzione del Barolo e del Barbaresco, è fortemente basata sul sistema delle cantine sociali. La città di Nizza Monferrato è considerata la capitale del Barbera dal punto di vista commerciale e promozionale, per la presenza di alcune delle maggiori aziende produttrici.

L'area di "Canelli e l'Asti Spumante" rappresenta l'eccellenza del polo produttivo del vino Asti Spumante. Si tratta di un territorio in cui la vite domina incontrastata e rende inconfondibile il paesaggio con filari ordinati, geometrici, curati e disposti sulle dorsali collinari plasmate dal secolare lavoro dell'uomo, e dove

grandi innovazioni tecnologiche hanno dato il via alla storia dei grandi vini spumanti italiani. I vitigni della zona derivano dalle peculiari condizioni pedo-climatiche dell'area. Il grande successo dello spumante ha progressivamente trasformato un territorio, originariamente poli-culturale, in uno dei maggiori centri di produzione viticola nazionale e internazionale; la città di Canelli è sede delle prestigiose industrie spumantiere, conosciute come “cattedrali sotterranee” per via degli immensi spazi monumentali che si estendono nel sottosuolo della città.

L'area “Monferrato degli infernot” si colloca nel territorio del Basso Monferrato, su rilievi collinari di modesta entità, comprendendo otto centri urbani in posizione d'altura il cui tessuto urbano originario presenta una straordinaria integrità e riconoscibilità d'impianto. Tali nuclei urbani si caratterizzano per l'utilizzo diffuso della Pietra da Cantoni – un'arenaria presente unicamente in quest'area, utilizzata non solo per la costruzione di edifici ma anche per la realizzazione degli infernot, strutture costituite da piccoli vani ipogei scavati al di sotto del livello delle comuni abitazioni e utilizzati per la conservazione delle bottiglie di vino. Gli infernot rappresentano vere e proprie opere d'arte nate dalla tradizione contadina e dalla perizia di mastri cantonieri e

si concentrano in queste forme unicamente in questa area.

Nel complesso il paesaggio vitivinicolo di Langhe-Roero e Monferrato costituisce un esempio eccezionale e unico di un paesaggio culturale che testimonia una “tradizione del vino” che si è trasmessa ed evoluta dall'antichità fino ad oggi per oltre due millenni, incentrata sulla cultura del vino e sulla sua filiera costituendo il fulcro della struttura socio-economica del territorio.

Questa tradizione culturale si manifesta attraverso un consolidato patrimonio di saperi e tecniche di coltivazione e vinificazione che si basano sulla profonda conoscenza di vitigni storicamente coltivati e della loro capacità di adattamento a peculiari condizioni ambientali. L'esperienza produttiva in questo territorio è altresì in continua evoluzione attraverso il miglioramento del ciclo produttivo nell'assoluto rispetto della tradizione, ciò ha portato alla produzione di vini di eccellenza internazionale. La millenaria tradizione del vino si riflette nella struttura del paesaggio, che rappresenta il palinsesto dei luoghi entro cui si svolge la filiera vitivinicola (Cerrato, 2017).

Il Piano di gestione del sito



Fig. 4 - Particolare di un infernot



Fig. 5 - Il borgo di Barolo

UNESCO dei Paesaggi vitivinicoli del Piemonte Langhe-Roero e Monferrato persegue 4 obiettivi strategici per raggiungere la sostenibilità:

1. *Un paesaggio armonico.* Il piano deve creare un paesaggio in cui progettare, pianificare in modo consapevole dal punto di vista estetico e funzionale. Un territorio quindi dove la componente antropica e naturale si integrino generando visuali uniche.
2. *Un paesaggio sociale condiviso.* Il piano deve creare un paesaggio in cui vivere, tale obiettivo comprende le attività collegabili al miglioramento qualità della vita dei residenti. Una società consapevole e orgogliosa del proprio patrimonio culturale rappresenta la base imprescindibile per la protezione del paesaggio come bene comune e della sua valorizzazione.

3. *Un paesaggio economico.* Il piano deve permettere e incentivare la componente produttiva e lavorativa del territorio considerato. Essa è sicuramente basata sulla filiera del vino in tutte le sue componenti, dall'agricoltura al turismo enogastronomico. Il piano deve indicare un rapporto virtuoso tra innovazione e tradizione, fornendo soluzioni sostenibili alle spinte economiche senza reprimerle né allontanarle ma incentivandone di nuove.
4. *Un paesaggio efficiente.* Il piano deve indicare una visione in cui gestire le risorse disponibili con efficienza. Sia che si tratti di informazioni, strumenti legali, risorse energetiche o altro, le attività volte al raggiungimento di quest'obiettivo analizzano in molteplici ambiti le risorse disponibili e propongono strategie volte all'ottimizzazione dell'esistente.



Fig. 6 - Particolari dei borghi presenti nelle Langhe

Il piano riconosce molta importanza alla sostenibilità declinata nelle sue componenti (economica, sociale, ambientale). Il raggiungimento degli obiettivi previsti dalle azioni nel piano di gestione è connesso alla promozione di un'accoglienza inclusiva, nell'ottica della conservazione e valorizzazione di questo territorio, permettendo al più ampio numero di persone possibile di conoscerne i valori e godere dei variegati aspetti che ne caratterizzano il paesaggio, e alla formazione di cittadini residenti resilienti, cioè consapevoli della ricchezza del loro territorio e capaci di difendere e conservare il patrimonio culturale in loro possesso nonostante le trasformazioni che con il tempo potrebbe subire (Cerrato, 2017).

Si stima infatti che le conseguenze positive del riconoscimento di questo paesaggio nella Lista UNESCO potrebbero essere positive sul turismo in generale, con una crescita pari a circa il 30% per i primi dieci anni, stando agli effetti registrati per altri siti che in passato hanno vissuto la stessa esperienza. Inoltre nella fase di implementazione, il Piano di gestione può anche servire come quadro di riferimento importante per il coinvolgimento della comunità e di altre parti interessate nel processo di attuazione.

3. IL PAESAGGIO CULTURALE STORICO DELLA REGIONE DEL VINO DI TOKAJ. – Il paesaggio culturale storico della regione del vino di Tokaj è stato designato come sito del patrimonio mondiale dell'UNESCO nel 2002. Il vino Tokaj si trova nella contea di Borsod-Abaúj-Zemplén, nella parte nord-est dell'Ungheria, ai piedi dei Monti Zemplén, proprio lungo il fiume Bodrog, nel triangolo compreso fra i monti Kopasz-hegy (nei pressi di Tokaj), Szokolya (a est di Abaujszanto) e Sator-hegy (a sud di Satoraljaujhely).

La regione del vino Tokaj copre la superficie di un'area¹ a vocazione vinicola ricoperta di vigneti, che interessano complessivamente 27 diversi insediamenti con una popolazione di circa 70.000 abitanti immersi in un paesaggio che riflette la tradizione vivente della regione e la cultura della produzione del vino.

È noto che l'uva è stata coltivata nella regione dal 1561 per produrre i famosi vini Tokaji. Il sito è anche degno di nota poiché era una delle prime regioni vinicole. In effetti la base legale della delimitazione della regione vinicola risale al 1737 quando l'imperatore del Sacro Romano Impero Carlo VI (1685-1740) stabilì

¹ La superficie comprende un nucleo centrale di 13.245 kmq e un'area circostante (buffer zone) di 74.869 kmq.

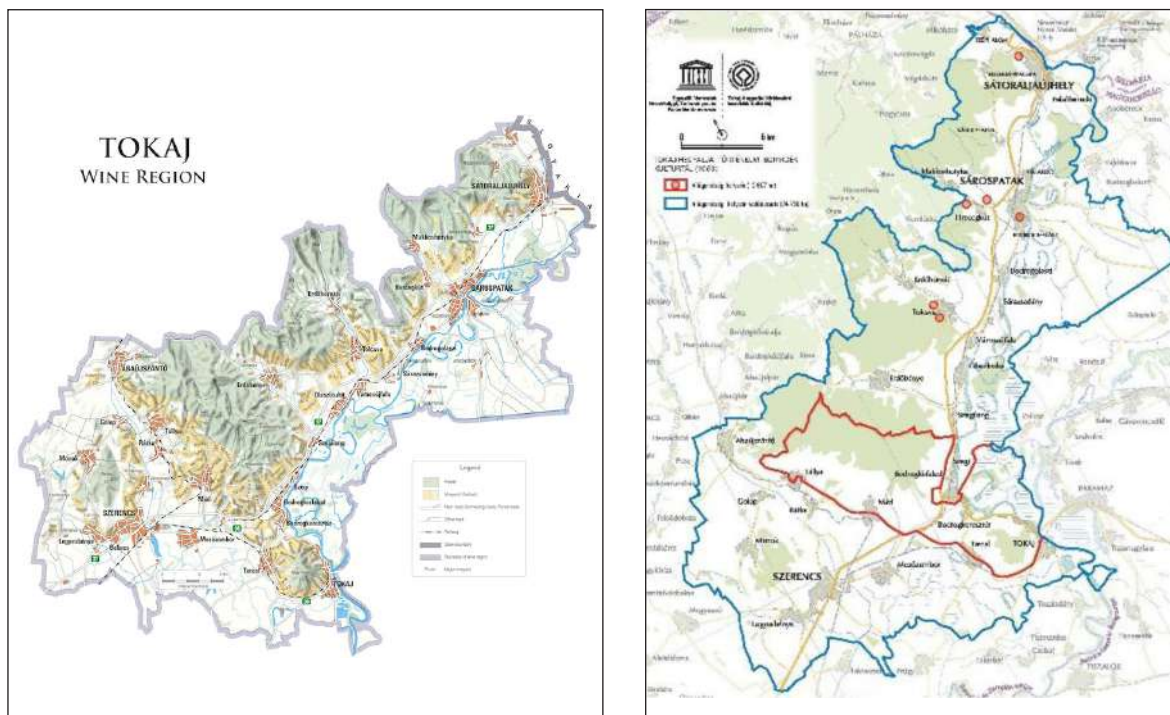


Fig. 7 - La regione del vino di Tokaj

l'area come regione vinicola chiusa. Il vino prodotto nella regione di Tokaj era già famoso nelle corti reali di tutta Europa nel Seicento².

Il sito è anche noto per le reti storiche di cantine vinicole sotterranee (oltre 3.000 cantine), così come per gli intricati motivi e il valore storico dei suoi vigneti, villaggi e piccole città che riflettono la tradizione viticola della regione. Queste caratteristiche creano una forma unica di buona coesistenza con la produzione della terra tradizionale e le espressioni derivanti dalle interazioni sociali, culturali, storiche. Il sito è infatti un paesaggio culturale vivente che “esprime una lunga e intima relazione tra le popolazioni locali e il loro ambiente naturale”. L'intera area è inserita nella rete Natura 2000 (Quattrone, 2019).

Con la fine del comunismo, prende avvio una nuova economia vitivinicola basata su investimenti realizzati, dapprima, da imprese straniere, poi da ricchi ungheresi che ricreano grandi proprietà (dai 50 ai 120 ha), specie dopo il 1994 con l'entrata dell'Ungheria nell'Unione europea. I nuovi poderi formano delle vaste unità omogenee che spiccano rispetto all'intorno, in generale composto da un misto di terreni incolti e di piccole particelle coltivate, con alberi fruttiferi e casette rurali disseminate ovunque. La componente viticola occupa solo un decimo del territorio iscritto nella Lista del Patrimonio Mondiale. Il dossier di candidatura non a caso parla di “rinascita”, alludendo al nome della “Tokaj Renaissance”, l'Associazione che raggruppa i nuovi investitori che hanno puntato sia su produzione ed esportazione dei grandi vini di Tokaj, sia sul recupero del patrimonio architettonico favorendo anche l'iscrizione, nel 2002, al Patrimonio mondiale, in collaborazione con le istituzioni pubbliche (Storti, 2012).

Per quanto attiene il recupero del patrimonio architettonico la tranquilla cittadina di Tokaj ne è un esempio tangibile in quanto rivela il suo passato grazie ai palazzi restaurati in stile tardo-barocco. I progetti delle architetture recentemente rinnovate così come i progetti di nuova costruzione, all'interno della regione del vino di Tokaj, hanno posto una particolare attenzione a non snaturare le caratteristiche del luogo. Gli architetti locali, a tal proposito, hanno giocato un ruolo chiave, nel corso degli ultimi venti anni, per mantenere l'integrità architettonica della regione mediante l'applicazione di un evolutivo, piuttosto che rivoluzionario, approccio alla progettazione e all'uso dei materiali. Di conseguenza, la maggior parte degli edifici storici rinnovati negli ultimi

² Questo vino deve il suo successo all'unicità: a partire dalle uve (Furmint, Hárslevelu, e in piccola parte moscato Lunel e Oremus), fino alla morfologia del terreno, d'origine vulcanica, coperto da strati di sabbia e di loess, al microclima legato alle estati secche e ai lunghi autunni miti e alla vicinanza dei fiumi Bodrog e Tisza, che crea un fine velo di umidità favorevole allo sviluppo della *botrytis cinerea*, l'indispensabile muffa nobile.

due decenni, conservano il loro carattere originario, e la maggior parte delle cantine di nuova costruzione e di altre strutture presenti si fondono in modo armonico ed ordinato nel paesaggio culturale di Tokaj Patrimonio Mondiale dell'UNESCO (Quattrone, 2019).



Fig. 8 - Particolare delle cantine sotterranee presenti nella regione di Tokaj



Fig. 9 - Particolare del borgo di Tokaj

Nel 2014, Tokaj è stata dichiarata una zona di crescita, e come tale designata dal governo ungherese area di sviluppo turistico insieme all'area delle tre regioni confinanti nel nord est del Paese. Il governo ungherese ha formalmente deciso di convogliare i fondi strutturali per la regione Tokaj fino al 2020 specificatamente assegnando 48 miliardi di HUF [155 milioni di euro].

La regione vinicola del Tokaj pur essendo stata iscritto nella lista del Patrimonio WHS come un “paesaggio culturale” nel 2002, di fatto ha iniziato i lavori per il nuovo piano di gestione WHS solo nell'autunno 2013. Dalla bozza iniziale del piano a quella finale (2014-2018) è stato avviato un lungo processo di partecipazione e consultazione con l'istituzione di un forum e tutta una serie di incontri regionali che hanno cercato i contributi delle parti interessate locali nei vari settori quali la vinificazione, la conservazione della natura, la politica, l'educazione, la religione, il turismo, la gestione dei rifiuti, le cave, l'architettura e i trasporti. Il progetto è stato aperto alla discussione pubblica con gli attori locali, tra cui i Comuni della regione, le organizzazioni di amministrazione dell'architettura rurale dei luoghi, nonché di conservazione della natura, e di sviluppo della viticoltura/enologia, invitati a partecipare al Forum per chiarire le questioni aperte e risolvere eventuali preoccupazioni riguardanti il progetto di Tokaj Wine Region Piano di Gestione del sito Patrimonio Mondiale



Fig. 10 - Il paesaggio della regione del vino di Tokaj



Fig. 11 - I vitigni della regione di Tokaj

(WHSMMP). Il forum ha segnato il traguardo finale delle consultazioni pubbliche prima che il Piano WHSMMP venisse sottoposto al Comitato del Patrimonio Mondiale di Ungheria³ (HWHC) per l'approvazione e poi inviato al governo per l'accettazione e la successiva emanazione (Szakal, 2018).

Alla fine del 2018, è stato finalmente emanato un decreto del governo di approvazione del Piano di Gestione del sito della Regione del vino di Tokaj Patrimonio mondiale Plan (WHSMMP), un anno dopo la sua approvazione dal Comitato del Patrimonio Mondiale dell'Ungheria (HWHC). A questa decisione del governo dovrebbe seguire presto l'emanazione di indicazioni attuative per delegare attività correlate alle organizzazioni coinvolte.

Il Piano prevede un quadro generale per la salvaguardia e la valorizzazione specifica della regione vinicola patrimonio mondiale ungherese e serve come base per quello che viene chiamato il World Heritage Site Management Manual (WHSMMP), che dovrà essere sviluppato dalla società non-profit Tokaj per lo sviluppo regionale, l'organizzazione attualmente responsabile della gestione World Heritage. Il manuale sarà composto da specifici piani di azione e si spera che

possa diventare un documento chiave che aiuterà ad orientare sia gli sforzi di conservazione del patrimonio mondiale sia gli interventi a favore dello sviluppo economico regionale nella regione di Tokaj (Szakal, 2018).

Il piano di gestione del paesaggio culturale storico della regione del vino Tokaj si concentra in modo particolare su tre indirizzi chiave per promuovere lo sviluppo sostenibile nella regione: restituzione del patrimonio, manutenzione e utilizzo. Il coordinamento di tutti gli attori in queste operazioni diventa una vera sfida⁴. È necessario pertanto una strategia, che al momento manca, che integri e faccia cooperare tra loro tutti gli attori della regione (Quattrone, 2019).

Il turismo nella zona sembra essere piuttosto stagionale da maggio fino a novembre⁵. Ciò nonostante, anche se stagionale, rappresenta una risorsa importante per le numerose strutture turistiche presenti nell'area. La regione del vino Tokaj è una zona molto attraente per il vino, il turismo culturale e il turismo attivo. In questo contesto è molto importante comprendere il turismo e comunicare con i visitatori per rafforzare le strategie di conservazione e sviluppo dei valori locali e universali.

A tal proposito nel 2011 è stato effettuato uno studio da parte della regione di Tokaj (Convention and Visitors Bureau) per formulare una strategia di marketing competitiva capace di trovare degli assets a partire

³ Il Comitato del Patrimonio Mondiale dell'Ungheria preposto all'approvazione del Piano è un organo importante per la formulazione delle strategie gestionali; è per lo più composto da rappresentanti di vari ministeri, così come dell'Accademia ungherese delle Scienze, dell'Accademia ungherese delle Arti, e da membri delle organizzazioni che si occupano di salvaguardia di beni culturali.

⁴ Parliamo di 7.500 viticoltori, 400 tipi di vino e 17.000 particelle di terreno coltivato.

⁵ La maggior parte dei turisti (circa 70.000 presenze all'anno) è ungherese e rimane da 1 a 3 giorni. Una piccola parte arriva da altri Paesi (circa 25.000 presenze all'anno).

dalla relazione tra il turismo e la salvaguardia del patrimonio. Questo studio ha enfatizzato l'importanza del turismo del vino, come un "prodotto" principale della regione. ma al tempo stesso ha evidenziato che la permanenza dei turisti nella regione è bassa (soggiornano 2,1 giorni). Di conseguenza, per estendere la durata del soggiorno, la strategia di marketing trova importante creare attrazioni e pacchetti di prodotti per una vasta gamma di gruppi di destinazione turistica. Questi pacchetti devono coinvolgere attività gastronomiche, culturali e sportive. Lo scopo è anche quello di creare coesione tra il turismo e l'evoluzione (fino alla sostituzione progressiva), della tecnica di coltivazione dei vigneti che potrebbe avere un'influenza importante sul turismo sostenibile. Infine, la strategia prevede un ruolo operativo importante per l'associazione per la valorizzazione delle strade del vino di Tokaj che dovrebbe promuovere il vino e la gastronomia della regione coinvolgendo enologi, locali coltivatori, artigiani e associazioni artigiane (Szakal, 2018).

Gli abitanti considerano l'iscrizione UNESCO come motivo di orgoglio, ma è vissuta soprattutto come un'opportunità per uscire da un particolare periodo di crisi, in una realtà economica ancora difficile e dove l'offerta turistica è solo ai suoi esordi (Storti, 2012).

La città di Tokaj si sta impegnando, inoltre, fin d'ora, per candidarsi a conseguire il titolo di Capitale europea della cultura nel 2023.

Il paesaggio culturale di Tokaj rappresenta un esempio virtuoso delle interazioni che il sistema agricolo ha intessuto con le altre componenti del territorio. L'agricoltura del vino connota lo spazio agricolo, ma, man mano che aumentano le sue relazioni – orizzontali e verticali – con altre componenti del sistema sociale ed economico, i sistemi agrari e agroalimentari possono essere letti come sistemi territoriali connotanti. Qui infatti è chiaramente evidente come il territorio agricolo si connota per l'agire sociale per la sedimentazione di valori etici e culturali che lo condizionano e derivano dall'interazione tra caratteristiche fisiche, ambientali con fenomeni economici e sociali.

4. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE. – Alcune colture agricole vitivinicole caratterizzano un paesaggio non solo dal punto di vista della produzione del cibo ma anche per i segni delle produzioni storiche ad esse collegate e che sono ancora presenti. A ciò si aggiunge un consolidato patrimonio di saperi e tecniche di coltivazione e vinificazione che si basano sulla profonda conoscenza di vitigni storicamente coltivati e della loro capacità di adattamento a peculiari condizioni ambientali. In questi luoghi, storicamente, gli insediamenti e le forme di vita sociale hanno saputo armonizzarsi generando un paesaggio tipico dove ogni trasformazione antropica è stata voluta e finalizzata a migliorare ed ottimizzare forma, contenuti e funzioni in relazione alla viticoltura e alla produzione del vino. Oggi raccogliamo questa eredità paesaggistica culturale attraverso i paesaggi culturali del vino inseriti nella lista UNESCO, che sono ricchi di testimonianze storiche e tradizioni, straordinari esempi di interazione tra società e ambiente e che costituiscono il fulcro della struttura socio-economica del territorio tipico attuale.

La Nuova Agenda Urbana (UN-Habitat, 2018) sottolinea la necessità di utilizzare i quadri spaziali urbani, la pianificazione e la progettazione urbana per rafforzare la pianificazione del sistema alimentare e la resilienza territoriale. Richiede un approccio integrato alle politiche alimentari urbane, collegando gli aspetti economici, sociali e ambientali a livello locale. In particolare, rileva la possibilità per l'agricoltura urbana e periurbana di proteggere e integrare la biodiversità nei paesaggi delle regioni cittadine e nei sistemi alimentari, contribuendo così alle sinergie tra sicurezza alimentare e nutrizionale, servizi ecosistemici e benessere umano.

Il tema del cibo, dunque, è una leva fondamentale per i nuovi meccanismi di sviluppo, così come la comprensione da parte di tutti i cittadini dell'intera filiera e di tutte le potenzialità coinvolte nella trasformazione urbana e territoriale.

Nei prossimi anni saranno molte le azioni e le proposte per raggiungere gli obiettivi della politica alimentare, comprese le iniziative volte a garantire l'accesso al cibo sano. Tutto ciò ha già, comunque, attivato diversi gradi di consapevolezza sulla qualità e sull'origine degli alimenti (Km0, BIO, DOC, DOP, ecc.), legando sempre più il concetto di cibo a quello di sostenibilità.

In questa logica i siti dichiarati Patrimonio Mondiale rappresentano risorse molto importanti ai fini dello sviluppo di un determinato territorio e, attraverso la loro protezione ed adeguata gestione, possono dare un sostanziale contributo allo sviluppo sostenibile del territorio. Per il loro status specifico, infatti i siti dichiarati Patrimonio Mondiale possono avere un trattamento specifico, per quanto riguarda la loro conservazione. Se dispongono di Piani di gestione, la questione di conservazione e di manutenzione spesso diventa uno dei settori chiave nell'ambito del piano. Attraverso i Piani di gestione, in genere, viene valutata la situazione legata alla conservazione, al restauro ed alla manutenzione e vengono fornite le linee guida per il loro miglioramento

definendo possibili attività al riguardo, e, di conseguenza, contribuendo alla realizzazione di determinati processi. Perciò il loro ruolo e la loro rilevanza dovrebbero essere riconosciuti all'interno di tutti i documenti strategici a tutti i livelli, dal livello nazionale a quello locale.

Questo è tanto più evidente e vero per i paesaggi del vino che sono siti culturali dotati di valori naturali e culturali, in cui il legame tra la pianificazione urbanistica e territoriale e la protezione del patrimonio appare molto più complesso. In questi territori un approccio integrato alla pianificazione urbanistica e territoriale, alla tutela e alla gestione del patrimonio in generale, e del Patrimonio Mondiale in particolare, è molto importante, soprattutto oggi quando è evidente che spesso esistono minacce che mettono a repentaglio la conservazione dei valori dei siti a causa di un collegamento debole tra la pianificazione e la gestione. Lo sviluppo di un Piano di gestione può essere molto importante con riferimento a questo tema, visto che la pianificazione urbanistica e territoriale è quasi sempre considerata come uno dei temi nell'ambito dei Piani di gestione. Anche la cooperazione tra le istituzioni coinvolte nella protezione del patrimonio culturale e le istituzioni dell'ambito della pianificazione è di fondamentale importanza a questo riguardo. Tale cooperazione può essere incoraggiata attraverso il processo di sviluppo del Piano di gestione oppure definita come una parte del sistema di gestione (istituzione di organi di coordinamento, ecc.).

Inoltre, è importante quanto i temi legati allo sviluppo sostenibile siano riconosciuti nell'ambito del Piano di gestione e quanto in realtà siano parte del sistema di gestione. I siti dotati di un Piano di gestione affrontano questa domanda attraverso vari temi: utilizzo dei siti, turismo, valore economico, branding, ecc. Il turismo è riconosciuto come uno dei temi chiave per lo sviluppo del sito. È certamente una potenzialità, ma allo stesso tempo può rappresentare anche una minaccia, per cui è molto importante prendere in considerazione la capacità di carico del sito. Tutte queste cose rappresentano sfide particolarmente presenti nei siti dei paesaggi vitivinicoli che risultano tanto più complessi, in quanto contengono elementi naturali e culturali e risultano anche più complessi i sistemi di gestione in termini territoriali e amministrativi.

Come visto nei paragrafi precedenti entrambi i siti analizzati in questa indagine svolgono un ruolo significativo nello sviluppo economico ed in particolare in quello turistico delle regioni in cui si trovano. Il Piano di gestione in entrambi i casi contiene misure a lungo termine per lo sviluppo sostenibile, prevedendo anche le azioni concrete che possono contribuire a tale sviluppo. I Piani di gestione sono utilizzati come principali documenti di pianificazione e in entrambi i casi sono ben progettati, con temi e processi ben definiti, e forniscono un quadro strategico adeguato ed appropriato per la gestione dei paesaggi vitivinicoli del Patrimonio Mondiale. Tuttavia, il problema principale in entrambi i casi è l'attuazione dei piani. Un passo successivo, inoltre, per entrambi i casi, dovrebbe essere anche quello che i temi contemplati nell'ambito del Piano di gestione siano sincronizzati/coordinati con tutti gli altri documenti politici e strategici, compreso quelli a livello locale e nazionale, nonché europeo e internazionale.

Le analisi condotte nei due siti presentati nel presente paper forniscono un quadro chiaro sullo stato dell'efficacia della gestione e identificano le aree che occorre migliorare.

Innanzitutto, vi è la necessità di fare più sforzi riguardo agli indicatori chiave per la misurazione dello stato di conservazione e il monitoraggio del grado di preservazione del valore universale eccezionale. Occorre definire questi indicatori e introdurli nel sistema di gestione. Deve essere anche implementato il livello di partecipazione dei vari attori al processo decisionale legato alla gestione e al monitoraggio, migliorando il coinvolgimento e la cooperazione tra i vari attori e la comunità locale.

Bisogna migliorare l'attuazione, il controllo ed il processo di revisione dei piani. Come descritto nei paragrafi precedenti, nei due siti esaminati l'iscrizione nella Lista del Patrimonio UNESCO è stata all'origine di una ricomposizione territoriale, economica, culturale e fondiaria che ha le sue ragioni nel lungo termine. Ha, inoltre, accompagnato un processo di sviluppo economico. In altri termini l'iscrizione ha favorito una nuova economia viticola tesa alla produzione e commercializzare nel mondo di vini importanti. Inoltre, per effetto del nuovo status, in entrambi i casi, sotto la spinta della pressione turistica, più o meno accentuata, queste realtà devono mediare l'eccezionalità con la quotidianità. Lo spazio vissuto dagli abitanti nelle singole componenti, si oppone al "paesaggio vetrina", omologato sotto certi aspetti, aperto al mondo e alla domanda turistica e con esso si interseca quotidianamente.

BIBLIOGRAFIA

- Bognon S. (2017). Vers la reterritorialisation du réseau d'approvisionnement alimentaire parisien? Trois approches de la mobilisation des proximités. *Flux*, 109-110(3): 118-128. DOI: 10.3917/flux1.109.0118
- Candel J.L. (2016). *The European Union Governance of the Wicked Problem of Food Security*. <http://library.wur.nl/WebQuery/groenekennis/2162007>.
- Id., Biesbroek R. (2016). Toward a processual understanding of policy integration. *Policy Sciences*, 49(211). DOI: 10.1007/s11077-016-9248-y
- Cerrato R. (2017). *Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato: strategie per la gestione del sito UNESCO*. Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato.
- Fleury A., Donadieu P. (1997). L'agriculture, une nature pour la ville? *Annales de la recherche urbaine*, 74: 31-39.
- Macrae R. (2011). A joined-up food policy for Canada. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 6: 424-457. DOI: 10.1080/19320248.2011.627297
- Poulot M. (2014). L'invention de l'agri-urbain en Île-de-France. Quand la ville se repense aussi autour de l'agriculture. *Géocarrefour*, 89(1-2): 11-19. DOI: 10.4000/geocarrefour.9363
- Quattrone G. (2019). *Il ruolo del patrimonio culturale per lo sviluppo delle aree rurali. Un confronto tra Italia e Ungheria*. Roma: Aracne.
- Rastoin J.-L. (2015). Les systèmes alimentaires territorialisés: le cadre conceptuel. *Résolis*, 4: 11-13.
- Storti M. (2012). Paesaggi d'eccezione, paesaggi del quotidiano. I casi di Cinque Terre, Saint Émilion, Tokaj. *Ri-Vista ricerche per la progettazione del paesaggio*, Università degli Studi di Firenze, gennaio-giugno. Firenze University Press. <http://www.unifi.it/ri-vista>.
- Szakai Z. (2018). Tokaj wine region as a world heritage site complex development opportunities. *Marketing – from Information to Decision Journal*, 1(1): 41-48. DOI: 10.2478/midj-2018-0004
- Tim L., Barling D., Caraher M. (2009). *Food Policy: Integrating Health, Environment and Society*. Oxford: Oxford University Press.
- Tosun J., Achim L. (2017). Policy integration: Mapping the different concepts. *Policy Studies*, 1-18. DOI: 10.1080/01442872.2017.1339239
- Toublanc M., Poulot M. (2018). Les territoires agriurbains en Île-de-France: entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire? *Projets de paysage*. http://www.projetsdepaysage.fr/les_territoires_agriurbains_en_le_de_france_entre_paysage_ordinaire_paysage_agricole_et_paysage_alimentaire (ultima consultazione: 19 novembre 2018).
- Wylie J. (2007). *Landscape*. Londra: Routledge.

RIASSUNTO: Il paper intende indagare i piani di gestione, le misure di tutela, fruizione, valorizzazione e tutti i vantaggi collegati all'inserimento di alcuni tipici paesaggi vitivinicoli nella lista del patrimonio culturale UNESCO. La prospettiva analitica adottata è tramite confronto tra due paesaggi del vino UNESCO, uno italiano e uno ungherese. In particolare per i contesti esaminati il paper mette in luce le conseguenze positive dell'inserimento nella lista del patrimonio UNESCO sul tessuto urbano e sul paesaggio, nel breve e lungo periodo, le buone pratiche adottate, e gli impatti positivi, i processi di branding territoriale, tra logiche competitive e cooperative, per collocare e consolidare questi paesaggi nelle mappe del turismo culturale ed enogastronomico, a diverse scale, gli effetti del turismo legato al vino, nella dimensione di risorsa per una fruizione e valorizzazione sostenibile del territorio.

SUMMARY: The paper intends to investigate the management plans, the measures of protection, fruition, valorisation and all the advantages linked to the inclusion of some typical wine landscapes in the UNESCO cultural heritage list. The analytical perspective adopted is through a comparison between two UNESCO wine landscapes, one Italian and one Hungarian. In particular, for the contexts examined, the paper highlights the positive consequences of inclusion in the UNESCO heritage list on the urban fabric and landscape, in the short and long term, the good practices adopted, and the positive impacts, the processes of territorial branding, between competitive and cooperative logics, to place and consolidate these landscapes in the cultural and food-and-wine tourism maps, at different scales, the effects of wine-related tourism, in the dimension of a resource for sustainable use and enhancement of the territory.

Parole chiave: paesaggio vitivinicolo, pianificazione territoriale, siti patrimonio dell'UNESCO

Keywords: wine landscape, spatial planning, UNESCO World Heritage Site

*Istituto sull'inquinamento atmosferico, Consiglio Nazionale delle Ricerche; g.quattrone@iia.cnr.it

SESSIONE 4

*L'EVOLUZIONE DEGLI
ALTERNATIVE FOOD NETWORK*

FILIPPO RANDELLI*

L'EVOLUZIONE DEGLI *ALTERNATIVE FOOD NETWORK* (AFN)

Negli ultimi venti anni lo studio degli *Alternative Food Networks* (AFN) ha attirato una crescente attenzione tanto che alcuni studiosi sostengono (Goodman, 2003; Sonnino e Marsden, 2006; Tregear, 2011) che oggi sia opportuno riflettere criticamente sia sui risultati fin qui raggiunti che sulle sfide per la ricerca futura. Gli AFN sono spesso descritti come forme di fornitura alimentare in contrasto – quindi l'aggettivo "alternativo" – ai sistemi di produzione e distribuzione alimentare convenzionali (Dansero e Puttilli, 2014). Questi ultimi sono caratterizzati da forti economie di scala, metodi di produzione e trasformazione alimentare industrializzati e grande distribuzione, mentre i primi possono contare su reti alimentari corte e localizzate, come i mercati contadini, la vendita diretta in azienda, i gruppi informali di consumatori, gli orti comunitari, i *vegetable box schemes*, ecc.

Ne consegue che un primo carattere problematico nella ricerca sugli AFN è la tendenza a classificare i sistemi agro-alimentari in due tipi antagonisti, vale a dire "alternativo" e "convenzionale". Alcuni casi di studio (Murdoch e Miele, 1999; Straete e Marsden, 2006; Jarosz, 2008) dimostrano come i confini tra i due sistemi agro-alimentari non siano così netti e che quindi "in the context of the evolutionary dynamics of alternative food network, the conventional dichotomy between standardized and localized food does not thoroughly reflect the present reality of the food sector" (Sonnino e Marsden, 2006, p. 184). Nell'ambito di un sistema agro-alimentare regionale gli AFN non operano in isolamento e quindi è necessario andare oltre tale dicotomia e valutare l'evoluzione di entrambe le reti nello stesso contesto. Inoltre, sia gli AFN che le reti convenzionali hanno entrambi un ruolo di spicco nella transizione verso la sostenibilità del settore agricolo ed alimentare. In isolamento, nessuno di questi due sistemi agro-alimentari sarà in grado di trasformare in modo sostenibile i nostri sistemi agro-alimentari perché, se da un lato i sistemi alimentari convenzionali hanno la tendenza a reagire alle pressioni dei mercati diminuendo gli standard di qualità dei loro prodotti, dall'altro gli AFN tendono a rimanere bloccati nella loro alta qualità e quindi, in nicchie di mercato con scarsa capacità di penetrazione (Sonnino e Marsden, 2006; Hockerts e Wüstenhagen, 2010).

Dopo un lungo periodo evolutivo di crescita e sviluppo degli AFN da una parte e di palese insostenibilità dell'agricoltura convenzionale, è oggi necessario andare oltre la dicotomia tra convenzionale e alternativo in quanto la trasformazione sostenibile dell'agricoltura non si realizza univocamente nelle reti alimentari alternative o tradizionali, quanto piuttosto con la loro interazione e co-evoluzione (Hockerts e Wüstenhagen, 2010). La sfida posta dalla co-evoluzione tra i due sistemi alimentari va al di là di una più intensa integrazione degli studi e richiede una forte comprensione dello spazio competitivo in cui entrambi si confrontano. Ciò ci consente di scoprire l'emergere di (reti di) agricoltori e la loro capacità di creare nuove strutture spaziali in grado di competere con i sistemi produttivistici più standardizzati. In questo senso possiamo concepire il sistema agro-alimentare come uno spazio rurale competitivo in cui sistema alimentare convenzionale e alternativo convivono, anche se possono manifestarsi diversamente in termini di qualità, radicamento territoriale e reti commerciali.

Una seconda caratteristica problematica della ricerca sugli AFN è una prospettiva teorica poco chiara e una grande attenzione per gli studi di caso. Il passaggio da un sistema alimentare de-localizzato ad uno ri-localizzato non è un processo lineare, in quanto comporta sperimentazione, processi di apprendimento, nuovi spazi, nuove capacità, nuove politiche, regolazione e riconfigurazioni. Inoltre, la dimensione geografica della transizione cambia lo sfondo di ogni processo e il passaggio può manifestarsi in modo diverso al livello regionale (Coenen e Truffer, 2012). Al fine di rivelare le dinamiche e i meccanismi che spingono verso una ri-localizzazione dei sistemi alimentari, è necessario corredare le ricerche sul tema di un quadro teorico e metodologico solido e meticoloso.

*Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa, Università di Firenze; filippo.randelli@unifi.it



CECILIA CORNAGGIA*

I GAS A MILANO, TRASFORM-AZIONI IN CORSO

1. INTRODUZIONE. – Con il termine AFN (*Alternative Food Network*) si intende una varietà di esperienze che coinvolgono produttori, consumatori e altri attori, che si configurano come alternative al sistema di approvvigionamento del cibo convenzionale, di tipo industriale e standardizzato (Renting *et al.*, 2003).

Tali esperienze sono nate a partire da un mutamento culturale, descritto da Murdoch *et al.* (2000) con il termine *qualitative shift*, a indicare una maggiore sensibilità dei consumatori per il cibo di qualità, considerato tale quanto più naturale e locale. Gli AFN sono considerati da diversi autori come esperienze di carattere politico, finalizzate a costruire un modello di consumo più sostenibile da un punto di vista ambientale, e più etico e democratico da un punto di vista sociale (Goodman *et al.*, 2012; Schlosberg e Craven, 2019).

Nonostante ciò, nella prassi, i circuiti degli AFN risultano parzialmente sovrapposti ai sistemi di produzione e distribuzione convenzionali. Questo elemento, evidenziato già nel 2006 da Sonnino e Marsden, è stato ripreso anche in contributi più recenti (Randelli *et al.*, 2019) e risulta particolarmente saliente oggi, soprattutto se consideriamo il proliferare di piattaforme digitali di cibo sostenibile, che fanno propri i significati tradizionalmente alternativi del locale e del biologico, inserendoli in imprese innovative ma iscrivibili in un modello di business capitalista, dal quale tradizionalmente gli AFN mirano ad allontanarsi (Oncini *et al.*, 2020).

Il termine rimane comunque molto utilizzato nel dibattito accademico, stimolando la riflessione e il confronto tra le varie esperienze “alternative” di approvvigionamento del cibo.

A seconda del contesto, gli AFN hanno assunto forme differenti. Per esempio, negli Stati Uniti e in Canada si sono diffuse le CSA (*Community Supported Agriculture*), sistemi in cui una comunità di consumatori condivide i rischi della produzione con uno o più produttori insieme ai quali, solitamente, definisce la quantità e il tipo di alimenti da produrre in un determinato periodo di tempo (Galt, 2013).

In Francia, invece, si sono diffuse le AMAP (*Associations pour le Maintien d’une Agriculture Paysanne*), gruppi di consumatori che si impegnano ad acquistare una certa quantità di raccolto da piccoli produttori di prossimità e a sostenerli tramite il pagamento anticipato di una parte dei prodotti (Lamine, 2008).

Infine, la forma di AFN tipica del territorio italiano sono i GAS (Gruppi d’Acquisto Solidale). Nati nel 1994 a Fidenza (Retegas, 1999), i GAS hanno a lungo dominato il panorama dell’approvvigionamento di cibo sostenibile nel nostro Paese, insieme ai mercati agricoli (Corvo e Maticena, 2018). Il Tavolo per la Rete italiana di economia solidale (2010, p. 23) definisce i GAS come:

gruppi di consumatori che si organizzano spontaneamente per ‘fare la spesa’ insieme, acquistando alimentari freschi e secchi e prodotti d’uso quotidiano, rivolgendosi direttamente ai piccoli produttori della propria zona, privilegiando quelli fra loro che rispettano l’ambiente e i diritti dei lavoratori e costruendo con loro relazioni di fiducia.

I GAS svolgono diverse funzioni. Innanzitutto, garantiscono ai consumatori l’accesso a prodotti a filiera corta, sostenibili, a prezzi tendenzialmente inferiori rispetto a quelli proposti dalla GDO per lo stesso tipo di prodotto; inoltre, svolgono un’importante funzione socializzante e solidaristica, mettendo in contatto produttori e consumatori di una stessa area geografica, o con valori affini, e instaurando tra loro relazioni economiche e di fiducia.

Il numero dei GAS è aumentato notevolmente nel corso del tempo. Considerando il database di *retegas.org*¹, dal 1999 al 2014 i GAS registrati sono passati da 28 a 987 (Guidi e Andretta, 2015). Tale cifra è però da considerarsi sottostimata: Forno *et al.* (2013) avevano infatti ipotizzato la presenza di circa 2000 GAS sul territorio italiano nel 2013.

¹ Sito di Retegas, in cui era presente una mappatura dei GAS italiani. Oggi, l’URL reindirizza al sito www.economiasolidale.net (consultato l’11 novembre 2021). All’interno di questo sito è possibile trovare una mappatura dei GAS in Italia, ma risulta gravemente lacunosa. Per fare un esempio, sul sito i GAS della provincia di Milano risultano essere 10, ma la ricerca di Baldi *et al.* (2019) aveva coinvolto 125 GAS nello stesso territorio.



Sebbene non ci siano statistiche sul numero attuale di GAS, sappiamo che il consumo tramite GAS continua a crescere, anche se in modo moderato. Gli ultimi dati OCIS riportano, infatti, che la spesa tramite GAS è aumentata nel biennio 2018-2020 (Forno e Graziano, 2020), passando dal coinvolgere il 10% dei cittadini italiani maggiorenni al 12,3%. L'esperienza dei GAS sembra essere entrata in una fase matura, in cui continua a suscitare interesse, ma non costituisce più il canale privilegiato per l'approvvigionamento di cibo sostenibile e di prossimità.

Infatti, in particolare nei contesti urbani, sono ormai diffuse diverse realtà sensibili ai temi della sostenibilità ambientale e della filiera corta, sia offline, sia online.

Considerando la città di Milano, si contano almeno 25 tra mercati e mercatini agricoli settimanali². Inoltre, la città presenta una varietà di negozi di prodotti biologici, alcuni indipendenti, altri parte di una rete più articolata, come EcorNaturaSì, che conta 16 punti vendita nella città³ e che prevede anche la possibilità di acquistare online.

Proprio le esperienze di e-commerce stanno acquisendo un peso sempre più rilevante. L'Alveare Che Dice Sì, una piattaforma che fa da collettore di prodotti biologici e di prossimità, ordinabili e ritirabili presso un punto fisico, detto appunto "Alveare", presenta attualmente 45 punti di ritiro⁴ nella città. Se l'Alveare è una realtà ibrida online-offline, altre piattaforme squisitamente online quali Cortilia rappresentano oggi player rilevanti nella fornitura di cibo sostenibile alla città (Corvo e Matacena, 2018; Oncini *et al.*, 2020).

A tal proposito, è bene notare che, mentre fino a pochi anni fa vi era una certa resistenza da parte dei consumatori italiani nel rivolgersi all'e-commerce per l'acquisto di cibo, oggi tale resistenza è minore. La percentuale di consumatori che acquista cibo online, infatti, è aumentata nel corso del tempo, e la pandemia Covid-19 ha dato ulteriore impulso a questo trend, sia nei termini di nuovi utenti raggiunti, sia di intensità di utilizzo del canale digitale (Forno *et al.*, 2021).

Considerando tali dati di contesto, risulta evidente come l'offerta di cibo sostenibile sia sempre più ampia e diversificata sul territorio milanese. A fronte di questo scenario, è interessante chiedersi se i GAS siano ancora esperienze di rilievo e, in caso affermativo, comprendere quali caratteristiche abbiano oggi rispetto al passato.

2. LO STUDIO DEI GAS ATTRAVERSO LA TEORIA DELLE PRATICHE. – A fronte di tali obiettivi, si è deciso di studiare i GAS attraverso la teoria delle pratiche, focalizzandosi sulla pratica intorno alla quale si costituisce un GAS: il consumo di cibo, declinato secondo criteri di sostenibilità ambientale ed equità sociale.

La teoria delle pratiche è stata inizialmente concettualizzata da Schatzki (1996) sulla base di alcune osservazioni di Wittgenstein e Heidegger e successivamente ripresa da diversi autori, secondo approcci differenti (Nicolini, 2012).

In base alla concettualizzazione proposta da Shove *et al.* (2012), ciascuna pratica è composta da tre elementi, combinati attivamente dai *practitioners* durante lo svolgimento della pratica stessa: i *materiali*, che comprendono elementi tangibili quali tecnologie, oggetti e spazi fisici; le *competenze*, che comprendono tecniche, abilità e "saper fare"; i *significati*, che includono significati simbolici, idee e aspirazioni. Una pratica si forma quando si creano connessioni tra questi tre elementi, mentre muta o scompare quando tali connessioni diventano più deboli o si rompono.

Da Warde (2005) in poi, la teoria delle pratiche ha ricevuto una crescente attenzione negli studi sui consumi in generale e sul consumo sostenibile in particolare (Welch e Warde, 2015), anche applicato al cibo (Crivits e Paredis, 2013; Dal Gobbo *et al.*, 2021). Come nota Fonte (2013), Bauler *et al.* (2011) vedono il consumo di cibo come una pratica complessa, che può essere suddivisa in sub-routine: 1) selezionare i prodotti alimentari; 2) organizzare l'acquisto e la consegna dei prodotti; 3) cucinarli e consumarli.

Focalizzandosi sulle prime due sub-routine individuate da Bauler *et al.* (2013), la ricerca di Fonte (2013) indaga la pratica di acquisto di cibo dei GAS di Roma, osservando come essa si sia stabilizzata e integrata con altre pratiche.

² Il numero è stato ricostruito a partire dall'elenco riportato da un articolo divulgativo di Oriana Davini (<https://lilimadeleine.com/mercato-agricolo-milano-guida-completa/>, consultato l'11 novembre 2021) e successivamente confermato da quanto riportato sui siti dei produttori o degli organizzatori e da osservazioni *in loco* effettuate tra maggio e giugno 2021. Esistono delle mappature sul sito del Comune di Milano e di Regione Lombardia, ma non sono aggiornate.

³ <https://negozi.naturasi.it>, consultato l'11 novembre 2021.

⁴ <https://alvearechedicesi.it/it-IT/assemblies/Lombardia/Milano>, consultato l'11 novembre 2021.

Nonostante le potenzialità della teoria delle pratiche nello studio del consumo sostenibile di cibo, la ricerca di Fonte (2013) rappresenta l'unico tentativo di applicare questo approccio allo studio dei GAS. La presente ricerca si propone, quindi, di riprendere questa intuizione, indagando la pratica di acquisto di cibo messa in atto dai GAS e analizzando come essa sia mutata nel corso del tempo. Come territorio d'indagine è stata scelta la città di Milano, per la rilevanza, anche numerica, che l'esperienza GAS riveste al suo interno (Forno *et al.*, 2013; Baldi *et al.*, 2019) e, allo stesso tempo, per le sfide a cui è sottoposta a causa della concentrazione di alternative nell'approvvigionamento di cibo sostenibile (Corvo e Maticena, 2018; Oncini *et al.*, 2021).

Tra le diverse possibilità offerte dagli approcci delle pratiche, si è scelta la concettualizzazione proposta da Shove *et al.* (2012), che, analizzando le traiettorie di una pratica dal suo emergere, al suo trasformarsi, al suo scomparire, risulta particolarmente in linea con la prospettiva longitudinale adottata nel presente studio.

La ricerca ha previsto l'utilizzo di una metodologia mista. Da un lato è stata effettuata una mappatura dei GAS presenti nella città di Milano, dall'altro è stata condotta un'indagine qualitativa che ha previsto la realizzazione di 14 interviste semi-strutturate a testimoni privilegiati, di cui 9 direttamente coinvolti nei GAS milanesi con ruoli di fondazione o coordinamento e 5 esterni al fenomeno studiato, ma con esperienze di rilievo nell'economia solidale italiana.

La parte qualitativa è stata completata da 14 giornate di etnografia condotte tra gennaio e novembre 2021 in riunioni ed eventi organizzati da diversi gruppi d'acquisto⁵ di Milano.

3. RISULTATI. – La mappatura è stata condotta da aprile a giugno 2021 a partire da tre database forniti da altrettanti GAS della città di Milano. Un ultimo database, della ricerca di Forno *et al.* (2013), è stato utilizzato in maniera complementare. Ulteriori GAS sono stati inseriti nella mappatura a partire da segnalazioni di altri GAS.

Sono stati raccolti in totale 129 nominativi di gruppi d'acquisto, di cui solo 113 sono risultati contattabili. Di questi, 62 sono risultati attivi, mentre 9 inattivi⁶ (cfr. Fig. 1). Da parte di 42 GAS non si è ricevuta risposta.

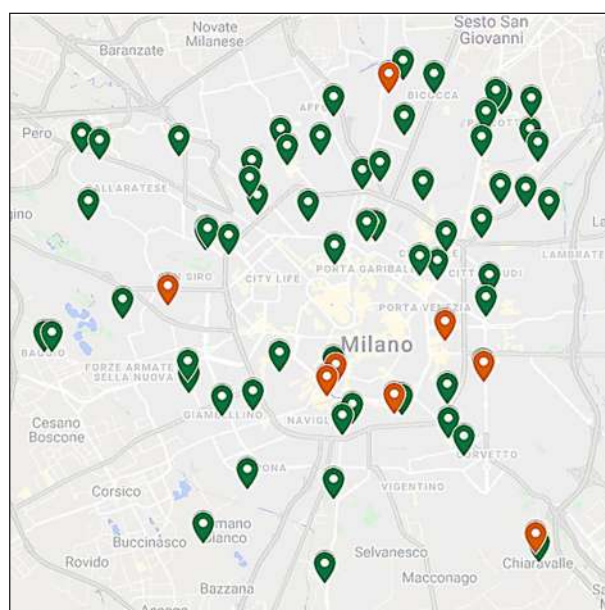


Fig. 1 - Mappa dei GAS attivi e inattivi nella città di Milano, indicati rispettivamente in verde e in rosso

Le aree periferiche, in particolare quelle di Milano nord (Municipi 8, 9), nord-est (Municipio 2) ed est (Municipio 3) sono risultate quelle a più elevata concentrazione di GAS: presentano infatti 39 GAS, il 62,9% del totale.

⁵ Si è partecipato a momenti organizzati da quattro diversi GAS, da un GAP (Gruppo d'Acquisto Popolare) e un GASP (Gruppo d'Acquisto Solidale e Popolare). I GAP sono gruppi d'acquisto nati nel 2009 su iniziativa del partito Rifondazione Comunista, mentre i GASP rappresentano ibridazioni dei due tipi di esperienze (GAS e GAP), nate successivamente (Fonte, 2013). Nella presente ricerca, parlando di "GAS di Milano" si includono anche i GAP e i GASP presenti nella città.

⁶ Solo 8 di questi sono presenti sulla mappa poiché di uno non è stato indicato l'indirizzo di riferimento.

Le interviste, condotte tra aprile e giugno 2021, hanno permesso di rilevare un'ampia variabilità nelle pratiche adottate dai GAS milanesi. Accanto a una maggioranza di GAS che continua ad operare secondo modalità "classiche" (par. 3.1), emergono GAS che hanno parzialmente modificato le proprie pratiche d'acquisto in direzioni differenti, da un lato creando accordi maggiormente vincolanti con alcuni produttori (par. 3.2), dall'altro appoggiandosi a mercati agricoli da loro stessi gestiti per l'acquisto di alcuni prodotti e organizzando sistematicamente le proprie attività in rete (par. 3.3).

3.1. *Pratiche consolidate e prevalenza della dimensione sociale su quella politica.* – La maggior parte dei GAS intervistati continua ad operare secondo la modalità dell'ordine collettivo, propria dei GAS e consolidata nel corso del tempo.

I GAS più piccoli e sprovvisti di una sede, a causa delle difficoltà organizzative, affermano di aver ridotto nel tempo volumi e varietà dei prodotti acquistati.

Utilizzando il modello di Shove *et al.* (2021), si evidenzia come tale cambiamento a livello dei materiali corrisponda, nei significati, a una minore enfasi sugli obiettivi politici e di trasformazione sociale. In altri termini, se in passato per i membri di questi GAS gli acquisti collettivi avevano il significato politico-economico di togliere quote di mercato alla GDO, e per questo erano fortemente incentivati, ad oggi tale ideale ha perso di salienza. La pratica dell'acquisto tramite GAS non ha più un significato trasformativo, ma di "resistenza", e viene messa in atto non solo per supportare i produttori, ma anche per alimentare il funzionamento del gruppo GAS in sé, le cui relazioni interne sembrano aver acquistato maggiore importanza:

Però siamo così affezionati a questa cosa e, in più, il bisogno di socialità di quartiere, proprio di quartiere! Credo che questo sia l'elemento! Perché a nessuno di noi mancano degli amici, che nessuno toglie... Però la territorialità... eh, non c'è più! Cioè... è sempre più difficile! Perché non frequenti più luoghi territoriali, no? [...] E invece il fatto di un gruppo di persone che vive quegli spazi è in grado di, comunque anche di risolverti un problema. [...] Tutte queste cose sono diventate molto più forti, per cui ho come la sensazione che siamo scesi da una parte, ma abbiamo risposto a un bisogno di socialità territoriale [...]. Tendiamo a farci dei piaceri: "Ah, non posso tenere questo!", cioè tutta quella roba da vicinato, capito? Come se fossimo in un condominio, no? Molti di noi si vedono fuori, prima non accadeva (GAS14, coordinatrice).

Accanto a questi GAS, ve ne sono altri che continuano ad operare secondo le pratiche proprie dei GAS ma che, disponendo di maggiori risorse materiali e di tempo – tipicamente, si tratta di GAS numerosi, provvisti di una sede fisica e che possono contare su un nucleo trainante composto dai fondatori – continuano ad avere un'elevata progettualità: si impegnano in iniziative di rete, organizzano attività a sfondo sociale destinate a persone esterne al GAS e, talvolta, avviano anche eventi di confronto politico.

3.2 *Lo strumento dei patti.* – Uno dei GAS intervistati, pur operando come i GAS appena visti per la maggior parte degli ordini, ha modificato le pratiche d'acquisto di alcuni prodotti, prevedendo accordi più vincolanti con i rispettivi produttori. Tale cambiamento, deciso sulla base dell'esigenza di sostenere i produttori in maniera continuativa, ha previsto l'introduzione di un nuovo strumento a livello dei materiali (Shove *et al.*, 2012), quello dei patti. Con tale strumento, il GAS si impegna ad acquistare una certa quantità di articoli dal produttore nell'arco di un periodo di tempo predeterminato – solitamente un anno – mentre il produttore si impegna a comunicare con trasparenza i costi di ciascuna fase della produzione; le due parti definiscono congiuntamente il prezzo finale dei prodotti in modo che sia equo sia per il GAS, sia per il produttore. A fronte di questo processo, ai gasisti sono richieste nuove competenze (*ibidem*), relative alla pianificazione dei propri acquisti su un intervallo di tempo più lungo di quello consueto e un maggiore vincolo nella partecipazione agli ordini.

Io non credo molto a questa cosa dei mercati...perché tu oggi compri, domani non compri... noi abbiamo aderito ad "Adesso Pasta!" e aderiremo anche ad "Adesso Grana"⁷, abbiamo già deciso di aderire... perché il gasista può comprare quando vuole, ma il produttore deve mangiare tutto l'anno, anche ad agosto (GAS10, membro direttivo)

⁷ "Adesso Pasta!" e "Adesso Grana" sono i nomi di due patti sottoscritti, rispettivamente, con il fornitore di pasta e farine e con il fornitore di formaggi di vacca del GAS.

All'interno dello stesso GAS, alcune persone stanno anche partecipando alla costituzione di una CSA insieme ad altri enti e associazioni del territorio.

3.3 *Reti di GAS e ibridazione con altri AFN.* – Le interviste hanno permesso di rilevare anche direzioni di cambiamento diverse, che coinvolgono alcuni GAS situati nel nord-est della città⁸ (Municipio 9).

La prima direzione riguarda l'organizzazione di mercatini agricoli biologici. Tale innovazione a livello dei materiali (Shove *et al.*, 2012), introdotta a partire dalle esigenze economiche di un produttore, rappresenta anche un'opportunità per estendere il consumo sostenibile di cibo a persone esterne al GAS. Entrambi i significati vengono sottolineati dalla promotrice del primo di questi mercatini, aperto tra il 2014 e il 2015:

Il senso... il significato di fare una cosa così è proprio questo qua: fare in modo che altri che non fanno parte del GAS possano fare una spesa diretta, dai produttori... Quindi, contemporaneamente, il produttore – diciamo – riceve un sostegno maggiore, perché anziché essere un ordine di dieci persone ne arrivano venti, trenta, quaranta, a seconda del momento, come vanno le cose... e nello stesso tempo tu apri al quartiere... (GAS36⁹, fondatrice)

Inizialmente, vi era un unico mercatino, ma nel tempo ne sono stati creati altri. Attualmente vi sono tre mercatini attivi, uno dei quali bisettimanale. All'interno di questi mercatini si presta attenzione a fornire alcuni tipi di prodotti, quali frutta, verdura e formaggi di capra, a cadenza settimanale, turnando invece gli alimenti meno deperibili, quali l'olio, le mandorle e il riso.

I GAS che si appoggiano ai mercatini ordinano il resto dei prodotti tramite acquisti di rete, che rappresentano la seconda direzione di cambiamento intrapresa da questi GAS. Le reti sono costruite sulla base del capitale sociale accumulato negli anni, sia all'interno di ciascun GAS, sia tra i diversi GAS, sia tra questi ultimi e i produttori. I GAS coinvolti in questi cambiamenti perdono la loro natura di gruppo per diventare un nuovo tipo di AFN, che mette in atto un mix di pratiche differenti, che oscillano tra l'individuale – i mercatini agricoli biologici – e il collettivo – gli acquisti di rete.

È proprio un... come posso dire?! ... un punto di aggregazione di gente che non necessariamente... non facciamo più riunioni, non facciamo niente, no? Cioè, la nostra "attività", tra virgolette, noi due o tre che siamo più... attivi... è quella di coordinare, di coordinare liste, di coordinare reti, di fare... di fare iniziative varie [...] e niente, quindi il GAS è semplicemente un contenitore. Cioè, il GAS49 è un contenitore: chi è interessato a fare degli acquisti collettivi lo registriamo e poi riceve... e compra quello che vuole, sostanzialmente, no? Diciamo che, purtroppo, in questa modalità manca tutta la parte – se vuoi – culturale, no? Di promozione della cosa... che però, in qualche modo, abbiamo trasferito qua sul mercatino, no? (GAS49, fondatore).

Se da un lato questa organizzazione permette a un numero più ampio di persone di accedere ai prodotti del circuito GAS, dall'altro si basa sul lavoro volontario di poche figure centrali di coordinamento, elemento che pone sfide di sostenibilità nel lungo termine. Le altre persone coinvolte partecipano semplicemente come utenti, limitandosi ad acquistare i prodotti, senza gestire il rapporto con i produttori, organizzare o smistare gli ordini. In altri termini, considerando il modello di Shove *et al.* (2012), le competenze "tipiche" dei gasisti non risultano più necessarie in questo nuovo modo di "fare GAS".

4. CONCLUSIONI. – I risultati presentati sono i primi di un progetto di ricerca più ampio, tuttora in corso, che mira a comprendere come siano cambiati i GAS milanesi nel corso del tempo e quale ruolo possano avere nella transizione verso un modello di consumo di cibo più sostenibile per la città.

La ricerca ha rilevato la presenza di 62 GAS nella città di Milano. Essi costituiscono, dunque, un fenomeno numericamente rilevante, sebbene variegato dal punto di vista delle pratiche adottate.

Partendo da un'analisi dei significati, è possibile distinguere due tipi fondamentali di GAS.

Da un lato, vi sono GAS per cui gli obiettivi di trasformazione sociale non sembrano più essere prioritari: gli acquisti collettivi sono visti dai gasisti soprattutto come possibilità di accedere a cibo sostenibile e di qualità e, contemporaneamente, di resistere alle logiche della GDO. In questi GAS, a fronte di una riduzione

⁸ Attualmente, i GAS coinvolti in queste innovazioni sono tre. Vi è inoltre un GAS, ora chiuso, i cui membri rimangono agganciati agli ordini attraverso la rete creata.

⁹ I numeri che compaiono di fianco a ciascun GAS sono stati attribuiti a fini di ricerca.

dei volumi d'acquisto e della varietà di prodotti acquistati rispetto a periodi precedenti, la dimensione sociale-conviviale sembra aver acquisito un ruolo primario, superando quella dell'impegno politico.

Dall'altro, vi sono GAS che mantengono una forte vocazione di trasformazione sociale. Tali gruppi d'acquisto, tuttavia, considerano la modalità "classica" di fare GAS problematica per diversi aspetti, in quanto da un lato non garantisce un sostegno sufficiente ai produttori, dall'altro coinvolge solo un gruppo ristretto di consumatori. A seconda dei significati privilegiati, sotto la spinta di alcune persone, tali GAS hanno modificato le proprie pratiche:

- coloro che enfatizzano l'importanza di un sostegno continuativo, e soprattutto sicuro e pianificato, ai produttori, hanno implementato strumenti quali i patti e stanno avviando progetti di costituzione di CSA;
- coloro che, invece, vedono come prioritaria la diffusione della cultura del consumo sostenibile nella città, hanno creato mercatini agricoli biologici, e facilitato l'ingresso di nuove persone nel circuito GAS attraverso la costituzione di reti d'acquisto.

Una posizione intermedia è ricoperta dai GAS di grandi dimensioni che continuano ad operare secondo le modalità tradizionali. Essi, infatti, da un lato continuano a farsi promotori di iniziative di rete e di progetti esterni, soprattutto a livello sociale, dall'altro appaiono più focalizzati sulla preservazione delle proprie modalità interne di funzionamento, che su tentativi trasformativi più ampi.

Ulteriori indagini sono necessarie per comprendere meglio il ruolo di quest'ultimo tipo di GAS e per dimensionare la diffusione dei diversi modi di "fare GAS" sul territorio milanese.

BIBLIOGRAFIA

- Baldi L., Bertoni D., Migliore G., Peri M. (2019). How alternative food networks work in a metropolitan area? An analysis of Solidarity Purchase Groups in Northern Italy. *Agricultural and Food Economics*, 7(20): 1-21. DOI: <https://doi.org/10.1186/s40100-019-0139-3>
- Bauler T., Mutombo E., van Gameren V., Paredis E., Crivits M., Boulanger P.-M., Lefin A.-L., Ruwet C. (2011). *Construction of Scenarios and Exploration of Transition Pathways for Sustainable Consumption Patterns. Final Report Phase 2*. Research Programme Science for a Sustainable Development. Bruxelles: Belgian Science Policy.
- Corvo P., Matacena R. (2018). The new "online" alternative food networks as a socio-technical innovation in the local food economy: Two cases from Milan. *Services, Experiences and Innovation*. Edward Elgar. DOI: <https://doi.org/10.4337/9781788114301>
- Crivits M., Paredis E. (2013). Designing an explanatory practice framework: Local food systems as a case. *Journal of Consumer Culture*, 13(3): 306-336. DOI: <https://doi.org/10.1177/1469540513484321>
- Dal Gobbo A., Forno F., Magnani N. (2021). Making "good food" more practicable? The reconfiguration of alternative food provisioning in the online world. *Sustainable Production and Consumption*. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.spc.2021.07.023>
- Fonte M. (2013). Food consumption as social practice: Solidarity purchasing groups in Rome, Italy. *Journal of Rural Studies*, 32: 230-239. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2013.07.003>
- Forno F., Brunori M., Dal Gobbo A., Magnani N., Oncini F. (2021). *Sustainable Food Platforms: Enabling Sustainable Food Practices through Socio-technical Innovation*. Testo disponibile al sito: https://www.researchgate.net/publication/353311140_Rapporto_finale_sul_caso_italiano_della_ricerca_europea_PLATEFORMS_Sustainable_Food_Platforms_Enabling_sustainable_food_practices_through_socio-technical_innovation_Project_funded_by_the_H2020_ERA-NET (consultato il 19 novembre 2021)
- Ead., Grasseni C., Signori S. (2013). "Dentro il capitale delle relazioni". La ricerca "nazionale" sui GAS in Lombardia. In: Tavolo per la Rete italiana di Economia Solidale, a cura di, *Un'economia nuova, dai GAS alla zeta*. Milano: Altreconomia.
- Ead., Graziano P.R. (2020). *Il consumo responsabile in Italia. I primi dati dell'indagine 2020*. Testo disponibile al sito: <https://osservatoriocoionesociale.eu/osservatorio/il-consumo-responsabile-in-italia-i-primi-dati-dellindagine-2020> (consultato il 19 novembre 2021).
- Galt R.E. (2013). The moral economy is a double-edged sword: Explaining farmers' earnings and self-exploitation in community-supported agriculture. *Economic Geography*, 89(4): 341-365. DOI: <https://doi.org/10.1111/ecge.12015>
- Goodman D., DuPuis E.M., Goodman M.K. (2012). *Alternative Food Networks*. Abingdon: Routledge.
- Guidi R., Andretta M. (2015). Between resistance and resilience. How do Italian solidarity purchase groups change in times of crisis and austerity? *Partecipazione e conflitto*, 8(2): 443-477. DOI: [10.1285/i20356609v8i2p477](https://doi.org/10.1285/i20356609v8i2p477)
- Lamine C. (2008). *Les AMAP: un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs?* Gap: Éditions Yves Michel.
- Mastronardi L., Romagnoli L., Mazzocchi G., Giaccio V., Marino D. (2019). Understanding consumer's motivations and behaviour in alternative food networks. *British Food Journal*, 121(9): 2102-2115. DOI: <https://doi.org/10.1108/bfj-01-2019-0032>
- Murdoch J., Marsden T., Banks J. (2000). Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector. *Economic Geography*, 76(2): 107-125. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1944-8287.2000.tb00136.x>
- Nicolini D. (2012). *Practice Theory, Work, and Organization: An Introduction*. Oxford: Oxford University Press.
- Oncini F., Bozzini E., Forno F., Magnani N. (2020). Towards food platforms? An analysis of online food provisioning services in Italy. *Geoforum*, 114: 172-180. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2020.06.004>
- Randelli F., Rocchi B., Giampaolo S. (2019). Alternative food networks e città in Italia: un'analisi spaziale a partire dai dati di censimento. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10(1-2). DOI: <https://doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2.505>

- Renting H., Marsden T.K., Banks J. (2003). Understanding alternative food networks: Exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and Planning A*, 35(3): 393-411. DOI: <https://doi.org/10.1068/a3510>
- Retegas (1999). *Documento base dei GAS*. Testo disponibile al sito: <https://www.economiasolidale.net/content/documento-base-dei-gas> (consultato il 19 novembre 2021)
- Schatzki T. (1996). *Social Practices. A Wittgenstein Approach to Human Activity and the Social*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Schlosberg D., Craven L. (2019). *Sustainable Materialism: Environmental Movements and the Politics of Everyday Life*. Oxford: Oxford University Press.
- Shove E., Pantzar M., Watson M. (2012). *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and how it Changes*. Londra: Sage.
- Sonnino R., Marsden T. (2006). Beyond the divide: Rethinking relationships between alternative and conventional food network in Europe. *Journal of Economic Geography*, 6(2): 181-199. DOI: <https://doi.org/10.1093/jeg/lbi006>
- Tavolo per la rete italiana di Economia Solidale, a cura di (2010). *Il capitale delle relazioni: come creare e organizzare gruppi d'acquisto e altre reti di economia solidale, in cinquanta storie esemplari*. Milano: Altreconomia.
- Warde A. (2005). Consumption and theories of practice. *Journal of Consumer Culture*, 5(2): 131-153. DOI: <https://doi.org/10.1177/1469540505053090>
- Welch D., Warde A. (2015). Theories of practice and sustainable consumption. In: Lucia A., Reisch L.A., Thøgersen J., a cura di, *Handbook of Research on Sustainable Consumption*. Cheltenham: Edward Elgar, pp. 84-100. DOI: <https://doi.org/10.4337/9781783471270.00013>

RIASSUNTO: I Gruppi d'Acquisto Solidale (GAS) rappresentano un'esperienza significativa a Milano, dove sono attivi da oltre due decenni. Oggi, tuttavia, il contesto cittadino appare profondamente mutato, a causa della diffusione di nuovi canali per l'acquisto di cibo sostenibile, sia offline sia online. Date tali premesse, ci si è chiesti se i GAS rappresentino ancora un fenomeno rilevante a Milano e se abbiano modificato le proprie pratiche a fronte del nuovo scenario. La mappatura condotta ha rilevato la presenza di 62 GAS, mentre le interviste a testimoni privilegiati hanno evidenziato come, accanto a GAS che operano secondo routine consolidate, vi siano GAS che hanno modificato le proprie pratiche per supportare in maniera continuativa alcuni produttori o coinvolgere un maggior numero di consumatori.

SUMMARY: *SPGs in Milan and their transform-actions*. Solidarity Purchasing Groups (SPGs) represent a significant experience in Milan, where they have been active for over two decades now. Today, however, the urban context has profoundly changed, due to the spread of new channels for the purchase of sustainable food, both offline and online. Given these premises, it is interesting to understand if SPGs still represent a relevant phenomenon in Milan and if they have changed their practices in this new scenario. The mapping conducted revealed the presence of 62 SPGs. The interviews with privileged witnesses highlighted how, alongside SPGs operating according to established routines, there are SPGs that have changed their practices to give stronger support to some producers or involve a larger number of consumers.

Parole chiave: GAS, AFN, Italia, Milano, mappatura, metodi qualitativi

Keywords: SPGs, AFN, Italy, Milan, mapping, qualitative methods

*Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano; cecilia.cornaggia@unicatt.it

SESSIONE 5

*FRA INSICUREZZA E POVERTÀ ALIMENTARE:
UN COMPLESSO POLIMORFISMO
GEOGRAFICO ESACERBATO
DALLA PANDEMIA DI COVID-19*

ROBERTO SENSI*, FEDERICO MARTELLOZZO**

FRA INSICUREZZA E POVERTÀ ALIMENTARE: UN COMPLESSO POLIMORFISMO GEOGRAFICO ESACERBATO DALLA PANDEMIA DI COVID-19

Secondo le stime della FAO, nel 2019 sono state 690 milioni le persone che hanno sofferto la fame a livello globale – cifra che raggiunge i 720 milioni considerando anche le forme di grave insicurezza alimentare. Un incremento di 60 milioni in cinque anni destinato purtroppo ad aumentare per effetto della pandemia da Covid-19. La sicurezza/povertà/vulnerabilità alimentare globale è quindi una questione di drammatica rilevanza, ancorché rimane altrettanto evidente come i differenziali geografici che descrivono il diverso grado di severità del fenomeno assumono caratteri e magnitudine sensibilmente diversi. La recente pandemia da Covid-19 (ancora in atto) ha causato una vera e propria emergenza sociale, sia globalmente, sia nel nostro Paese, nonostante si stia parlando di una delle otto economie più importanti del pianeta. Questa si è tradotta nell'aumento significativo della domanda di aiuto alimentare nei confronti degli enti assistenziali. Anche il Governo italiano ha messo in essere quindi misure di intervento senza precedenti, stanziando complessivamente 800 milioni di euro per la distribuzione di buoni spesa da parte degli enti locali. Il Covid ha accentuato una problematica, la povertà alimentare, strutturale che caratterizza in particolare le “nuove povertà” con un aumento significativo a partire dalla crisi del 2007-2008. Ma cosa è la povertà alimentare? Come è possibile misurarla? Quante persone colpisce? Quali sono le politiche di contrasto più efficaci? Chi sono i principali attori coinvolti e quale approccio pragmatico di intervento seguono? Dare una definizione univoca e generalizzata del fenomeno è quantomeno complesso, data la poliedrica eziologia (fortemente *place-based*) che questa assume. Quindi, anche la riduzione modellistica a tal riguardo, non può che generare tentativi necessariamente incastrati fra l'elaborare approssimazioni ragionevoli e necessarie, ed evitare razionalizzazioni logiche potenzialmente miopi e fuorvianti. Da ciò ne consegue che anche la determinazione quali-quantitativa di una sorta di gradiente di severità o magnitudine, sia strettamente legato alle variabili considerate di volta in volta come determinanti primarie del problema, da cui non può che risultare una geografia variabile e multiscalare. Analogamente, le difficoltà nello stabilire chiaramente confini ontologici per una sua definizione e sistemi di “misurazione”, si ripercuotono in egual misura sulle strategie politiche e programmi di contrasto, che ereditando una geografia polimorfica e non coordinata, possono ingenerare cortocircuiti e inefficienze sia a livello nazionale sia territoriale. Nondimeno, la povertà alimentare, è stata caratterizzata sovente come dimensione marginale, o minoritaria, delle politiche sociali, intesa più come sintomo della povertà generale, che non come fenomeno a sé stante, potenzialmente ma non necessariamente legato a quest'ultima. A ciò si aggiunge che la frammentazione e la varietà dei modelli di intervento e attori coinvolti, ha stimolato l'avvio una riflessione autonoma sulla reale capacità di garantire una risposta efficace all'insicurezza alimentare nel medio lungo termine, contribuendo alla realizzazione del diritto umano ad un cibo adeguato, sottolineando la necessità di inquadrare l'insicurezza alimentare in una prospettiva “right based” piuttosto che “need based”. Va da sé, che una maggiore chiarezza, sia per ciò che concerne la definizione teorica delle determinanti alla base della problematica in oggetto, sia degli strumenti che qualitativamente e quantitativamente possono contribuire ad una sua più efficace e pronta rilevazione, sia degli assunti programmatici alla base degli interventi a questa rivolti, non può che contribuire positivamente con un contenuto informativo rilevante al contesto di genesi delle politiche che hanno per oggetto la povertà alimentare.

Proprio in tal senso questa sessione si è focalizzata sulla complessa geografia polimorfica che la povertà alimentare assume a diverse scale e in contesti territoriali differenti. L'obiettivo è stato stimolare una discussione intesa a proporre chiavi interpretative che possano offrire riduzioni logiche, e strumenti pratici, largamente condivisi, se non globalmente almeno a livello nazionale. I confini tematici sono stati volontariamente lasciati molto ampi, in modo tale da avere la possibilità di non escludere a priori contributi apparentemente lontani



o non pertinenti, sia questi si interrogano di problemi gnoseologici, teorici, empirici, o strategici, mediante l'analisi di modelli e/o casi di studio.

Veronica Allegretti e Chiara Fiore hanno portato il caso dell'associazione torinese Eufemia e del suo laboratorio di cucina socializzante. Attraverso l'osservazione, l'interazione e le interviste narrative, è stato possibile ricostruire le molteplici rappresentazioni che circondano il concetto di cibo sano e riflettere sui paesaggi alimentari in condizioni di povertà.

Beatrice Ferlaino si è occupata del mercato dei cereali in Marocco, a partire da una ricerca di campo che ha messo in evidenza l'azione di una rete polimorfa di attori rappresentanti diversi modi di intendere la "sicurezza alimentare" del paese.

*Action Aid Italia; *roberto.sensi@actionaid.org*

**Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa, Università di Firenze; *federico.martellozzo@unifi.it*

BEATRICE FERLAINO*

IL MERCATO DEI CEREALI IN MAROCCO: UNA REALTÀ COMPOSTA E MOLTEPLICE PER GOVERNARE LA “SICUREZZA ALIMENTARE”

Il Marocco non si può permettere una mancanza di cereali [...]. Se mancasse cibo, le persone inizierebbero a manifestare e a dimostrare il loro dissenso, minacciando la sicurezza del paese. Attraverso i cereali, il governo compra la pace garantendo l'alimento principale per la maggior parte delle famiglie. Se il pane mancasse, sarebbe un vero problema per tutti, e noi dobbiamo controllare ed intervenire in caso di bisogno per garantirne l'accessibilità (intervista 1)¹.

È in questi termini che i responsabili dell'approvvigionamento cerealicolo incontrati durante il periodo di ricerca raccontavano il ruolo dei cereali come strumento di governo. Dopo i “moti della fame” degli anni Quaranta, che hanno influito fortemente sulla penetrazione del nazionalismo nelle campagne, e quelli degli anni Ottanta, in risposta all'aumento del prezzo del pane dovuto all'applicazione dei Programmi d'aggiustamento strutturale (Penel, 2001; Rivet, 2012; Abitol, 2014; Swearingen, 2014), i cereali sono stati definitivamente inseriti al novero dei “prodotti strategici”. Questa coltura, agli occhi del settore pubblico, è direttamente connessa al governo ed al mantenimento della stabilità politica nazionale, non solo per il ruolo storico che i “moti della fame” hanno avuto nella traiettoria marocchina; ma anche per la centralità attuale di questo prodotto. Il Marocco è tredicesimo nella classifica globale per consumo netto di cereali², nono per il peso delle importazioni sul budget nazionale (Abis, 2015), e con una media d'utilizzo personale annuo ben superiore a quella mondiale³. Assieme al gas butano, allo zucchero e all'olio di semi, i cereali sono, quindi, sovvenzionati, con una priorità riconosciuta al grano tenero: i semi certificati sono mantenuti ad un prezzo stabile per incentivarne l'utilizzo; gli stock di produzione interna sono economicamente supportati dallo Stato; le importazioni vengono amministrate secondo le priorità nazionali e quando serve sostenute finanziariamente; e c'è un contingente annuo fisso di farina sovvenzionata distribuita nelle zone più fragili ad un prezzo agevolato⁴.

Oltre agli interventi diretti, numerosi sono i modi attraverso cui la filiera cerealicola viene governata indirettamente, adottando il metodo della delega⁵, o influenzando le iniziative degli attori agendo sul loro quadro d'azione. Diversi paesaggi territoriali e sociali⁶ partecipano a questa forma di governo indiretto. Il mercato dei cereali marocchino, infatti, è composto e molteplice, con realtà diverse in relazione fra loro, che agiscono

¹ Visione in linea con il modo in cui i suoi “colleghi” più o meno diretti (dipendenti pubblici) descrivevano la loro “missione” (fra altre: intervista 2; 3).

² Statista (2020). *World of Wheat*. Recuperabile su: <https://www.statista.com/statistics/267268/production-of-wheat-worldwide-since-1990> (visitato il 27/09/2021).

³ La media marocchina spazia fra i 170 e i 190 kg annui/persona, mentre quella globale è sui 152 kg/pro capite annui (Fardoussi, 2016).

⁴ Caisse de Compensation. *Nos métiers*. <http://cdc.gov.ma/cdc/2020/03/06/structure-des-prix-2020/#> (visitato il 24/05/2021). Per lavori che si occupano delle diverse forme di sovvenzione della filiera cfr. Ait El Mekki, 2006; Schehl, 2012; nonché la tesi di dottorato da cui quest'articolo è tratto, in fase di pubblicazione (Ferlaino B., *Un delicato equilibrio. La filiera cerealicola marocchina fra mutamento e stabilità*. Tesi di dottorato in Mutamento Sociale e Politico).

⁵ Si traduce con “delega” il termine francese *décharge* (traducibile anche con scarico o concessione). Si fa riferimento, utilizzando tale termine, alla concettualizzazione sviluppata da Béatrice Hibou a partire dai lavori weberiani relativi alle forme di governo non centralizzate e non prese in carico dall'amministrazione ma, appunto, “delegate” su attori privati (Hibou, 1999). In questa concettualizzazione la “delega” non include esclusivamente le azioni esplicite, volontarie o programmate, ma avviene anche in modo implicito, quando interessi diversi si incontrano in modo inatteso e non programmato e quando si costruiscono collaborazioni non ricercate, non intenzionali, impreviste e magari anche non riconosciute o esplicitate (cfr. anche Mbembe, 1999; Hibou e Bono, 2016).

⁶ Con il concetto di paesaggio si fa riferimento in generale alla geografia umana, per la quale la rappresentazione è un termine chiave, ma più nello specifico alla geografia culturale (Cosgrove, 2004; 2008; ma anche, per un'elaborazione dettagliata del concetto nella geografia culturale, cfr. fra altri Duncan, 1993; Anderson, 2019) o politica (Crasswell, 1996; Barnett, 1997; Dewsbury, 2000; Shirlow, 2009).



tramite logiche differenti e trattano differenti qualità cerealicole: vi è il mercato “industriale”, nel quale circolano prodotti capaci di garantire un comportamento (molitorio e di panificazione) omogeneo, standardizzato, e predicibile; e vi è il mercato definito “tradizionale”, in cui si muovono invece prodotti eterogenei e maggiormente personalizzabili. È nell’articolazione fra queste due realtà, che ci appropinquiamo a conoscere, che prende forma una gestione articolata e multi-situata del governo della sicurezza alimentare.

1. LA SICUREZZA ALIMENTARE COME AFFIDAMENTO AL MERCATO INTERNAZIONALE. IL MERCATO INDUSTRIALE DI FRONTE ALLA CRISI DA COVID-SARS-19. – Le importazioni sono un tassello chiave della strategia di approvvigionamento cerealicolo, tanto che il paese è considerato essere un “importatore strutturale” (Abis, 2015). Nonostante gli sforzi pubblici e nonostante il fatto che il Marocco sia autosufficiente per il 30% dei propri bisogni cerealicoli nelle annate peggiori, e fino a oltre il 70% nelle annate migliori⁷, le importazioni sono in aumento (ONICL, 2020). I cereali coprono circa il 70% delle spese per le importazioni agricole⁸ e il grano, da solo, occupa più del 25% delle importazioni alimentari totali⁹. Il 70% del grano tenero utilizzato dall’industria molitoria nazionale è d’importazione, e questa percentuale sfiora il 100% se si osserva il grano duro o l’orzo. L’importanza di questo prodotto per i proprietari dei mulini industriali è tale che i più grandi fra essi, con sede spesso vicino al porto di Casablanca, si sono espansi ed oggi hanno messo in atto – nelle parole di un intervistato che lavora nel settore – una “strategia a sviluppo verticale”¹⁰: le persone che gestiscono i principali mulini detengono anche la maggior parte degli organismi importatori e della potenzialità di stoccaggio. La capacità di garantire un’ampia possibilità di immagazzinamento è funzionale per la strategia politica legata a questo prodotto. Durante la ricerca, anche molto prima che la possibilità di una pandemia globale potesse essere avvistata, spesso incontravo il timore da parte dei funzionari amministrativi pubblici, che la stabilità del paese venisse minacciata da “siccità, guerre o pandemie (intervista 1)”. “Normalmente la nostra regola è conservare una quantità di cereali equivalente almeno all’utilizzo trimestrale dell’intero paese. Poi dipende, tipo adesso, con quello che sta succedendo in Cina, stiamo aumentando gli stock a sei mesi” (intervista 1)¹¹.

In questa strategia politica, gli importatori hanno un ruolo particolarmente importante. Nel descrivermi il loro posto per garantire l’approvvigionamento del paese durante la prima fase di chiusura internazionale del 2020, un responsabile pubblico diceva:

Hanno fatto tutto da soli. Non hanno avuto bisogno del nostro intervento diretto. Quando hanno capito cosa stava succedendo in Cina hanno iniziato ad importare e quest’estate, quando fra giugno e settembre i prezzi internazionali sono diminuiti, hanno aumentato a due anni gli stock nazionali. Oramai, sono loro ad essere garanti dell’approvvigionamento, e lo fanno naturalmente, senza nostre direttive. A loro viene più comodo perché così spendono meno; a noi perché così il Marocco non rischia di restare senza cereali. Noi dobbiamo solo agevolarli nel loro lavoro (intervista 4).

⁷ Dato preso dal documento: ONICL, 2020 (slide datemi da un intervistato membro dell’istituzione: responsabile dell’Office National Interprofessionnel des Céréales et des Légumineuses di Fès, Skype, 2 dicembre 2020). Si può dire, però, secondo un mio calcolo, che il Marocco possa coprire per la maggior parte degli anni i propri bisogni cerealicoli esclusivamente con la produzione nazionale. Per affermare ciò ho fatto il seguente calcolo, basandomi sui dati dell’Office National Interprofessionnel des Céréales et Légumineuses (ONICL) relativi alla produzione nazionale (<https://www.onicl.org.ma>, vu le 14/12/2020): ho preso il numero medio di kg di pane consumati per abitante all’anno (190 kg/ab/an), l’ho moltiplicato per il numero di persone totali del paese ed ho messo in relazione questa cifra con la produzione nazionale. Ne risulta che quest’ultima è a volte superiore al bisogno di cereali totale e non è mai inferiore del 40%. In media, dal 1980, la produzione nazionale copre il 115% del bisogno totale. Ricordiamo tuttavia che questo calcolo è fatto non tenendo conto della consumazione cerealicola per gli animali (Aït Hamza, 1998), che tuttavia si ritiene che possa essere considerata fuori da questo calcolo dato che si trova, nei dati ONICL, sotto la voce “foraggio”.

⁸ Pari a circa 8 miliardi di dirham (ONICL, 2020).

⁹ Grano che arriva, in ordine, dalla Francia (con oltre il 31%), dal Canada (quasi esclusivamente grano duro, per quasi il 26%), Ucraina (circa 15%), Russia (7,5%), Germania (7%) ed altri paesi (Office des Changes, 2021).

¹⁰ Intervista a responsabile Mass Céréales, Casablanca, 20/02/2020; responsabile della Fédération Nationale des Minotières, suo ufficio a Casablanca, 26/02/2020; un responsabile area MENA France Export Céréales, Casablanca, sede France Export Céréales, 10/03/2020. Ma anche: Jeune Afrique (6 marzo 2019). *Céréales: la guerre des moulins*. <https://www.jeuneafrique.com/mag/743320/economie/cereales-la-guerre-des-moulins> (visitato il 2/10/2021).

¹¹ Se, infatti, nel 2015 lo stock annuale medio era pari a quel che il paese macinava totalmente in circa 3,5 mesi (14,9 milioni di quintali di stock medi totali su una macinazione media mensile totale di 4 milioni di quintali) (Cour des comtes, 2016); il 20 maggio del 2020 la metà dei bisogni medi annui dei mulini industriali era già stoccato, con un aumento del 38% sulla quantità di cereali negli stock del paese lo stesso periodo dell’anno precedente (Bladi.net, *Le Maroc sécurise son approvisionnement en blé*. 20 maggio 2020. <https://agadirmichelterrier.wordpress.com/2020/05/20/le-maroc-securise-son-approvisionnement-en-ble> (visitato il 31/09/2021).

L'agevolazione menzionata fa riferimento alla gestione dei tassi doganali, strumento attraverso il quale lo Stato incentiva o disincentiva l'importazione cerealicola. In alcuni momenti questi tassi sfiorano il 200%; in altri vengono completamente annullati, sostenendo una strategia di governo della sicurezza alimentare "ricardiana", per la quale il Marocco esporta prodotti agricoli "ad alto valore aggiunto" (agrumi, pomodori, frutti rossi, ...) ¹² e per i prodotti di base si affida agli Stati considerati avere un "vantaggio comparato" maggiore. L'importazione, tuttavia, pur restando un canale d'approvvigionamento centrale, si inserisce all'interno di un percorso storico e politico che riconosce alla produzione nazionale un'importanza altrettanto strategica.

2. LA SICUREZZA ALIMENTARE COME PRODUZIONE NAZIONALE. IL MERCATO "TRADIZIONALE". – Le politiche agricole marocchine hanno sostenuto fin dall'epoca coloniale l'aumento della produzione nazionale cerealicola. "Non possiamo nemmeno pensare al settore primario marocchino senza considerare i cereali" (intervista 5): così un dipendente pubblico mi ha descritto l'importanza di questa filiera nella storia politica del Marocco. La produzione di semi certificati, l'agevolazione fiscale per i cerealicoltori, la diffusione – anche presso i piccoli agricoltori – di tecniche agricole "produttiviste" ed il sostegno economico e politico rivolto alla produzione nazionale, hanno portato questa coltura ad essere la più diffusa sul territorio ¹³ e la più trasversale (presente tanto nelle unità agricole più piccole e marginali; quanto in quelle più ampie e produttive) ¹⁴. La produzione nazionale circola in gran parte attraverso dei canali complementari al settore industriale ¹⁵, indicati durante la ricerca come "settore tradizionale": gli accordi presi direttamente sul campo, nel bar o in situazioni informali; e il circuito dell'*Al Rahba*. Se i primi sfuggono completamente dalle maglie del controllo amministrativo; il secondo rappresenta invece una realtà strutturata e organizzata. Con il termine *Al Rahba* viene indicato un tipo di mercato presente sia nelle città (dove gli viene dedicata un'area apposita), sia nelle campagne (dove prende forma in una zona interna al *sug*). L'*Al Rahba* rassembra la produzione nazionale facendo incontrare i produttori, più e meno grandi, con i commercianti cerealicoli interni; e risponde tanto alle domande delle popolazioni più povere (proponendo cereali e farine a basso prezzo ed approvvigionando anche le zone più marginali del paese), quanto di quelle più benestanti (offrendo un tipo di farina personalizzabile, che in molti preferiscono). La sua attività ricopre diverse fasi di lavorazione dei cereali, che vengono venduti, puliti (principalmente da donne che a mano tolgono le impurità), e macinati nei mulini detti "artigianali" (che ad oggi sono quasi tutti elettrici e che possono produrre semola di grano duro e farina integrale).

Benché esterno al circuito industriale, l'*Al Rahba* è formalmente riconosciuto e organizzato. La sua amministrazione passa dal Ministero degli Interni ed i suoi funzionari sono direttamente in contatto con l'Haut Commissariat au Plan, un organismo pubblico di produzione statistica. Il modo in cui questo mercato è gestito è fortemente burocratico. Dagli appunti presi durante il periodo di ricerca:

Il responsabile dell'*Al Rahba* di Rabat mi mostra dei quaderni al cui interno ci sono solo tabelle costruite a mano in cui viene registrato tutto ciò che entra nel mercato (quale prodotto, da dove viene, dove viene messo, stoccato o venduto, quando e quanto, ...). Mi spiega: "devo controllare cosa c'è e cosa manca per non arrivare ad una situazione di carenza; il nostro ruolo è importante e dobbiamo essere precisi". Mi mostra poi le schede dei suoi dipendenti. Tutte le persone che lavorano nel "suo" *Al Rahba* sono schedate minuziosamente su fogli scritti a mano, a cui sono allegati le fotocopie dei documenti, dove è segnato per ogni lavoratore dove vive, che lavoro ha fatto prima, se è sposato, da quanto, quanti figli ha, come si chiamano i famigliari, etc. ¹⁶.

Questo modo di lavorare, che unisce un controllo minuzioso e una burocrazia "domestica" (senza formulari, tecnologia o circolari standardizzate) è proprio del Ministero degli Interni ¹⁷ e mostra come l'*Al Rahba*

¹² L'attuale strategia agricola del paese, il Plan Maroc Vert (I e II), si basa principalmente sulla diffusione di queste colture come strumenti d'arricchimento (per maggiori informazioni sulla politica cfr., ad esempio, Akesbi, 2011; 2012; ma anche la tesi di dottorato da cui quest'articolo è tratto, in fase di pubblicazione: Ferlaino, B. *Un delicato equilibrio. La filiera cerealicola marocchina fra mutamento e stabilità*. Tesi di dottorato in Mutamento Sociale e Politico).

¹³ Ricoprendo il 59% della Superficie Agricola Utile, pari a circa 5 milioni di ettari (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, 2019).

¹⁴ Circa il 20% della cerealicoltura è situata su terre coltivate con metodi considerati "moderni" (semi certificati, fertilizzanti chimici, macchinari agricoli) (ONICL, 2020).

¹⁵ Nel circuito industriale circola circa il 35% del grano tenero nazionale; e lo 0% di orzo e grano duro (ONICL, 2020).

¹⁶ Appunti di campo ed intervista a un responsabile del *Al Rahba* di Rabat, *in loco* nel suo ufficio, 7/03/2020.

¹⁷ Come mi ha anche confermato una ricercatrice intervistata, che sta attualmente svolgendo una ricerca in alcune zone marginali del paese (intervista 6).

non sia da comprendere come un mercato informale, ma piuttosto in quanto circuito –semplicemente– non industriale. I due tipi di commercio, nonostante siano distinti dal punto di vista amministrativo e qualitativo, si ibridano, talvolta, negli attori che vi agiscono (alcuni importatori o alcuni mulini industriali rientrano sporadicamente anche negli *Al Rabba*) e condividono una parte di consumatori, che passa fluidamente dall'uno all'altro circuito.

3. LA SICUREZZA ALIMENTARE COME ABBONDANZA. IL LAVORO DELL'ONICL. – Vi è un terzo attore centrale nella filiera cerealicola che coordina il settore industriale e si relaziona indirettamente con quello “tradizionale”: l'Office National Interprofessionnel des Céréales et des Légumineuses (ONICL). Nato in epoca coloniale, inizialmente quest'ufficio era il coordinatore principale dell'intero settore, che gestiva in modo diretto. Con la liberalizzazione del 1994, l'ONICL è stato riconosciuto garante ultimo dell'approvvigionamento nazionale¹⁸. “Il nostro ruolo è garantire l'approvvigionamento del paese in cereali, in modo da mantenere il pane *round* da 400 grammi a 1,20 dirham” (intervista 7).

Per mantenere questo prezzo, stabilito per legge¹⁹, l'ONICL lavora in più modi. In primo luogo controlla l'approvvigionamento cerealicolo nei diversi settori. Se con il circuito “tradizionale” entra in contatto attraverso visite bisettimanali tramite le quali i funzionari ONICL controllano la presenza di cereali e i prezzi dei prodotti; l'ufficio supervisiona da vicino l'operato degli attori del mondo industriale attraverso circolari, permessi d'ingresso nel mercato, autodichiarazioni dei *professionnels* (sulle quantità vendute, comprate o stoccate, sulle varietà di queste, e sugli attori coinvolti nello scambio), controlli a sorpresa e programmati negli stabilimenti iscritti al settore, e bandi pubblici; e percepisce una tassa sulla circolazione della merce²⁰. È all'interno di questo monitoraggio continuo della presenza cerealicola che l'ufficio inserisce l'azione doganale, stimolando le importazioni quando lo ritiene necessario.

Accanto al controllo sulla presenza cerealicola, l'ONICL agisce anche sul prezzo della farina inserita nel mercato libero, e per farlo utilizza la farina sovvenzionata²¹.

Il pane a 1,20 dirham non è fatto con la farina sovvenzionata, che è dedicata esclusivamente alle famiglie delle zone più povere; ma con la *farine de luxe*, un prodotto inserito nel mercato libero. Per aiutare i forni a mantenere fisso il prezzo del pane *round*, sfruttiamo il fatto che questo mercato è sì libero, ma inserito in una liberalizzazione condizionata, e garantiamo loro che questa farina non superi mai i 350 dirham al sacco (intervista 8).

Per comprendere questo meccanismo bisogna osservare all'interno del settore industriale e capirne la composizione. I mulini industriali sono divisi al loro interno. Con sfumature varie, i due poli più distanti sono divisi così: da un lato ci sono i grandi organismi incontrati precedentemente, che controllano una parte del mercato industriale grazie alla loro presenza verticale nelle diverse fasi della filiera; dall'altro delle unità più ridotte, con minore capacità molitoria, senza possibilità di stoccaggio cerealicolo e che producono farina meno omogenea, considerata di qualità inferiore. Il primo gruppo di mulini preme politicamente affinché le sovvenzioni siano tolte “perché inquinano troppo la concorrenza” (intervista 9). I loro competitori “minori”, in effetti, appoggiano una parte della loro sopravvivenza proprio sulla farina sovvenzionata: più antichi, questi hanno beneficiato delle sovvenzioni del settore pubblico distribuite fra gli anni Settanta e Novanta per costruire le loro strutture, non hanno dunque avuto bisogno d'investire soldi propri o di aprire un credito bancario (come invece capita per i mulini più grandi) e sono rientrati nel tempo dei costi d'ammortamento; le loro spese sono minime, in alcuni casi passano dei periodi chiusi e hanno pochi lavoratori. Questa struttura permette loro di restare aperti anche con un guadagno basso e le farine sovvenzionate rappresentano una parte rilevante della loro strategia di sopravvivenza. È grazie alla presenza di queste numerose piccole unità produttive che il gruppo composto dai mulini più grandi viene politicamente “contenuto”²². L'ONICL alimenta una concorrenza sfrenata nel settore delle farine, che sfocia in una forte sovrapproduzione: solo il 40%

¹⁸ Ruolo stabilito dalla Legge 12/1994, pubblicata sul *Bulletin Officiel*, n. 4312 del 21 giugno 1995.

¹⁹ Prezzo stabilito con il *dahir* n. 3801 del 4 settembre 1985.

²⁰ Stabilita nel bollettino 4391 bis del primo luglio 1996 e riferita agli scambi di grano tenero, grano duro, orzo e legumi.

²¹ Lo scopo pubblico della farina sovvenzionata è quello di sostenere il consumo delle zone più povere. Dei 6 milioni di quintali di farina sovvenzionata totale, il 20% è riservato alle città e l'80% alle zone rurali. È prodotta attraverso due gare d'appalto annue ed è sovvenzionata in tutti i suoi passaggi (dall'acquisto del grano, al trasporto di questo, alla macinazione della farina fino alla sua distribuzione).

²² Termine usato a questo proposito durante l'intervista 7.

delle possibilità moltiplicate del paese sono utilizzate, e la discrepanza fra produzione potenziale e produzione effettiva è fortemente squilibrata sui mulini più grandi, che lamentano di “aver investito in delle Porche ma di guidare sempre in pista”²³. È grazie a questa forte concorrenza che il prezzo delle farine libere viene mantenuto abbastanza basso da permettere ai forni di vendere il pane al prezzo richiesto dallo Stato.

4. CONCLUSIONI. – Si è ricostruito come diversi paesaggi produttivi e sociali partecipino alla “politica dell’abbondanza” strutturata dall’ONICL. Queste realtà entrano in una collaborazione “inattesa” attraverso forme indirette di gestione da parte del settore pubblico della filiera cerealicola: l’abbondanza di grano ed orzo viene garantita attraverso il doppio canale dell’importazione e della produzione nazionale; e, al contempo, il prezzo del pane considerato garante della stabilità politica è mantenuto grazie ad un gioco d’equilibri interni alla filiera sui quali è politicamente costruita la concorrenza. Il panorama offerto da questo caso di studio ci permette di scorgere come logiche e razionalità differenti partecipino ad un fine politico generale senza, però, che questo sia direttamente individuato dagli attori come motore motivazionale per il loro agire. È all’interno della polimorfia che caratterizza la filiera cerealicola marocchina, composta da differenti realtà, ognuna che si muove ed agisce seguendo priorità, interessi e canali propri, che prende forma la strategia di sicurezza alimentare del paese, la cui forza riposa proprio sulla capacità di rendere duttile ed elastico l’approccio politico costruendo quel che è stato definito un “governo inclusivo”, in cui gli attori differenti trovano una posizione proprio in virtù della specificità che raccontano.

BIBLIOGRAFIA

- Aarnett C. (1997). Sing along with the common people: Politics, postcolonialism and other figures. *Environment and Planning*, 15: 137-154.
- Abis S. (2015). *Géopolitique du blé. Un produit vital pour la sécurité mondiale*. Parigi: Armand Colin.
- Abitol M. (2014). *Histoire du Maroc*. Parigi: Perrin.
- Ait El Mekki A. (2006). Les politiques céréalières au Maroc. *Les notes d’analyse du CIHEAM*, 7: 1-23.
- Aït Hamza M. (1998). Les céréales dans le Maroc du Centre-ouest. *Méditerranée*, 1(88): 27-32.
- Akesbi N. (2011a). La nouvelle stratégie agricole du Maroc annonce-t-elle l’insécurité alimentaire du pays? *Confluences Méditerranée*, 3(78): 93-105.
- Id. (2011b). Le Plan Maroc Vert: une analyse critique. In: Akesbi A., Akesbi N., Askour K., Benaabdelaali W., El Aouf N., El Houmaïdi A., Hanchane S., Hollard M., Kamal A., Lahlou M., Mzaïz M., Touzani H., *Questions d’économie marocaine*. Rabat: Presses Universitaires du Maroc, pp. 9-49.
- Id. (2012). Une nouvelle stratégie pour l’agriculture marocaine: Le “Plan Maroc Vert”. *New Medit.*, 2: 12-23.
- Anderson B. (2019). Cultural geography II: The force of representations. *Progress in Human Geography*, 43(6): 1120-1132.
- Cosgrove D.E. (2004). *Realtà sociali e paesaggio simbolico*. Trezzano: Unicopli.
- Id. (2008). *Il paesaggio palladiano*. Caselle: Cierre Edizioni.
- Cour des comtes (2016). *Stock de sécurité*. Rabat.
- Crasswell T. (1996). In *Place/out of Place: Geography, Ideology and Transgression*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Dewsbury J.D. (2000). Performativity and the event: Enacting a philosophy of difference. *Environment and Planning*, 18: 473-497.
- Duncan J.S. (1993). *Place/Culture/Representation*. Abingdon: Routledge.
- Ead., Bono I. (2016). *Le gouvernement du social au Maroc*. Parigi: Karthala.
- Fardaoussi M. (2016). *Morocco Grain and Feed Annual Report*. USDA Report Exporter Guide.
- Hibou B. (1999). L’Etat en voie de privatisation. *Politiques africaines*, 73(1).
- Mbembe A. (1999). Du gouvernement privé indirect. *Politiques africaines*, 73(1): 103-121.
- Ministère de l’Agriculture et de la Pêche Maritime (2019). *Agriculture en chiffres 2019*. Rabat.
- Office des Changes (2021). *Rapport annuel du commerce extérieur*. Rabat.
- ONICL (2020). *Politique de commercialisation des produits agricoles et gestion des flux des intermédiaires. Présentation au Conseil Économique, Social et Environnemental*. Conferenza tenutasi a Rabat l’8 dicembre 2020.
- Pennel C.R. (2001). *Morocco since 1830: A History*. New York: New York University Press.
- Rivet D. (2012). *Histoire du Maroc: de Moulay Idris à Mohammed VI*. Parigi: Fayard.
- Schehl V. (2016). Du blé au pain, que régule-t-on? L’ambiguïté comme mode de gouvernement. In: Hibou B., Bono I., a cura di, *Le gouvernement du social*. Parigi: Karthala, pp. 121-159.
- Shirlow P. (2009). Representation. In: Gallaher C., Dahlman C., Gilmartin M., Mountz A., Shirlow P., *Key Concepts in Political Geography*. Los Angeles: Sage.
- Swearingen W.D. (2014). *Moroccan Mirages: Agrarian Dreams and Deceptions, 1912-1986*. Princetown: Princeton University Press.

²³ Jeune Afrique (30 maggio 2017). *Agroalimentaire: au Maroc, les grands minotiers s’impatiente*. <https://www.jeuneafrique.com/mag/440415/economie/agroalimentaire-maroc-grands-minotiers-simpatiente> (visitato il 28/09/2021).

Interviste a:

1. Un responsabile del *Al Rabba* di Rabat, *in loco* nel suo ufficio, 7/03/2020.
2. Un responsabile dell'ONICL, Berrechid nel Salon National Professionnel des céréales et Légumineuses, 1/11/2019.
3. Un responsabile dell'ONICL, Rabat, 25/02/2021.
4. Un dipendente ONICL; Whats app, 4/12/2020.
5. Un dipendente dell'Agence du Développement Agricole (che gestisce la messa in opera del Plan Maroc Vert); Rabat; 28/02/2020.
6. Una geografa in pensione dell'Institut Agronomique et Vétérinaire di Rabat, Rabat a casa mia, 22/02/2020.
7. Un dipendente ONICL; Whats App; 7/12/2020.
8. Un responsabile ONICL; Rabat; 3/03/2020.
9. Un responsabile della Fédération Nationale des Minotières, suo ufficio a Casablanca, 26/02/2020.

RIASSUNTO: Il presente contributo ricostruisce come il concetto di “sicurezza alimentare” possa prendere forme e significazioni differenti, e come queste possano coesistere all'interno di uno stesso sistema di governo. A partire da una ricerca di campo svolta fra settembre 2019 e marzo 2020, si ricostruirà l'articolazione governativa complessa tramite la quale viene garantita la sicurezza alimentare cerealicola in Marocco. Si metterà in evidenza come tale organizzazione sia costruita sull'azione di una rete polimorfa di attori rappresentanti diversi modi di intendere la “sicurezza alimentare” del paese: l'affidamento al mercato internazionale, che direziona le azioni di un gruppo, si affianca ad un'attenzione particolare per l'autoproduzione. Queste logiche distanti, infine, concorrono unitariamente a costruire una sovrabbondanza cerealicola, considerata dagli attori coinvolti nella filiera, un tassello essenziale per garantire la stabilità politica del paese.

Parole chiave: sicurezza alimentare, Covid-Sars-19, cereali, grano tenero, Marocco

Keywords: food security, Covid-Sars-19, cereals, soft wheat, Morocco

*Dottorato Mutamento Sociale e Politico, Università degli Studi di Torino; Università degli Studi di Firenze; Université Paris Nanterre; *beatrice.ferlaino@unito.it*

VERONICA ALLEGRETTI*, CHIARA FIORE**

RAPPRESENTAZIONI E PAESAGGI ALIMENTARI IN POVERTÀ: IL CASO DELL'ASSOCIAZIONE EUFEMIA

1. INTRODUZIONE: IL PAESAGGIO ALIMENTARE IN POVERTÀ. – La letteratura che ha come oggetto la relazione tra cibo, spazio e povertà tocca numerose discipline sociali (Sobal e Wansink, 2007; Mikkelsen, 2011; Toldo, 2018; Miewald *et al.*, 2019). In particolare, il concetto di paesaggio alimentare viene coniato negli anni Novanta nel campo della geografia urbana (Yasmeen, 1995), per indicare l'ambiente materiale, composto dai numerosi luoghi di approvvigionamento (dai più tradizionali, come i mercati rionali, i supermercati e i ristoranti, fino alle politiche di welfare alimentare) attraverso cui ciascun individuo acquisisce, prepara e consuma il cibo, all'interno di uno spazio regolato da norme definite in gran parte – ma non solo-, dagli attori istituzionali. L'amministrazione cittadina, quindi, gioca un ruolo fondamentale nella definizione dei paesaggi alimentari, delineando gli spazi fisici in cui sorgono i luoghi di approvvigionamento, stoccaggio, distribuzione e gestione dell'eccedenza del cibo (Dansero *et al.*, 2015). Tali attività sono regolate sia a livello locale, sia a livello nazionale da leggi e regolamenti, in cui il cibo viene definito talvolta come un bene comune, talaltra come una merce.

La sociologia, nell'interpretazione di tale concetto, frutto della profonda consapevolezza del ruolo sociale del cibo e della natura socialmente costruita e prospettica del paesaggio alimentare (Appadurai, 1990), ha come oggetto di analisi principale la dimensione relativa ai modi attraverso cui il cibo stesso viene rappresentato, infuso di significati e reso oggetto di discorsi pubblici, attraverso l'azione di istituzioni e pratiche socioculturali, che mediano le relazioni individuo-cibo. La composizione di ogni singolo paesaggio alimentare è pressoché infinita, ma dipende in parte dall'utilizzo che le politiche e le istituzioni fanno dello spazio, che ne determinano la destinazione e limitano l'agency degli attori sociali a certe pratiche e azioni.

I paesaggi alimentari, intesi come delle strutture soggette a norme sociali in cui gli individui agiscono, sono anche il prodotto e la causa di disuguaglianze profonde: non tutti i paesaggi alimentari sono materialmente costituiti dalla stessa offerta, così come le rappresentazioni del cibo non sono il risultato degli stessi processi di identificazione. Per riportare qualche esempio, i luoghi di approvvigionamento di cibo biologico non si trovano quasi mai in zone periferiche caratterizzate da un basso status socioeconomico dei residenti, così come un hard discount troverà più difficilmente mercato in centro ad una città (Borrelli e Corti, 2019). La dimensione socioculturale rivela che le implicazioni della struttura delle disuguaglianze influenzano il modo in cui ci si autorappresenta attraverso il cibo, dimostrando, ad esempio, il desiderio di aderire ad un modello di consumatore che, tuttavia, respinge coloro che non possiedono certe caratteristiche (economiche, *in primis*). L'approccio socioculturale ai paesaggi alimentari permette di analizzare come le caratteristiche degli attori, come il genere, l'etnia, la povertà, modellano le pratiche e le costruzioni sociali legate al cibo (Vonthron *et al.*, 2020; Morley e Morgan, 2021). Il paesaggio alimentare non è solo, quindi: “an environment external to individuals, but a landscape including, perceived, and socially shaped by individuals and policies. They share a systemic way of thinking, considering culture and experience of food as key to improving our understanding of how food systems affect people” (Vonthron *et al.*, 2020, p. 1). Il *foodscape* è l'insieme dei vissuti, delle percezioni, delle regole e dell'assistenza, che si intreccia con le pratiche quotidiane di approvvigionamento e consumo. Questo contributo si propone di ricostruire i paesaggi alimentari in povertà, dando enfasi a quelle che Mitchell e Heynen (2009) definiscono *geographies of survival*, ovvero l'insieme di strategie di approvvigionamento e consumo alternative all'acquisto (Miewald e McCann, 2014). La ricostruzione dei paesaggi alimentari in povertà avverrà, quindi: “[by] elaborating both conceptually and empirically on the experiences and practices of low-income people as they seek out food every day and on the connections that exist between those daily strategies and attempts to develop a politics of food justice in the city” (*ibid.*, p. 539).

2. LE RAPPRESENTAZIONI DEL CIBO IN POVERTÀ. – Una rappresentazione sociale è un insieme di valori, idee e pratiche riferite a uno specifico oggetto sociale, condiviso da un gruppo o una comunità (Durkheim, 2013



[1912]; Moscovici, 1989 [1961]). Essa è una funzione imprescindibile del comportamento sociopsicologico dell'individuo, in quanto permette di avere un set di categorie e definizioni, utili ad interpretare agilmente il mondo attorno a sé e che influenzano in modo normativo il comportamento (Vanolo, 2015). Uno degli aspetti più rilevanti delle rappresentazioni sociali del cibo, riguarda il legame tra alimenti e salute: il concetto di “mangiar sano” può assumere innumerevoli significati, più o meno complessi e spesso viene accompagnato da una componente morale. Mantenersi sani diviene un valore strutturante, il quale produce un *out-group* di soggetti, che spesso vengono rappresentati come meno capaci di applicare strategie di sorveglianza sul proprio corpo, ad esempio, tramite una corretta alimentazione. In una società in cui la salute è un valore strutturante, il “mangiar bene” fa parte di quelle pratiche necessarie a mantenere una buona condizione fisica. L'alimentazione diviene uno strumento di prevenzione sanitaria, come suggerito da Poulain (2009), che parla di processo di *nutrizionalizzazione*, in cui il cibo si arricchisce di nuove facoltà, per convertire ogni pratica alimentare in promessa di vita sana.

La letteratura che indaga le associazioni tra pratiche legate al cibo e spazio sociale urbano riconosce da tempo il ruolo della geografia dello spazio urbano nel determinare le scelte alimentari (Bergamaschi e Musarò, 2011; Giskes *et al.*, 2011; Schüle e Bolte, 2015; Costa *et al.*, 2019) e nel limitare la *foodability* (Armstrong *et al.*, 2009; Borrelli e Mela, 2019), specialmente di chi ha risorse limitate. L'associazione tra peggiori performance di salute e basso status socioeconomico è stata spesso oggetto di ricerca (Sarti, 2018) ed è comunemente condivisa l'esistenza di una relazione tra basso reddito, basso titolo di studio e insorgenza di certe patologie. Una delle ragioni addotte a tale disuguaglianza riguarda il comportamento individuale, in particolare, l'abuso di alcool, il fumo e la mancanza di educazione alimentare. Negli ultimi anni, tuttavia, alcuni studi sul caso italiano riportano differenze attenuate nella composizione delle diete tra i gruppi sociali (Marra *et al.*, 2015; Oncini e Guetto, 2018), rilevando un interessante disomogeneità con la letteratura di riferimento.

Il presente contributo aspira a collegare l'analisi dei paesaggi del cibo e la letteratura sociologica sulle pratiche sociali, tenendo in considerazione che il *foodscape* è costituito anche dalle abitudini e dalle rappresentazioni legate al cibo. Dal punto di vista metodologico, si propone un toolkit utile all'analisi operativa dei paesaggi alimentari individuali, impiegando la definizione di insicurezza alimentare fornita da FAO¹.

3. LA RICOSTRUZIONE DEI PAESAGGI ALIMENTARI. – Riprendendo la definizione socioculturale di *foodscape* sopra riportata, si procede con la descrizione dell'approccio operativo utilizzato per l'analisi dei casi individuali.

3.1 *Il paesaggio materiale*. – Un paesaggio alimentare è *in primis* costituito da luoghi fisici, in cui l'individuo si approvvigiona, prepara e consuma il cibo: nei casi presi in esame il rifornimento alimentare, spesso, avviene prevalentemente attraverso la rete di assistenza pubblica e privata, che fornisce aiuti materiali o trasferimenti economici. Le strategie di approvvigionamento si rivelano, pertanto, più complesse per coloro che non hanno le risorse per rifornirsi nel mercato, dovendo mettere in atto una serie di vere e proprie tattiche giornaliere che garantiscano la sopravvivenza. La ricostruzione materiale del paesaggio alimentare avviene attraverso la mappatura dei luoghi di approvvigionamento, divisi per categoria (supermercato, hard discount, mercato rionale, ente di assistenza, autoproduzione o recupero). Nel corso delle interviste emergono principalmente due profili, due stili di approvvigionamento:

- l'accumulatore: le modalità di reperimento del cibo sono estremamente diversificate, spesso quasi totalmente fuori dal mercato. Le persone intervistate ricondotte al profilo di accumulatore si affidano a numerose donazioni (pacco alimentare, negozi di quartiere, mercatali, supermercati), che, il più delle volte eccedono il reale fabbisogno del loro nucleo; il cibo raccolto viene redistribuito ad amici e conoscenti in difficoltà, rendendo l'accumulatore un nodo importante della rete di assistenza di numerose famiglie, che spesso non si rivolgono ai servizi per diffidenza. La strategia di accumulo deriva, spesso, nei casi analizzati, dall'esigenza di colmare vuoti emotivi, causati dalla perdita precoce dei genitori o dalla migrazione della famiglia, vissuta come un abbandono della propria cultura di origine. Tale atteggiamento nei confronti del cibo ritrova le sue origini anche nella condizione di estrema indigenza vissuta, per cui accumulare in vista di periodi “di magra” (per sé e per gli altri) è una pratica fondamentale. Per un intervistato di origine rom bosniaca, arrivato in Italia orfano e apolide, accumulare cibo è diventato un vero e proprio lavoro,

¹ “A person is food insecure when they lack regular access to enough safe and nutritious food for normal growth and development and an active and healthy life. This may be due to unavailability of food and/or lack of resources to obtain food” (<https://www.fao.org/hunger/en>).

tanto che i donatori vengono chiamati “clienti”. In un altro caso, una donna di origini calabresi, cuoca di una mensa scolastica in cassa integrazione, la costruzione di una fitta rete di donatori deriva anche dal desiderio di sfogare la propria creatività, inventandosi infiniti modi di recuperare il cibo scartato, per trasformarlo in prodotti da distribuire al vicinato e agli amici in difficoltà. Infine, l’accumulo può associarsi a disturbi alimentari, di cui sono vittima alcune delle persone intervistate ricondotte a questo profilo: il rapporto con il cibo si incrina definitivamente, divenendo un mezzo per farsi del male e ragione di vita allo stesso tempo.

- l’utente modello: in questo profilo rientrano tutti coloro che si attengono all’assistenza regolare, non diversificano le modalità di approvvigionamento e si affidano al mercato per piccoli acquisti mirati, sempre nella zona circostante il luogo di residenza. L’età di coloro che rientrano in tale categoria è più elevata rispetto agli accumulatori, ma, similmente, entrambi i profili sono caratterizzati da una scarsa rete primaria di sostegno, bilanciata dall’assistenza pubblica e privata. Il rapporto con il cibo in questo caso non ha un ruolo fondante l’identità sociale della persona, ma si qualifica come una delle tante attività e pratiche da svolgere nella vita quotidiana.

3.2 *Le pratiche quotidiane.* – Proprio in riferimento alla ricostruzione delle pratiche quotidiane legate al cibo e per avvicinare l’analisi a tutte quelle attività date per scontate (Joosse e Marshall, 2020) e per questo di difficile narrazione (Power, 2003), è stato richiesto agli intervistati di tenere un diario alimentare per alcuni giorni. L’esito dell’utilizzo della tecnica ha rivelato delle marcate differenze individuali, sia nella quantità di materiale condiviso, sia nelle modalità di presentare e rappresentare se stessi attraverso i pasti consumati. Anche chi ha deciso di non partecipare, ha contribuito a ricostruire analiticamente le pratiche quotidiane, attraverso dei brevi focus group, in cui i partecipanti raccontavano cosa avessero mangiato il giorno precedente e quali fossero state le emozioni provate durante la preparazione e il consumo. Parte dell’analisi delle pratiche alimentari è avvenuta attraverso il materiale visuale raccolto nel corso dell’osservazione presso il laboratorio di cucina, in cui i partecipanti sono impegnati nella preparazione, presentazione e consumo di due pranzi alla settimana.

3.3 *Le rappresentazioni del cibo (sano) e auto rappresentazioni.* – Entrando nella dimensione puramente sociale del paesaggio alimentare, è necessario esplorare le rappresentazioni sociali del cibo, che accompagnano le pratiche e le decisioni ad esso legate. Nel corso delle interviste, è stato richiesto di concentrarsi sul concetto di “cibo sano” e darne una descrizione. Da qui è possibile individuare diversi temi ricorrenti:

- Cibo sano per il benessere e come fatto scientifico: la grande maggioranza degli intervistati e dei partecipanti ai focus group associa il concetto di cibo sano alla salute fisica e alla scienza medica, consumato al fine di prevenire malattie. Il fulcro della rappresentazione del cibo sano come fatto scientifico è la divulgazione dei professionisti del settore, che consigliano di assumere una certa quantità di micro e macronutrienti, contenuti in certi alimenti, considerati sani. Tale rappresentazione è la più interiorizzata e condivisa dal gruppo di intervistati, anche se con sfumature differenti: una giovane intervistata prossima alla laurea, ad esempio, afferma di consumare giornalmente uno spicchio di aglio crudo e della curcuma infusa in acqua, per le loro proprietà antibiotiche e protettive del sistema immunitario, in parallelo alla dieta prescrittata da un nutrizionista. Altri, in particolare se affetti da patologie causate o da tenere sotto controllo anche attraverso l’alimentazione, rappresentano il cibo sano come uno strumento, al pari dei medicinali, per mantenere stabile o migliorare il proprio stato fisico. In questi casi, la rappresentazione del cibo sano si radica più sull’esperienza e sul piano concreto, e meno su idealizzazioni astratte.
- Il cibo sano per il pianeta: alcuni intervistati si soffermano sulla necessità di ridurre gli sprechi o il consumo di certi alimenti, al fine di ridurre l’impatto sull’ambiente. Emblematico è l’esempio di una donna di mezza età, nata in campagna e cresciuta in città, che ha fatto del recupero delle eccedenze alimentari un impegno costante, proprio per la stretta associazione tra cibo sano e rispetto della natura. Un altro esempio riguarda un uomo prossimo alla pensione, appassionato di apicoltura, che riconduce il cibo sano al rispetto degli animali e del suolo.
- Il cibo è sano quando è sicuro: tema ricorrente tra coloro che hanno vissuto periodi in dormitorio o di *homelessness*, riguarda la sicurezza alimentare, intesa come possibilità di consumare il cibo senza il rischio di incorrere in malattie o intossicazioni. Tale associazione deriva spesso dall’aver assunto in passato cibo contaminato o ormai non più commestibile ed averne subito le conseguenze sulla propria salute fisica. Le descrizioni del cibo riguardano i metodi corretti di conservazione, la giusta preparazione (ad es., il grado di cottura adeguato al consumo della carne di pollo o delle uova, senza rischiare di contrarre la salmonella),

ma anche la conservazione post-cottura, concentrando, perciò, l'attenzione non sul cibo in sé, ma sulle numerose pratiche di manipolazione degli alimenti. Solitamente, la rappresentazione del cibo sano per il benessere fisico accompagna quella centrata sulla salubrità dell'alimento.

- Cibo sano per la forma fisica: tale tematizzazione riprende un discorso pubblico molto diffuso, specialmente sui social media (Pilař *et al.*, 2021), in cui fitness e *clean eating* equivalgono al concetto di cibo sano, funzionale ad ottenere una figura fisica magra e conforme alle norme sociali. Chi soffre di sovrappeso causato dalla sovra alimentazione spesso descrive il cibo sano come mezzo per ottenere una forma fisica socialmente accettabile e una migliore condizione di salute, esprimendo al meglio la normatività del concetto di cibo sano, specialmente tra chi viene etichettato come incapace di controllarsi e di seguire una dieta salubre (come persona in sovrappeso, ma anche come persona povera) (Lupton, 1996; Kallio e Niemelä, 2014).

3.4 *Il ruolo delle politiche di welfare alimentare nell'approvvigionamento e nella costruzione delle rappresentazioni.* – A livello meso, le politiche locali del cibo assumono un ruolo fondamentale nel modellare i paesaggi alimentari di chi si trova in condizione di povertà (Dansero *et al.*, 2019), a partire dalla generale distribuzione spaziale del sistema di approvvigionamento (assistenza compresa), fino alle misure di sostegno socioeconomiche messe in atto. Nella ricostruzione delle rappresentazioni sociali associate al cibo sano le politiche di welfare si introducono sottoforma di discorsi pubblici, che talvolta diventano veicoli di messaggi disciplinanti delle pratiche quotidiane, dove chi è povero viene stereotipizzato come incapace di compiere scelte alimentari nutrizionalmente adeguate, spesso a causa della mancanza di denaro e/o di educazione alimentare, rendendolo oggetto passivo di tali discorsi (Glaze e Richardson, 2017). Una delle dimensioni più spesso negate si riferisce, infatti, al diritto al gusto e all'adeguatezza socioculturale del cibo consumato, nonché delle diverse capacità manuali o di trasformazione degli alimenti (Caraher e Davison, 2019; Hardcastle e Caraher, 2021). In altri casi, al contrario, le misure di politica sociale sono espressamente ideate per ridurre la normatività dei discorsi e delle rappresentazioni, creando un ambiente paritario, in cui vengono inseriti dei momenti di educazione alimentare, espressi tuttavia attraverso atteggiamenti valorizzanti e non passivizzanti. Ne è un esempio il laboratorio di cucina, in cui l'educatrice combina il lavoro emozionale e sociale attraverso il cibo e informazioni pratiche su stagionalità, valori nutrizionali, funzionamento delle filiere, sfruttamento del lavoro ed eticità.

Il lavoro socioeducativo parte dalla consapevolezza che il cibo, da sempre, ricopre anche un forte valore simbolico nella costruzione dell'identità individuale, sociale e territoriale. Ogni nucleo, individuale e collettivo, ha un proprio bagaglio di riti ed usi legati all'alimentazione, tanto che il cibo diventa un complesso fattore sociale e culturale. Dietro alla quotidianità, quasi banale, di consumare un pasto, si intessono relazioni, si costruiscono legami, si intrecciano storie e si differenziano tradizioni, rituali, usi e costumi. Quando però il cibo perde, nell'immaginario collettivo, il suo valore di bene comune per essere percepito e fruito unicamente come merce, viene negativizzata la relazione stessa tra persona e alimentazione.

In una prima fase del laboratorio si sono indagate le competenze individuali per un più efficace *empowerment* specifico. Il lavoro è stato trasversale, toccando aspetti fondamentali quali: la capacità di lavorare in gruppo, l'assunzione di responsabilità nel lavoro individuale, una migliore gestione del tempo e dello stress. La cucina si connota così non solo come esigenza primaria, ma anche come nuova opportunità e come veicolo di crescita personale e professionale, in un'ottica di maggior equità sociale ed economica. Ma la cucina, oltre a ricoprire un ruolo di socialità e condivisione, rappresenta anche un momento profondamente intimo e soggettivo. La preparazione del cibo, il contatto con elementi come acqua e farina, l'atto dell'impastare ad esempio, sono stati tutti strumenti per sciogliere la diffidenza iniziale, accantonare le difficoltà e le fragilità, permettendo lo schiudersi di momenti estremamente schietti e rivelatori delle individualità di ciascun partecipante.

4. CONCLUSIONI. – Nel presente contributo si è proposto un approccio socioculturale alla ricostruzione dei paesaggi alimentari, con particolare riferimento alla forma fisica e sociale che assume il *foodscape* di chi è povero. Oltre alle rappresentazioni sociali, i discorsi pubblici, la comunicazione e il ruolo delle politiche locali del cibo e del welfare, di cui già si è parlato, emergono altre determinanti del paesaggio alimentare, in particolare: l'intensità della povertà, che caratterizza le risorse (o i capitali) di cui si può disporre per esplorare e fruire del sistema di approvvigionamento, ma anche per influenzare i discorsi e le rappresentazioni; il genere, specialmente se associato ai ruoli all'interno della famiglia; l'età è il più influente fattore sociale delle abitudini e delle pratiche legate al cibo, dalla composizione della dieta, alle rappresentazioni, dalla voglia di esplorare l'ambiente urbano, alle credenze; la nazionalità, in particolare la cultura culinaria di origine, si inserisce

indubbiamente nel determinare il paesaggio alimentare, limitandone l'adeguatezza, quando, ad esempio, i luoghi di approvvigionamento di cibi tipici del proprio paese sono scarsi; l'agency, ovvero la capacità di agire su se stessi e sulla propria esistenza seguendo i propri desideri e preferenze, spesso ridotta dalla condizione di povertà alimentare, alleviata attraverso pacchi alimentari standard, che non lasciano molto spazio alle preferenze individuali, se non nella scelta di come consumare (o non consumare) i prodotti donati.

Il cibo, infine, si configura come un efficace primo "strumento" di contatto con persone talvolta estremamente fragili e dalla socialità quasi annullata da anni di vita in strada. Il laboratorio di cucina, infatti, rappresenta un luogo di riscoperta del piacere e del gusto legati al cibo, anche se in alcuni casi tale associazione richiede più tempo per essere ricostruita. Per molti, i limiti al raggiungimento dell'obiettivo principale del laboratorio sono di natura economica e/o relativi all'equipaggiamento inadeguato a casa, fattori che non consentono di riprodurre i piatti elaborati insieme al gruppo, oppure dipendono dalle condizioni di salute sfavorevoli e dallo stress psico-emotivo, causato dalle esperienze di estrema povertà da poco vissute (o ancora in corso), che riducono drasticamente il desiderio di esprimersi e appagarsi attraverso le pratiche legate al cibo. Uno degli obiettivi del laboratorio è sicuramente quello di creare una rete attorno ai partecipanti, non solo che li sostenga in caso di necessità, ma anche che, col tempo, si trasformi in una cerchia di amici e conoscenti, che allarghi le occasioni di socialità, specialmente di coloro che non hanno una famiglia. Attraverso il cibo, i partecipanti riacquisiscono centralità nella propria esistenza quotidiana, che la condizione di homeless aveva profondamente ridotto, a partire dall'impossibilità di scegliere cosa mangiare e quando consumare i pasti, ma anche di agire sul proprio corpo e sul proprio benessere, diritto umano fondamentale.

BIBLIOGRAFIA

- Appadurai A. (1990). Disjuncture and difference in the global cultural economy. *Theory, Culture and Society*, 7: 295-310. DOI: <https://doi.org/doi/10.1177/026327690007002017>
- Armstrong K., Chapin E., Chastain A., Person J., VanRheen S., White S. (2009). *Foodability: Visioning for Healthful Food Access in Portland*. Testo disponibile al sito: https://www.pdx.edu/sites/www.pdx.edu.usp/files/Foodability_Final_PDF.
- Borrelli N., Corti G. (2019). Investigare l'accessibilità economica al cibo: definizione di uno studio metodologico e applicazione nella città di Milano. *Sociologia urbana e rurale*, 51(119): 135-155. DOI: 10.3280/SUR2019-119009
- Ead., Mela A. (2019). *Lo spazio del cibo. Un'analisi sociologica*. Milano: Carocci.
- Caraher M., Davison R. (2019). The normalisation of food aid: What happened to feeding people well? *Emerald Open Research*, 1(3). DOI: <https://doi.org/10.12688/emeraldopenres.12842.2>
- Costa C., Santana P., Dimitroulopoulou S., Burstrom B., Borrell C., Schweikart J., Dzurova D. et al. (2019). Population health inequalities across and within European metropolitan areas through the lens of the Euro-Healthy Population Health Index. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(5): 836. DOI: <http://dx.doi.org/10.3390/ijerph16050836>
- Dansero E., Toldo A., Pettenati G. (2015). La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane. In: Faccioli M., a cura di, *Quali filiere per un progetto metropolitano. Slow tourism. spazi comuni, città*. Milano: FrancoAngeli.
- Id., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., a cura di (2019). *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid.
- Durkheim E. (1912). *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie*. Parigi: PUF (trad it. *Le forme elementari della vita religiosa. Il sistema totemico in Australia*. Milano: Mimesis, 2013).
- Giskes K., van Lenthe F., Avendano-Pabon M., Brug J. (2011). A systematic review of environmental factors and obesogenic dietary intakes among adults: Are we getting closer to understanding obesogenic environments? *Obesity Reviews*, 12(5): e95-e106. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2010.00769.x>
- Glaze S., Richardson B. (2017). Poor choice? Smith, Hayek and the moral economy of food consumption. *Economy and Society*, 46(1): 128-151. DOI: 10.1080/03085147.2017.1308058
- Hardcastle S., Caraher M. (2021). The role of foodbanks in the context of food insecurity: Experiences and eating behaviours amongst users. *Appetite*, 163(105208). DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105208>
- Joose S., Marshall M. (2020). Fridge stories and other tales from the kitchen: A methodological toolbox for getting closer to everyday food practices. *Food, Culture & Society*, 23(5): 608-626. DOI: 10.1080/15528014.2020.1778921
- Kallio J., Niemelä M. (2014). Who blames the poor? *European Societies*, 16(1): 112-135. DOI: 10.1080/14616696.2013.787435
- Lupton D. (1996). *Food, the Body and the Self*. Londra: Sage.
- Marra M., Migliardi A., Costa G. (2015). Disuguali a tavola, ma non troppo: le differenze sociali nell'alimentazione in Italia prima e durante la crisi (Health inequalities and nutrition in Italy during crisis times). *Epidemiologia e prevenzione*, 39(5-6): 322-331. Testo disponibile al sito: https://epiprev.it/articoli_scientifici/disuguali-a-tavola-ma-non-troppo-le-differenze-sociali-nell-alimentazione-in-italia-prima-e-durante-la-crisi.
- Miewald C., McCann E. (2014). Foodscapes and the geographies of poverty: Sustenance, strategy, and politics in an urban neighborhood. *Antipodes*, 46(2): 537-556. DOI: 0.1111/anti.12057
- Idd., Temenos C., McIntosh A. (2019). I do my best to eat while I'm using: Mapping the foodscapes of people living with HIV/AIDS who use drugs. *Social Science & Medicine*, 226: 96-103. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2019.02.037>

- Mikkelsen B.E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives of Public Health*, 131(5): 209-216. DOI: 10.1177/1757913911415150
- Mitchell D., Heynen N. (2009). The geography of survival and the right to the city: Speculations on surveillance, legal innovation, and the criminalization of intervention. *Urban Geography*, 30(6): 611-632. DOI: <https://doi.org/10.2747/0272-3638.30.6.611>
- Morley A., Morgan K. (2021). Municipal foodscapes: Urban food policy and the new municipalism. *Food Policy*, 103(102069). DOI: 10.1016/j.foodpol.2021.102069
- Moscovici S. (1961). *La psychanalyse, son image et son public. Étude sur la représentation sociale de la psychanalyse*. Parigi: PUF (2005) (trad. it. *Le rappresentazioni sociali*. Bologna: il Mulino, 1989).
- Oncini F., Guetto R. (2018). Cultural capital and gender differences in health behaviours: A study on eating, smoking and drinking patterns. *Health Sociology Review*, 27(1): 15-30. DOI: 10.1080/14461242.2017.1321493
- Pilař L., Stanislavská L., Kvasnička R., Hartman R., Tichà I. (2021). Healthy food on Instagram social network: Vegan, homemade and clean eating. *Nutrients*, 13(6): 1991. DOI: 10.3390/nu13061991
- Poulain J.P. (2002). *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace sociale alimentaire*. Parigi: PUF (trad. it. *Alimentazione, cultura e società*. Bologna: il Mulino).
- Power E.M. (2003). De-centering the text: Exploring the potential for visual methods in the sociology of food. *Journal for the Study of Food and Society*, 6(2): 9-20. DOI: 10.2752/152897903786769670
- Quaglia A.P., Toldo A., Vittone I., a cura di (2019). *Atlante del cibo di Torino metropolitana: Rapporto 3*. Torino: Celid.
- Sarti S. (2018). Le disuguaglianze sociali nella salute. Una riflessione sul ruolo della classe sociale. *Rassegna italiana di sociologia*, 4: 665-692. DOI: 10.1423/92200
- Schüle S.A., Bolte G. (2015). Interactive and independent associations between the socioeconomic and objective built environment on the neighbourhood level and individual health: A systematic review of multilevel studies. *PLoS ONE*, 10(4): e0123456. DOI: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0123456>
- Sobal J., Wansink B. (2007). Kitchenscapes, tablescape, platescapes, and foodscapes: Influences of microscale built environments on food intake. *Environment and Behavior*, 39(1): 124-142. DOI: <https://doi.org/10.1177/0013916506295574>
- Toldo A. (2018). Povertà e assistenza alimentare: il sistema del cibo d'emergenza. *Sociologia urbana e rurale*, 115(suppl): 82-97. DOI: 10.3280/SUR2018-115-S1007
- Vanolo A. (2015). The image of the creative city, eight years later: Turin, urban branding and the economic crisis taboo. *Cities*, 46: 1-7. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cities.2015.04.004>
- Vonthron S., Perrin C., Soulard C.-T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS ONE*, 15(5): e0233218. DOI: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>
- Yasmeen G. (1995). Exploring a foodscape: the case of Bangkok. *Malaysian Journal of Tropical Geography*, 26: 1-11.

RIASSUNTO: Negli ultimi anni, il welfare alimentare torinese è stato oggetto di numerosi studi, svolti in contesti disciplinari variegati, che hanno portato alla luce una realtà sociale altrettanto articolata. Lo studio dei paesaggi alimentari in condizioni di povertà, secondo un approccio socioculturale, è un aspetto ancora poco analizzato dalla letteratura sociologica e geografica in Italia, specialmente nell'ambito di una ricerca etnografica. Al fine di ricostruire le pratiche e gli spazi che garantiscono (o limitano) il diritto ad un cibo sano, il lavoro di ricerca si sofferma sulla partecipazione ad un laboratorio di cucina socializzante, promosso dall'Associazione Eufemia, impegnata nel contrasto alla povertà e allo spreco alimentare da ormai un decennio. Attraverso l'osservazione, l'interazione e le interviste narrative, è possibile ricostruire le molteplici rappresentazioni che circondano il concetto di cibo sano e, con alcuni partecipanti, si è proseguito riflettendo sui paesaggi alimentari, scoprendo una realtà complessa, talvolta composta da strategie di sopravvivenza inattese.

SUMMARY: *Representations and foodscapes in poverty: the case of Associazione Eufemia*. In the last years, Turin's food welfare has been object of several studies, carried out in different disciplines, which have shed light to a variegated social reality. The study of foodscapes in poverty, following a sociocultural approach, is a understudied topic yet from a sociological and geographical perspective in Italy, especially through an ethnographic research. To the extent of reconstructing practices and spaces which guarantee (or limit) the right to healthy food, the research focuses on a socializing kitchen laboratory, promoted by Associazione Eufemia, dedicated to the contrast of poverty and food waste for over a decade. Through observation, interaction and in-depth interviews, it has been possible to the multiple ways in which interviewees represent healthy food and, with some participants, it has been possible to recreate foodscapes, shedding light on a complex reality, sometimes built on unexpected survival strategies.

Parole chiave: povertà alimentare, *foodscapes*, rappresentazioni sociali, diritto al cibo, cibo sano

Keywords: food poverty, foodscapes, social representations, right to food, healthy food

*Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università degli Studi di Torino; veronica.allegretti@unito.it

**Associazione Eufemia, Torino; Rete Food Pride, Torino; chiara.fiore@eufemia.eu

SESSIONE 6

*TERRITORI INTERPRETI DEL CIBO:
TRA DIRITTO E GEOGRAFIA*

MAURIZIA PIERRI*, ANTONELLA RINELLA*

TERRITORI INTERPRETI DEL CIBO: TRA DIRITTO E GEOGRAFIA

La sessione 6 *Cibo, spazi, diritto* è frutto delle riflessioni interdisciplinari di un gruppo di giuristi, storici e geografi dell'Università del Salento e dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, maturate nell'ambito della partecipazione come unità di ricerca locale, coordinata da Fabio Pollice, al progetto "Emplacing Food. Narratives, policies and spaces in Italy. Rethinking the territorial dimensions of food, in the challenges of justice, sustainability, cultural identity and local development", guidato da Egidio Dansero e candidato al bando PRIN 2020.

Partendo dall'assunto che il diritto rappresenta un'espressione fondamentale delle narrazioni in cui una comunità si riconosce e radica la propria esistenza, non si può non riconoscere che ogni strumento giuridico propone uno specifico modello di riferimento della relazione cibo-territorio ed è in grado di generare molteplici effetti di distruzione, interruzione, distorsione, o al contrario, di promozione e costruzione di percorsi di sviluppo sostenibili e partecipati dipendenti dalla capacità interpretativa messa in campo dal sistema territoriale micro, meso o macro sul quale il riferimento normativo stesso insiste e agisce. Da queste considerazioni preliminari nasce il proposito di indagare la connotazione descrittiva (concezione in termini valoriali), prescrittiva (imposizione di tutele e garanzie di giustiziabilità) e performativa (in quanto costitutiva di una concezione del cibo nei diversi contesti sociali) delle narrazioni giuridiche transcalari inerenti il cibo, sia dominanti che resistenti, e la loro capacità in nuce di plasmare, orientare, comunicare e promuovere senza soluzione di continuità vecchie e/o nuove connessioni tra prodotti agroalimentari e territorio.

Negli otto contributi, spesso redatti a più mani da studiosi delle diverse discipline, vengono presi in considerazione i marchi territoriali regionali di qualità (nel contributo a firma di Fabio Pollice, Alessandro Isoni, Roberto Franco Greco, Patrizia Miggiano e Marco Sponziello e in quello proposto da Sergio Candela), le comunità del cibo (analizzate da Roberto Franco Greco e Sara Nocco – che affiancano all'analisi generale giuridica generale dell'istituto il caso studio della Garfagnana – e da Liberata Nicoletti e Roberto Morea – che focalizzano l'attenzione sui contesti della Terra di Bari e del Salento), nonché il caso delle De.Co., una pratica designativa ancora priva di una disciplina normativa compiuta (oggetto del contributo delle scriventi e di Francesca Rinella, con particolare riguardo alla realtà pugliese). Nuove narrazioni resistenti possono nascere dal dettato della legge n. 141/2015, che promuove la c.d. agricoltura sociale e le valenze socio-educative della stessa (cfr. il paper di Chiara Doria), nonché dalla lotta al capolarato (potenziata dalla legge n. 199/2016, che inasprisce il profilo sanzionatorio del reato), volano di nuove forme di responsabilità sociale di impresa, come le certificazioni etiche (si veda l'articolo di Federica Epifani, Vincenzo Lorubbio e Cosimo Alessandro Quarta). Accanto a queste buone pratiche, purtroppo, permangono non poche relazioni problematiche tra cibo e comunità rurali nei paesi del Sud del mondo, come quella generata dai contratti di *land grabbing* (fattispecie presa in considerazione da Elisabetta Marzo), che privano le comunità locali del libero utilizzo delle risorse naturali.

La lettura dei contributi della sessione, a nostro parere, non solo avvia interessanti considerazioni inerenti diverse tematiche – quali i profili di tensione tra gli strumenti normativi italiani e le regole europee o le possibili traiettorie territorializzanti (o deterritorializzanti) disegnate dal diritto nei contesti di studio analizzati – ma evidenzia altresì il contributo che tale fronte di ricerca interdisciplinare può fornire al riconoscimento dei prodotti agroalimentari come beni comuni culturali e alla promozione di nuovi processi narrativi bottom-up, all'interno dei quali gli attori locali si facciano custodi di valori e tradizioni inerenti il cibo, divenendo comunità di pratica in cui il sapere viene raccolto e condiviso, creando proficue forme di aggregazione e progetti di valorizzazione originali e creativi.

*Università del Salento; maurizia.pierr@unisalento.it; antonella.rinella@unisalento.it



FABIO POLLICE*, ALESSANDRO ISONI*, ROBERTO FRANCO GRECO*,
PATRIZIA MIGGIANO*, MARCO SPONZIELLO*

ESPLORARE LA TERRITORIALITÀ ATTRAVERSO IL DIRITTO. CONSIDERAZIONI SUL POTENZIALE NARRATIVO DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE A PARTIRE DA ALCUNI CASI STUDIO

1. INTRODUZIONE. – La salda e complessa relazione tra cibo e territorio presenta l’opportunità di una doppia chiave di lettura, in grado di offrire preziose informazioni sui processi di territorializzazione e sulle relative traiettorie e configurazioni.

Se da un lato, infatti, il cibo – con tutto l’universo tangibile e intangibile delle sue pratiche, dei suoi rituali e dei saperi condivisi su scala locale – contribuisce a identificare il territorio e a definirne la percezione sociale; dall’altro, quest’ultimo, grazie all’intreccio originale ed esclusivo tra le sue peculiarità fisiche, morfologiche, idrologiche, pedo-climatiche e i fattori umani che con queste entrano in relazione, costituisce una vera e propria fucina di culture e prassi agroalimentari, segnate da un elevato grado di distintività.

In questo quadro di reciproca caratterizzazione, identificazione e significazione, il sostegno alle produzioni agroalimentari assicurato dai regimi di qualità dei prodotti rappresenta un’occasione per orientare la territorialità.

Va preliminarmente precisato che ai diversi gradi di coinvolgimento del territorio nelle fasi di produzione alimentare corrispondono, invero, differenti tipologie di marchio: tra i regimi in parola, alcuni proporrebbero il territorio come “attore” indispensabile e caratterizzante (ad esempio, le DOP e IGP); altri come possibile destinatario di peculiari modelli di produzione e di ri-territorializzazione (le STG).

Dopo una preliminare ricognizione normativa, si analizzerà, mediante un approccio semantico-critico, lo strumento giuridico del disciplinare di produzione e si discuterà, attraverso la comparazione di alcuni casi studio, il suo potenziale narrativo *del e per* i territori, intendo con ciò la possibilità di intravedere in esso un’opportunità per a) narrare il territorio e la sua storia culturale dalla prospettiva delle sue tradizioni e pratiche agroalimentari, così come sono recepite e raccontate dai gruppi di produttori; b) potenziare l’investimento patrimoniale e affettivo da parte delle comunità verso il territorio e creare le condizioni affinché queste ultime possano – e sappiano – costruire intorno a esso il proprio progetto di sviluppo (Pollice, 2014).

Nel presente percorso di osservazione e indagine, si ricorrerà, dunque, all’ausilio del diritto come sonda per l’esplorazione del complesso sistema di risonanze simboliche che, reiterate nel tempo, hanno caratterizzato e sostenuto intere comunità, identificandole e garantendo loro un radicamento sociale duraturo.

2. REGIMI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI E DISCIPLINARI DI PRODUZIONE. – Il presente contributo mira a collocarsi nel generale dibattito sulla valutazione della territorialità nei segni distintivi della qualità dei prodotti agroalimentari. Ricorrendo a una definizione di compromesso tra scienze giuridiche e geografiche, con il concetto di “territorialità” si può indicare la distintività di un dato territorio che discende, *prima facie*, dalla dimensione politico-amministrativa di pertinenza, ma la trascende, identificando, contestualmente, i sistemi di conoscenza tradizionali e informali, le eredità storiche, i valori spirituali, simbolici, estetici, educativi, sociali ed economici che riguardano il rapporto tra l’uomo e il suo contesto di vita.

L’applicazione di tale concetto alla “questione agroalimentare” permette – se non, addirittura, impone – di introdurre un ulteriore presupposto interpretativo. Esso concerne la nozione di qualità alimentare e l’opportunità di una sua rimediazione. Si ritiene che la qualità non dovrebbe essere considerata solo rappresentativa del livello delle caratteristiche nutrizionali, sensoriali, organolettiche e igienico-sanitarie dei prodotti, bensì dovrebbe essere orientata a un’ottica di sistema (Cesaretti e Annunziata, 2011). Dunque, deve preferirsi la tesi che consente di ricomprendere, anche sul piano giuridico, le dimensioni ambientale, culturale, sociale, storica ed economica cui la qualità è associata. Questa introduzione sembra già sufficiente a far emergere la



stretta relazione tra la qualità, nell'accezione multidimensionale accennata, e il territorio, da intendersi come concetto di sintesi delle relazioni spazialmente localizzate tra sistemi ecologici, sociali, culturali ed economici.

L'obiettivo specifico del presente contributo è quello di indagare la territorialità dei regimi di qualità agroalimentare attraverso l'analisi dei disciplinari di produzione. Tale tentativo implica la preliminare individuazione dei segni distintivi che verranno sottoposti al vaglio della trattazione – ossia le denominazioni di origine protetta, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite¹ – e ricognizione dell'oggetto stabilito e delle funzioni attribuite dal legislatore comunitario ai disciplinari.

La normativa di riferimento è contenuta nel regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Il regolamento è stato adottato per aiutare i produttori agroalimentari europei a comunicare le caratteristiche e le modalità di produzione dei loro prodotti. Esso mira a garantire la concorrenza leale, l'informazione dei consumatori, il rispetto dei diritti di proprietà intellettuale e l'integrità del mercato (art. 1, comma 1). A questi fini sono stati istituiti dei regimi di qualità come base giuridica per l'identificazione e protezione di nomi che designano prodotti con proprietà e caratteristiche particolari, derivanti dai metodi di produzione o di trasformazione usati o dal loro luogo di produzione o di commercializzazione (art. 1, comma 2).

Tali obiettivi generali sono stati perseguiti, anzitutto, per mezzo dell'istituzione di un regime di DOP e IGP finalizzato ad aiutare la produzione e la commercializzazione di beni legati a specifiche zone geografiche. Il regime è nato per garantire la giusta remunerazione alla qualità dei prodotti, la protezione uniforme dei nomi impiegati sul territorio dell'Unione e la fornitura, ai consumatori, di informazioni chiare sulle proprietà che conferiscono valore aggiunto ai medesimi (art. 4).

Ai sensi dell'art. 5, comma 1, del regolamento in questione, per “denominazione di origine” si intende il nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese, le cui qualità e/o caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico, ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Il comma 2 della stessa disposizione definisce l'indicazione geografica come il nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche. La produzione deve svolgersi, per almeno una delle sue fasi, nella zona geografica delimitata.

Con la previsione delle DOP e IGP, il legislatore comunitario ha considerato meritevoli di tutela sovranazionale le produzioni tradizionali locali di qualità. È possibile attribuire a tale normativa un triplice ruolo: la tutela del produttore da imitazioni e usurpazioni; la tutela del consumatore, che può far affidamento su un'informazione attendibile circa il prodotto che acquista; la salvaguardia delle zone rurali mediante la differenziazione, nel mercato, di produzioni specifiche (Giacomini *et al.*, 2007). Questa semplificazione tri-direzionale delle tutele consente di sostenere che le DOP e IGP costituiscano una risposta comunitaria alle esigenze di conservazione del territorio, attraverso il riconoscimento del valore economico-differenziale delle produzioni agricole ed agroalimentari territorialmente caratterizzate (Sarti, 2009).

La disciplina delle STG è contenuta all'art. 17. Essa è diretta a salvaguardare i metodi di produzione e le ricette tradizionali. Il fine è quello di aiutare i produttori a commercializzare i propri prodotti comunicando, ai consumatori, le proprietà che conferiscono a essi e alle loro ricette valore aggiunto. L'art. 18 stabilisce i criteri che uno specifico prodotto o alimento deve possedere affinché possa essere riconosciuto come STG. Esso deve essere ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale oppure da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente. Lo stesso prodotto può beneficiare della registrazione del suo nome come STG se il nome medesimo è stato utilizzato tradizionalmente per identificarlo ovvero se ne designa il carattere tradizionale o la specificità. Tale protezione giuridica è stata determinata dal legislatore per supportare l'accrescimento del reddito degli agricoltori, tutelando, allo stesso tempo, l'esigenza dei consumatori di veder valorizzata la qualità agroalimentare anche in ordine alle modalità di produzione e trasformazione degli alimenti connotati da tipicità tradizionale (Masini, 2020).

Questa cornice definitoria restituisce il seguente quadro. Nel caso delle DOP, la territorialità del segno può definirsi piena. Infatti, tutte le fasi della produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto devono svolgersi nell'area delimitata. Diversamente, per quanto riguarda le IGP, tale territorialità risulterebbe parziale, in quanto è sufficiente che una sola delle fasi indicate avvenga nell'area delimitata. Discorso a parte

¹ D'ora in poi, rispettivamente indicati con gli acronimi di DOP, IGP, STG.

vale per le STG, dove alla ricetta tipica o al metodo di produzione non soggiace alcun vincolo di appartenenza territoriale. Esito dell'applicazione di un concetto di territorialità parametrato sulla base del vincolo di appartenenza *stricto iure* intesa, questa lettura non deve lasciar presumere l'automatismo secondo cui ai diversi gradi di territorialità dei segni corrisponda un'equipollente capacità degli stessi di attivare processi di territorializzazione. Tale capacità sembra certamente condizionata dalla conformazione giuridica del segno, ma non si esaurisce in essa. Un ruolo determinante è giocato dai disciplinari di produzione.

L'art. 7 del regolamento in esame norma il contenuto minimo che il disciplinare di produzione di una DOP o IGP deve rispettare. Esso deve comprendere il nome da proteggere e l'individuazione della zona geografica delimitata, indicando tutti gli elementi utili alla dimostrazione del legame fra la qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'ambiente geografico di sua origine. Se del caso, in funzione dell'equiparazione di taluni nomi a denominazioni di origine, devono essere indicate anche le materie prime provenienti da una zona geografica più ampia o diversa da quella delimitata, purché anche tale zona risulti circoscritta, ivi sussistano condizioni particolari per la loro produzione, esista un regime di controllo dell'osservanza di tali condizioni e le denominazioni in oggetto siano state riconosciute nel paese di origine anteriormente al primo maggio del 2004. Inoltre, il disciplinare deve contenere l'indicazione degli elementi che dimostrano l'origine geografica del prodotto e la descrizione dei metodi di ottenimento dello stesso, nonché informazioni relative al confezionamento e all'etichettatura.

Il contenuto minimo del disciplinare delle STG è, invece, previsto dall'art. 19. Esso dispone che debbano concorrere almeno i seguenti elementi: il nome per cui viene proposta la registrazione; la descrizione del prodotto e del metodo di produzione da rispettare; gli elementi fondamentali che ne attestano il carattere tradizionale.

Quindi, nei disciplinari di produzione vengono stabilite le regole da rispettare nei processi produttivi, le caratteristiche che il prodotto finale deve avere e, nel caso delle DOP e IGP, la delimitazione dei confini della zona di produzione (Tregear *et al.*, 2007).

In definitiva, il disciplinare può essere definito come l'insieme delle condizioni di processo e di prodotto che il produttore di un bene agroalimentare sottoposto a regime di qualità deve rispettare per potersi fregiare della relativa certificazione.

2.1 *Sulla vocazione comunicativa dei regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.* – Vista la rappresentazione definitoria di cui sopra, l'analisi del rapporto tra territorio e cibo può essere discussa evidenziando la “vocazione comunicativa” dei regimi di qualità e il “potenziale narrativo” dei disciplinari di produzione. Ci si chiede se, e in che misura, i citati regimi e disciplinari riescano, per mezzo della tutela giuridica della qualità agroalimentare, a comunicare e narrare le possibili configurazioni dei processi di territorializzazione diacronicamente intesi.

Non si commetta l'errore di considerare eterodosso l'impiego dei concetti di comunicazione e narrazione all'osservazione giuridica. Anzi, è d'uopo precisare che il diritto identifica un prodotto culturale esito del linguaggio e della narrazione sociale. Sicché, esso può essere osservato come “una delle espressioni della costruzione narrativa della realtà” (Mittica, 2010, p. 14).

In tal senso, si può dire che una delle funzioni principali dei regimi di qualità sia proprio quella comunicativa. È l'intera disciplina dedicata alla qualità agroalimentare a nascere con obiettivi di comunicazione. Essa ha avuto luogo nell'attuale contesto storico ed economico, dove la dilatazione spaziale del mercato e la globalizzazione dei rapporti commerciali hanno generato asimmetrie informative (Trapè, 2008). Le relazioni tra produttori e consumatori si realizzano, spesso, in lontananza, secondo i rapporti giuridici standardizzati tipici di un “mercato muto di parole parlate” (Germanò *et al.*, 2014, p. 72). L'informazione trascende le tradizionali regole civilistiche del contratto ed è rimessa a una regolamentazione amministrativa del mercato (*ibidem*). I regimi in questione favoriscono il bilanciamento di queste asimmetrie, supportando l'attività di conoscenza del prodotto da parte di chi acquista e il bisogno di farsi conoscere dal lato di chi vende.

Oltre al regolamento n. 1151/2012, mette conto di considerare le indicazioni sulla nozione di qualità contenute nel Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli del 2008 (COM, 2008, 641) e nella Comunicazione della Commissione sulla politica di qualità dei prodotti agricoli del 2009 (COM, 2009, 234). Per la Commissione, il concetto di qualità corrisponde innanzitutto al soddisfacimento delle aspettative dei consumatori e le qualità di cui parla il Libro Verde sono le caratteristiche di processo e di prodotto che il produttore intende far conoscere. Non a caso è stato notato come quest'ultimo, più che un libro sulla qualità dei prodotti, trovi proprio nella comunicazione il suo oggetto principale (Albisinni, 2009). In quest'ottica, il concetto di qualità si reifica nella

relazione tra consumatore e produttore, si perfeziona nell'atto di acquisto del prodotto e la comunicazione, così, assume un ruolo determinante. Le maglie del rapporto tra produttore e consumatore sono legate dall'informazione sul cibo e, in sua rappresentanza, sul territorio da cui esso proviene. La componente identitaria del cibo è divenuta sempre più importante per le scelte dei consumatori, i quali "attribuiscono valore ai prodotti secondo criteri complessi, che oggi presuppongono anche la ricerca e l'identificazione di una radice, di un'origine, di un legame con il passato" (Trapè, 2008, p. 40). Il cibo assume, così, i connotati di bene giuridico polisensibile, in grado di catalizzare significati e valori ambientali, culturali, sociali, storici ed economici di matrice territoriale (Gazzola, 2017). La stessa componente identitaria non può sempre determinare la composizione fisica del cibo. A riguardo, giova considerare anche taluni orientamenti della Corte di giustizia europea, la quale ha deciso che il territorio è anche reputazione, non sempre si lega direttamente alle caratteristiche intrinseche dei prodotti, trasferisce la sua immaterialità storica, sociale e culturale ai beni agroalimentari, convertendola in caratteristiche reputazionali che, seppur non sempre visibili materialmente, esistono e ne condizionano la qualità (Greco, 2018).

La regolamentazione dei disciplinari di produzione e del processo che porta alla definizione delle regole in essi contenute tiene conto degli aspetti emersi. Lo si può evincere, in via del tutto indiziaria, dall'importanza affidata dal regolamento n. 1151/2012 ai gruppi. Ai sensi dell'art. 3, comma 2, per "gruppo" si intende qualsiasi associazione costituita principalmente da produttori o trasformatori che trattano il medesimo prodotto. Il considerando 57 riconosce il ruolo fondamentale dei gruppi nel processo di presentazione delle domande di registrazione dei nomi di DOP, IGP e STG, nella modifica dei disciplinari e delle domande di annullamento. Con riferimento alle STG, il considerando 37 dispone che il contenuto di un disciplinare dovrebbe essere definito dai produttori organizzati in gruppi. L'art. 49 prevede che la domanda di registrazione possa essere presentata solo dai gruppi che operano con i prodotti di cui va registrato il nome. Portavoce di patrimoni di conoscenze tramandate nel tempo, ai sensi del regolamento in esame, sono i produttori i principali soggetti legittimati a stabilire le regole di produzione e le caratteristiche del prodotto (Marescotti, 2010).

Non è un caso se talvolta, come si vedrà, i disciplinari si configurano come vere e proprie biografie culturali dei territori e delle comunità ivi insediate, rielaborate e codificate in norme di condotta, che riannodano passato, presente e futuro in un *continuum* narrativo che, per molti aspetti, pare identificare interessanti fattispecie di *legal storytelling*.

3. IL POTENZIALE NARRATIVO DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE: UNA PANORAMICA DI RACCONTI DEL E PER IL TERRITORIO. – Le considerazioni qui esposte, tendenti a verificare i possibili esiti della triangolazione concettuale tra cibo, territorio e diritto, inducono necessariamente a una riflessione circa l'opportunità di intendere lo strumento dei disciplinari di produzione nei termini di pragmatica dell'agire territoriale.

Ciò in considerazione del fatto che a) il diritto opera narrativamente – in qualità di principio linguistico (Wittgenstein, 1921) – dunque come vero e proprio *logos* che iscrive in un orizzonte di senso la storia culturale di una comunità e delle sue pratiche di vita quotidiana (Jedlowki, 2000); b) il cibo si costituisce come fondamentale viatico per la simbolizzazione collettiva dello spazio condiviso che, così risignificato, diviene territorio (Simmel, 1910; Poulain, 2002); c) il territorio stesso si pone, a sua volta, come destinatario ultimo di questa *praxis* complessa e per certi versi ancora inesplorata.

Difatti, proprio l'individuazione del territorio, come complemento di termine di questa architettura composita, impone un approccio territorialista e insieme semantico-critico, attraverso cui *interrogare* i disciplinari di produzione e comprendere se e in che modo è possibile intravedervi una forma di narrazione *del e per* il territorio, in grado di generare "coscienza comunitaria e sostenere processi di patrimonializzazione" (Pollice, 2017, p. 107).

In quanto elementi culturali riconosciuti da una collettività e iscritti in quadri normativi, le pratiche di produzione agroalimentare riportate nei disciplinari, infatti, rappresentano, allo stesso tempo, l'esito di un contestuale processo bottom-up e top-down e per questo ricavano riconoscimento sociale dal basso e legittimazione giuridica dall'alto.

Si tratta, oltretutto, di una patrimonializzazione transcalare in grado di porre in connessione gruppi umani definiti su base comunitaria con interlocutori che operano su più ampia scala (Graham *et al.*, 2000). Ciò fa sì che un know-how, riconosciuto dalla comunità di riferimento come sedimento culturale immateriale, interceda dinamiche economiche e politiche che gli consentono un passaggio di stato: da risorsa a patrimonio in grado di incarnare e raccontare la storia di un agire territorializzante.

È così che "la patrimonializzazione del cibo locale può essere, dunque, al tempo stesso un processo culturale, esito dell'attribuzione condivisa di valore a un prodotto o a una ricetta, e un processo economico-politico, che vede nella valorizzazione delle tipicità alimentari una leva per lo sviluppo del territorio" (Dansero *et al.*, 2015).

In questo senso, i disciplinari di produzione fungono, dunque, da traccia ermeneutica per indagare i processi collettivi di attribuzione di valore a fattori naturali, ambientali, umani e culturali nella strutturazione della profonda relazione tra cibo e territorio.

Ciò emerge chiaramente dall'istanza di registrazione del prodotto agroalimentare, laddove si richiede, ai gruppi proponenti, di specificare i termini del legame con la zona geografica, che – come già illustrato – sono differenti a seconda che si richieda una DOP o una IGP.

Una prima ricognizione critica dei paragrafi denominati “Legame con il territorio” (al punto 5-6 dell'istanza), condotta attraverso l'osservazione comparata dei disciplinari di produzione ad oggi riconosciuti dal MiPAAF, evidenzia un composito mosaico di narrazioni della storia culturale dei territori, seppure con un eterogeneo grado di pregnanza del racconto.

È così che – a fronte di minuziose documentazioni, perlopiù di carattere descrittivo, delle caratteristiche fisiche, morfologiche, idrologiche, pedo-climatiche del territorio, che ne sanciscono il legame esclusivo con il prodotto (come nel caso, ad esempio, del disciplinare del Basilico genovese o della Robiola di Roccaverano) – si ritrovano anche interessanti e suggestivi racconti di vita regionale che, a ben guardare, costituiscono una vera e propria *summa* di pratiche, consuetudini, novelle, scoperte, intuizioni, casi; in altre parole, di vicende umane, personali o collettive, che nel corso del tempo hanno inciso profondamente sulla biografia del territorio e della comunità che lo abita.

È il caso, ad esempio, del disciplinare di produzione del Miele Varesino, che contestualizza la nascita e la diffusione dell'apicoltura della provincia tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, in concomitanza con la costruzione della rete ferroviaria italiana realizzata dall'Unità d'Italia in poi. Si tratta certamente di un significativo mutamento intervenuto nell'assetto infrastrutturale e commerciale dell'area varesina, reso possibile dal ricorso all'impiego della *Robinia pseudoacacia*

per consolidare i pendii delle scarpate e delle trincee [poiché] grazie alle sue ramificate radici superficiali, assicurava un ottimo consolidamento dei terreni. [...] La diffusione che ebbe al di fuori della rete ferroviaria fu enorme e tutti quei terreni abbandonati dall'agricoltura, in conseguenza alla forte industrializzazione di quegli anni, insieme ai boschi incolti/trascurati, furono colonizzati dalla *Robinia*. Le piante iniziarono a produrre il prelibato nettare che avrebbe dato luogo al famoso miele di Acacia (così battezzato dai francesi in tutto il mondo) (p. 2).

Questo brano costituisce senza dubbio un significativo stralcio di narrazione di un importante snodo nella traiettoria storico-economica di un territorio che ha saputo riorganizzarsi intorno a una contingenza, convertendola in capitale sociale e umano. Il primo atto creativo è dunque proprio la capacità di scorgere in un *unicum* del territorio una possibile risorsa e, conseguentemente, comprendere che è il territorio stesso a recare in seno le opportunità del suo sviluppo.

In una siffatta lettura del rapporto tra territorio e sviluppo economico, quest'ultimo evidentemente non si determina solo in misura delle risorse disponibili, ma in relazione alla capacità delle comunità locali di riconoscerle come tali e di valorizzarle, inserendole nel flusso di un processo di creazione di valore sociale, culturale ed economico. Così le comunità stesse divengono attori in grado di attivare il potenziale endogeno dei territori: in questo senso è il territorio stesso a indicare la direzione da percorrere per il suo sviluppo (Bonomi e De Rita, 1998).

Nel novero dei disciplinari di produzione in esame si riscontrano, d'altro canto, anche rielaborazioni di racconti appartenenti alla tradizione orale, sedimento immateriale del patrimonio dei territori, attraverso cui ricostruire la cronografia dei gruppi umani in relazione allo spazio vissuto.

A tal proposito, risulta certamente interessante il caso della Burrata di Andria, nel cui disciplinare, al punto 5, leggiamo:

Si tramanda oralmente che in un'antica masseria, nei primi decenni del secolo scorso, il Sig. Lorenzo Bianchino abbia inventato la Burrata di Andria. Si racconta che a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle *mantèche*, [...] provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. [...] Cosicché il Sig. Bianchino pensò di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna e avvolgere il tutto in un involucri fatto anch'esso di pasta filata (p. 4).

Sempre con riferimento al patrimonio demotnoantropologico dei territori, certamente interessante risulta il racconto – rilevato con una certa frequenza – del favore incontrato, nel corso dei secoli, presso personaggi storici illustri, a seguito della degustazione dei prodotti.

Perlopiù ricostruiti con l'ausilio di carteggi o cronache presenti in archivi storici regionali, gli episodi riportano, ad esempio, nel caso del Pecorino delle Balze Volterrane, un sonetto settecentesco di Mario Guarnacci che recita "Ogni cacio egli cuopre oscura e atterra, E tutti i pregi in se dé caci aduna..." oppure ancora l'opera – pubblicata a Parigi nel 1786 – del francese M. De La Lande, dal titolo *Voyage in Italie* in cui, nel capitolo XXIII, interamente dedicato ai formaggi italiani ("Des Fromages d'Italie"), l'autore, giunto in questa parte della Toscana, parla di "un fromage doux..., pour le quel on fait prendre le lait avec une fleur de chardon"².

Ancora nel caso del disciplinare della Ricotta romana, troviamo, all'art. 4, un ricco albo di riferimenti illustri al prodotto, che, partendo da Catone e snodandosi attraverso un dettagliato novero di personalità storiche e letterarie, giunge fino alle opere neorealiste degli anni Cinquanta del Novecento. O ancora, nel caso del disciplinare della Porchetta di Ariccia, il riferimento alla puntuale descrizione della pratica di vendita contenuta nell'opera *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* (1957) di Carlo Emilio Gadda.

Infine, troviamo, altresì, cenni al progressivo contributo delle pratiche agroalimentari alla trasformazione del paesaggio, che, in questo senso, costituisce esso stesso il racconto di una *distintività*, intesa nei termini di una storia produttiva fondata su una trama di saperi e competenze preservate nel tempo, seppur con l'evoluzione di nuovi metodi e materiali produttivi. Appare significativo, in tal senso, il disciplinare del Pistacchio di Raffadali, la cui produzione è possibile grazie a "una particolare forma di allevamento, che consiste nel mantenere la pianta bassa con rami striscianti quasi a toccare il terreno. Questo tipo di allevamento, nato in origine per facilitare le operazioni di raccolta, che avvengono manualmente per evitare la maturazione scalare dei grappoli, ha determinato negli anni anche la caratterizzazione del paesaggio" (p. 6).

Un paesaggio che si compone, quindi, proprio a partire dalle forze e dalle prassi produttive del territorio e che incarna, propriamente, la definizione espressa dalla Convenzione Europea del Paesaggio del 2000, che lo definisce "una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni" (art. 1).

4. CONCLUSIONI. – Comporre un'esauritiva rassegna dei contenuti e delle forme narrative *del e per* il territorio presenti nei disciplinari di produzione è certamente un compito complesso, che richiederebbe una discussione ben più ampia.

Intento della presente dissertazione è, ad ogni modo, quello di condividere, in via preliminare, la proposta di una possibile architettura teorico-metodologica in grado di tentare un'esplorazione critica dei disciplinari di produzione, al fine di verificare se e in che modo è possibile ravvisarvi un paradigma di tipo narrativo-comunicativo, che possa condurci su una strada foriera di interessanti occasioni di riflessione.

Si tratta certamente di una sfida teorica che richiama in campo una pluralità di prospettive, convergenti verso la fondazione di una *hermenèia* complessa, in grado di intravedere nel diritto un *humus* di vicende umane, testimonianze e storie minute.

In tal senso, esso rappresenta un'opportunità, a beneficio della comunità, per prendere coscienza di sé e delle proprie possibili traiettorie di sviluppo.

Si tratta, in altre parole, dell'"innesto del problema ermeneutico sul metodo fenomenologico" (Ricoeur, 1969, p. 17, trad. it. 1986), ossia dello sviluppo di un'adeguata capacità di leggere, nel chiaroscuro del testo, tutta la trama di significati e simboli che compongono il bagaglio culturale di un territorio, dei suoi saperi tradizionalmente determinati e delle sue progettualità future.

Il diritto, dunque, come agire comunicativo e, conseguentemente, come prassi vitale (Habermas, 1980, trad. it. 1986) che produce territorio e ci guida nella lettura delle sue pragmatiche (Turco, 2001). Tra queste, certamente le pratiche agroalimentari come patrimonio tangibile – "in quanto costituito da prodotti tangibili dell'agricoltura e dell'allevamento" (Dansero *et al.*, 2015) – e allo stesso tempo intangibile, così come riconosciuto dalla Lista UNESCO del Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Riconoscere e legittimare questo patrimonio di storie e prassi, renderlo protagonista di azioni mirate di valorizzazione e, contestualmente, intravedere in esso l'ispirazione per strategie di sviluppo in linea con l'identità e la vocazione territoriale, significa attivare processi culturali ed economici che pongono il territorio e la sua storia culturale al centro dell'attenzione collettiva e politica (Pollice, 2015).

² "Un leggero formaggio..., per il quale si prende il latte con un fiore di cardo" (trad. nostra).

È così che tradizione, *praxis* e pianificazione si combinano, creando i presupposti per un agire territoriale che sappia cogliere e mettere in valore l'universo di risonanze simboliche intorno a cui le comunità possono e intendono costruire il proprio progetto di sviluppo.

BIBLIOGRAFIA

- Albisinni F. (2009). Un Libro Verde sulla comunicazione, verso il 2013. *Rivista diritto alimentare*, 1.
- Cesaretti G.P., Annunziata A., a cura di (2011). *Strategie e strumenti per la valorizzazione sostenibile delle produzioni agroalimentari di qualità*. Milano: FrancoAngeli.
- Dansero E., Giorda M., Pettenati G. (2014). Per una geografia culturale del cibo. In: *Scienza attiva*. Torino per l'Esposizione Universale di Milano, 2014.
- Gazzola A. (2017). *La città e il gusto. Il cibo come traccia sensoriale per la conoscenza degli spazi urbani*. Milano: FrancoAngeli.
- Germanò A., Ragionieri M.P., Basile E.R. (2014). Diritto agroalimentare. Le regole del mercato degli alimenti e dell'informazione alimentare. In: Costato L., Germanò A., Jannarelli A., Basile E.R., a cura di, *Il diritto dell'alimentazione, dell'ambiente e dell'agricoltura*. Torino: Giappichelli.
- Giacomini C., Mancini M.C., Menozzi D., Cernicchiaro S. (2017). *Lo sviluppo dei marchi geografici collettivi e dei segni distintivi per tutelare e valorizzare i prodotti freschissimi*. Milano: FrancoAngeli.
- Graham B., Ashworth G., Tunbridge J. (2000). *A Geography of Heritage. Power, Culture and Economy*. Londra: Routledge.
- Greco R.F. (2018). I marchi territoriali pubblici di qualità dei prodotti agroalimentari: profili critici e prospettive evolutive. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 3: 31-81.
- Habermas J. (1981). *Theorie des kommunikativen Handelns*. Francoforte sul Meno: Suhrkamp (trad. it. Rusconi G.E., a cura di, *Teoria dell'agire comunicativo*. Bologna: il Mulino, 1986).
- Jedlowski P. (2000). *Storie comuni. La narrazione nella vita quotidiana*. Milano: Mondadori.
- Marescotti A. (2010). Il ruolo del disciplinare di produzione nella costruzione dei legami tra prodotti DOP e IGP e sviluppo rurale. *Agriregionieuropa*, 20.
- Masini S. (2020). *Corso di diritto alimentare*. Milano: Giuffrè.
- Mittica M.P. (2010). Diritto e costruzione narrativa. La connessione tra diritto e letteratura: spunti per una riflessione. *Rivista di scienze della comunicazione*, 1: 14-23.
- Pollice F. (2005). Il ruolo dell'identità territoriale nei processi di sviluppo locale. *Bollettino Società Geografica Italiana*, 10: 75-92.
- Id. (2012). *Le produzioni tipiche leva per lo sviluppo territoriale. Il caso della Campania*. Napoli: Giannini.
- Id. (2014). Heritage communities and development. A foreword. In: Pollice F., Oosterbeek L., a cura di, *Cultural Heritage and Local Development. Local Communities through Heritage Awareness and Global Understanding. Territori della Cultura*, 18: 10-15.
- Id. (2017). Placetelling® per uno sviluppo della coscienza dei luoghi e dei loro patrimoni. *Territori della Cultura*, 30: 106-111.
- Poulain J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Parigi: PUF.
- Ricoeur P. (1969). *Le conflit des interprétations. Essais d'herméneutique I*. Parigi: Le Seuil (trad. it. *Il conflitto delle interpretazioni*. Milano: Jaka Book, 1986).
- Sarti D. (2009). La tutela delle indicazioni geografiche nel sistema comunitario. In: Ubertazzi B., Espada M., a cura di, *Le indicazioni di qualità degli alimenti*. Milano: Giuffrè, pp. 324-347.
- Simmel G. (1910). Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner Tageblatt. In: *Festnummer zum hundertjährigen Jubiläum der Berliner Universität* (trad.it. Sociologia del pasto. In: *Estetica e sociologia: lo stile della vita moderna*. Roma: Armando Editore, 2006).
- Trapè I. (2008a). La rintracciabilità tra obblighi di legge e promozione del territorio ascolano. In: Adornato F., a cura di, *Sviluppo integrato e risorse del territorio. Un caso di studio nel Piceno*. Milano: FrancoAngeli, pp. 184.
- Ead. (2008b). Qualità e competitività nelle produzioni agroalimentari. Le indicazioni geografiche tra esigenze di coerenza e di efficacia. *Agricoltura Istituzioni Mercati*, 13-46.
- Tregear A., Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2007). Regional foods and rural development: The role of product qualification. *Journal of Rural Studies*, 23: 12-22.
- Turco A. (2010). *Configurazione della territorialità*. Milano: FrancoAngeli.
- Wittgenstein L. (1921). Logisch-Philosophische Abhandlung. In: *Annalen der Naturphilosophie*, n. 14 (trad.it. Conte A.G., a cura di, *Tractatus logico-philosophicus*. Torino: Einaudi, 1989).

RIASSUNTO: Il contributo mira a collocarsi nel generale dibattito sulla valutazione della territorialità nei segni distintivi della qualità dei prodotti agroalimentari. Dopo una preliminare ricognizione normativa, si analizzerà – mediante un approccio semantico-critico – lo strumento giuridico del disciplinare di produzione e si tenterà di verificare se e in che modo è possibile ravvisarvi un paradigma di tipo narrativo-comunicativo del e per il territorio. Grazie all'ausilio del diritto come sonda per l'esplorazione del complesso sistema di risonanze simboliche che, reiterate nel tempo, hanno caratterizzato e sostenuto intere comunità, identificandole e garantendo loro un radicamento sociale duraturo, si giungerà, infine, a dimostrare come, in determinati casi, i disciplinari di produzione alimentare si configurino come vere e proprie biografie culturali dei territori.

SUMMARY: The contribution refers to the general debate on the evaluation of territoriality in the distinctive signs of the quality of agri-food products. After a preliminary recognition of the law, it will analyze – through a semantic-critical approach – the legal instrument of the product specification and will attempt to verify if and how it is possible to recognize a narrative-communicative paradigm of and for the territory. Using law as a probe to explore the complex system of symbolic resonances which, repeated over time, have characterized and sustained entire communities, identifying them and guaranteeing them lasting social roots, we will finally demonstrate how, in certain cases, food production regulations can be seen as true cultural biographies of territories.

Parole chiave: territorio, cibo, diritto, disciplinari di produzione alimentare, territorializzazione, narrazioni

Keywords: territory, food, law, production specification, territorialization, narratives

Università del Salento, *fabio.pollice@unisalento.it; alessandro.isoni@unisalento.it; robertofranco.greco@unisalento.it; patrizia.miggiano@unisalento.it; marco.sponziello@unisalento.it*

LIBERATA NICOLETTI*, ROBERTO MOREA*

TUTELA E VALORIZZAZIONE DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ IN PUGLIA: LE COMUNITÀ DEL CIBO

1. INTRODUZIONE. – In un mondo sempre più indirizzato verso l'appiattimento e l'omogeneità, i processi di globalizzazione alimentare insieme all'espansione urbana, al degrado ambientale e ai cambiamenti climatici, nel corso degli ultimi 50 anni, hanno causato la progressiva erosione del patrimonio genetico di centinaia di varietà di frutta, ortaggi e legumi che per lungo tempo, anche in ragione dell'eterogeneità del territorio, hanno prosperato in Puglia: l'esigenza di concretizzare maggiori quantitativi di prodotto e di ottimizzare modalità e tempi di raccolta privilegiando l'uso di coltivazioni connotate da uniformità di caratteristiche (forma, colore e dimensione) infatti, ha indotto i produttori agricoli a prediligere l'utilizzo di un numero sempre più contenuto di varietà.

Tra le regioni italiane, la Puglia detiene, diffuso sul tutto il territorio, un considerevole patrimonio di agro-biodiversità frutto dell'opera degli agricoltori per secoli impegnati nella ricerca, prima, e selezione, poi, delle caratteristiche più adatte al clima ed alla morfologia del territorio al fine di garantire il buon esito delle colture ed il sostentamento della comunità. I repentini progressi in agricoltura assieme alla continua innovazione tecnologica ed alla sempre più diffusa pratica dell'utilizzo di specie dalle caratteristiche uniformi in grado di rispondere alle esigenze di mercato, hanno generato, tra l'altro, l'inesorabile abbandono delle varietà locali, in qualche caso addirittura estinte o sul punto di estinguersi: ad oggi non è dato sapere quante varietà sono andate perdute; è certo, però, che proseguendo nello stesso solco, tali processi diverranno irreversibili nel volgere di qualche lustro.

Nei primi anni del nuovo millennio la Regione Puglia nell'intento di scongiurare tali scenari, dopo alcuni interventi di recupero e conservazione del germoplasma frutticolo risalenti agli anni Novanta¹, ha destinato a tale scopo specifiche misure di finanziamento², ed ha promulgato la legge regionale 39/2013 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, forestale e zootecnico" che si pone quale obiettivo la "promozione e salvaguardia degli ecosistemi agricoli e forestali delle produzioni legate alla tipicità e tradizione del territorio"³.

Gli interventi legislativi locali sono stati affiancati a livello nazionale dalla Legge n. 194/2015 recante "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" con cui sono state individuate, all'articolo 13, le "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare" quali soggetti preposti al coordinamento di iniziative già in essere e promozione di nuovi interventi tra tutti gli attori locali (agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, piccole aziende di trasformazione, associazioni di produttori e allevatori, università e istituti scolastici, centri di ricerca ed enti locali e operatori turistici).

In tale contesto normativo e di sostegno, tra le iniziative già concretizzate in Puglia è opportuno fornire qualche cenno sui risultati sinora conseguiti nell'ambito delle attività del progetto Re.Ge.Fru.P. (Recupero

¹ Direttive della Commissione europea n. 93/48/CEE del 23/6/1993, n. 93/64/CEE del 5/7/1993 e n. 93/78/1993 del 21/9/1993.

² Misura 2.1.4. "Pagamenti agroalimentari" azione 3 "Tutela della biodiversità" consisteva in un aiuto quinquennale per quelle aziende con conduttori (agricoltori custodi), che si impegnavano a conservare *in situ*, le risorse genetiche autoctone. Misura 2.1.4. "Pagamenti agroalimentari" azione 4 "Progetti integrati e sistema regionale della biodiversità sub azione a) progetti integrati per la biodiversità" ha riguardato progetti finalizzati al recupero e valorizzazione di varietà autoctone a rischio di estinzione di numerose specie di interesse agrario.

³ Il Regolamento regionale n. 5 del 24/3/2016 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse Agrario, Forestale e Zootecnico" regola le finalità e gli obiettivi dei programmi d'intervento; le modalità e le procedure per l'iscrizione al Registro regionale delle risorse genetiche autoctone, il funzionamento della Banca regionale del materiale genetico; l'accesso al materiale genetico conservato, nonché la quantità e modalità di circolazione di riproduzione e propagazione; le modalità d'iscrizione nell'elenco regionale dei coltivatori e allevatori custodi e i requisiti necessari all'attribuzione della denominazione di e al suo mantenimento.



germoplasma fruttiferi pugliesi): sono state recuperate, identificate e conservate oltre 300 diverse accessioni di fico, la cui variabilità è molto ampia, ed in particolare del fiorone, varietà di fico assai diffusa in terra di Puglia che ben si presta all'essiccazione, dalle forme e colori leggermente diversi rispetto al frutto tradizionale (Roseti *et al.*, 2021), altrettanti genotipi di mandorlo (Bottalico *et al.*, 2021), 235 di pero e 32 di melo (Montilon *et al.*, 2021), 68 diverse accessioni di agrumi (27 di arancio, 14 di limone, 7 di clementino, 6 di arancio amaro, 4 di mandarino e di limetta e 2 di bergamotto, cedro e pompelmo) e 36 di albicocco. Inoltre, per la specie ciliegio, tra le 67 accessioni diverse sono state recuperate alcune varietà ritenute estinte come la ciliegia "pisciacchiara" di Laterza e le "cirase a cupeta" nel territorio brindisino. Infine, tra i 52 genotipi di pesco, sono state recuperate le varietà note come poppa di Venere e Santa Maria Maddalena (Palmisano *et al.*, 2021).

Anche le iniziative connesse al progetto BiodiverSO (Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia) hanno conseguito ragguardevoli risultati: in una regione la cui produzione di ortaggi è pari a circa $\frac{1}{4}$ del totale nazionale e caratterizzata dalla presenza di numerosissime varietà, attraverso il BiodiverSO è stato possibile ridurre sensibilmente l'erosione delle specie orticole in termini di biodiversità attraverso la classificazione morfologica, chimica e genetica di centinaia di varietà locali ed il recupero di altrettanti documenti di valore storico sì da preservare non soltanto i "geni" ma, soprattutto, le tradizioni e le conoscenze "contadine" che rappresentano un patrimonio "immateriale" di rilevante valore. Il compendio di tali attività è confluito nel Nuovo Almanacco BiodiverSO pubblicato nel 2018 dove vengono dettagliatamente raffigurate e descritte 240 varietà orticole, quasi il doppio delle varietà censite nella sua precedente edizione datata 2015, di cui 141 presenti da oltre mezzo secolo nell'ambito locale come dimostrato da documentazione storica e testimonianze orali dirette: tra queste poco più della metà sono classificate ad elevato rischio di erosione e/o estinzione, sulla base di diversi parametri tra cui la superficie coltivata e numero ed età dei coltivatori, mentre le specie a basso rischio risultano essere poco più di 20.

2. CASI DI STUDIO. – Tra le altre iniziative concretizzate dal progetto BiodiverSO va certamente segnalata la recente istituzione della prima Comunità del cibo regionale "La Compagnia del Carosello": in un territorio tradizionalmente rinomato per la produzione di ortaggi, ricompreso tra i Comuni di Conversano, Mola di Bari, Monopoli e Polignano a Mare, amministrazioni capofila del progetto assieme ad altri soggetti istituzionali e non⁴, la comunità del cibo nasce con l'intento di creare un ambito locale dove i diversi soggetti coinvolti agiscono sinergicamente per la preservazione della propria agro-biodiversità, la creazione di canali commerciali alternativi ed il recupero e trasferimento di tradizioni e saperi. Sulla scorta dell'esperienza maturata da analoghe realtà presenti in Italia, Garfagnana e Pollino per citarne alcune, a compimento del percorso di condivisione di intenti ed obiettivi tra tutti i soggetti coinvolti, tra i quali un ruolo fondamentale è riservato ai coltivatori custodi cui è affidata la protezione della singola risorsa genetica, la salvaguardia della stessa da eventuali contaminazioni nonché la diffusione della conoscenza dei relativi metodi di coltivazione, si è giunti alla definizione delle regole della Comunità ed alla redazione del suo manifesto. L'ambito locale, seppur operativo da poco tempo, può già annoverare la presenza di alcuni PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) tra cui il carciofo di Mola di Bari, il fagiolino pinto di Conversano, la fava nera di Monopoli, e da ultimo nel marzo di quest'anno il carosello di Polignano a Mare.

Particolarmente significativo risulta essere il caso della "carota di Polignano a Mare", ortaggio che fino a qualche anno addietro rientrava nell'elenco delle specie a rischio erosione, mentre oggi, coltivato su superfici complessivamente estese circa 20 ha, con una produzione media che si attesta tra le 4-5 t/ha, è incluso tra i PAT.

La semina, che è effettuata secondo il metodo scalare ha inizio a partire dalla metà del mese di agosto per protrarsi sino alla fine di settembre utilizzando i semi selezionati annualmente dai coltivatori, ha luogo su appezzamenti posti prevalentemente a ridosso della costa, anche con l'ausilio di mezzi meccanici ad una profondità di circa 25-30 cm. Per l'irrigazione si utilizza acqua salmastra, proveniente da falde solitamente poste non oltre i 20 metri di profondità permeate dalle prime infiltrazioni del mare, oggi emunta tramite pompe idrauliche, in passato attraverso la noria meccanismo caratteristico munito di ruote dentate e carrucola, il cui movimento era assicurato da animali da traino.

La raccolta, infine, si svolge dai primi giorni di dicembre per giungere sino alla metà di marzo: è questa la fase più faticosa della coltivazione effettuata a mano utilizzando un forcone che si conficca nella terra per

⁴ Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università di Bari Aldo Moro e la partecipazione dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari – CNR di Bari, della "Riserva Naturale Regionale Orientata dei Laghi di Conversano e Gravina di Monsignore", Legambiente e Università della Terza Età di Mola di Bari.

smuoverla attorno alle radici estratte poi con delicatezza per evitare la rottura del prodotto.

La carota di Polignano a Mare rispetto a quella tradizionale si caratterizza per varietà della colorazione, che spazia dal giallo al viola, passando per l'arancione e per proprietà organolettiche che la rendono particolarmente adatta per il consumo di lattanti e bambini.

La sua scarsa predisposizione a conservarsi anche in ambienti refrigerati che la porta ad un rapido decadimento (Day, 1990) ha certamente favorito la ricerca di metodi di trasformazione in grado di dilatare a periodi più estesi di consumo del prodotto quali ad esempio le confetture.

In conclusione, sebbene non sia possibile ritenere le antiche varietà quali alternativa alle coltivazioni destinate ai grandi mercati, è evidente come l'agro-biodiversità sia in grado di offrire diverse prospettive di crescita anche per il mercato dei prodotti agricoli di nicchia rivolgendosi ad intenditori ed estimatori che ricercano prodotti autoctoni talvolta rappresentativi di un determinato territorio.

E proprio l'agro-biodiversità, elemento fondante dell'agricoltura moderna, è centrale nella politica della nuova PAC 2021-2027 che promuove un'agricoltura rispettosa del clima e dell'ambiente e una gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare attenzione al sistema di produzione alimentare, alla tutela delle comunità dei piccoli produttori e delle coltivazioni locali. L'obiettivo principale è quello di garantire un cibo

buono, giusto e prodotto in modo corretto, uno slogan fatto proprio da Terra Madre⁵, in grado di rafforzare e consolidare la rete di tutela dell'agro-biodiversità, promuovere salute e qualità della vita e creare nuove opportunità di mercato per i prodotti locali e per lo sviluppo del territorio nel suo insieme. La capacità di aggregazione e collaborazione tra le varie tipologie di attori coinvolti nelle attività di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo all'interno del sistema alimentare locale, oltre a rinnovare i territori rurali e salvaguardare le tradizioni produttive, consente di stabilire, inoltre, relazioni e sistemi di scambio anche all'esterno dell'area in cui si opera con una nuova logica di marketing territoriale.

A questi principi, che hanno successivamente trovato un naturale sviluppo con la L. 194/2015 sulla tutela della biodiversità di interesse agricolo e alimentare che istituisce, tra l'altro, le Comunità del cibo come risposta ai problemi di un'agricoltura intensiva e omologante che ha messo in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni, si ispirano i numerosi Presidi Slow Food distribuiti all'interno



Fonte: foto R. Morea.

Fig 1 - Noria in disuso in località San Vito Fraz. Polignano a Mare



Fonte: foto R. Morea.

Fig. 2 - Piccolo appezzamento destinato alla Carota di Polignano a Mare in Frazione Monte Tubiola

⁵ Nella prima edizione di Terra Madre a Torino nel 2004, Slow Food ha utilizzato ufficialmente il termine di Comunità del cibo, in riferimento a iniziative di collaborazione fra i soggetti del territorio coinvolti nelle attività di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo che mettono in comune saperi e volontà per produrre secondo i dettami della sostenibilità.

del territorio pugliese⁶. In questa sede la nostra attenzione si rivolge in particolare all'area salentina in cui operano la Comunità Slow Food "Zafaran" e la Comunità del cibo "Le Cesine".

È con l'intento di promuovere la coltivazione in piccoli appezzamenti e orti familiari e seguendo un protocollo di tutela delle tradizioni agricole locali, che alcuni produttori che operano in ambiti riconducibili a pratiche di inclusione sociale e di sostenibilità ambientale e che condividono il principio di valorizzazione delle marginalità sociali, culturali ed economiche, hanno fondato nell'agosto 2020 la comunità "Zafaran solida" per il recupero e la coltivazione dello zafferano, una produzione abbandonata da tempo di cui si riscopre l'antico legame con il territorio salentino⁷, sperimentando, nel contempo, modelli innovativi di integrazione lavorativa di giovani con disabilità.

Ne fanno parte l'azienda agricola "Così in terra" che accanto alla salvaguardia della biodiversità orticola e attraverso il recupero e la valorizzazione di antiche varietà locali, promuove processi di inclusione sociale; la cooperativa sociale "Filodolio" per l'inserimento lavorativo di giovani con disabilità intellettive; l'azienda agricola "Zafferano del Salento" che nella coltivazione e valorizzazione di questa spezia ha trovato un'integrazione alternativa all'olivicoltura; il laboratorio rurale "Itaca-Luna" nato per gestire un'ex comunità per tossicodipendenti, abbandonata per oltre un decennio, al cui interno prendono forma diversi progetti di promozione di prodotti tradizionali agricoli con lo zafferano coltivato tra albicocche e ortaggi. Partner di questa comunità, inoltre, attraverso la Terza Missione, che costituisce un forte motore di inclusione sociale e di crescita culturale, è anche l'Università del Salento con il ruolo di garante e supporto tecnico, oltre che di struttura di promozione di relazioni sociali e legami con il mondo alimentare e di risposta ai bisogni della comunità attraverso percorsi di inclusione di persone più deboli e svantaggiate. Per rafforzare le sue relazioni "Zafaran" sta lavorando ad individuare un marchio con cui commercializzare il prodotto ed evidenziare che i processi colturali seguono un percorso etico e rispettoso delle esigenze dei lavoratori e dell'ambiente.

Anche la Comunità del cibo "Le Cesine" nasce nel 2015, nell'ambito della collaborazione tra la Condotta Slow Food di Lecce, la Riserva Naturale dello Stato Oasi WWF "Le Cesine", tra cinque aziende della zona⁸ interessate a tutelare le coltivazioni locali e a promuovere l'agricoltura sostenibile incentivando relazioni sempre più dirette tra produttori e consumatori per la valorizzazione e riscoperta di tradizioni e specificità.

Si tratta di aziende gestite in molti casi da giovani, di cui alcuni laureati, che si dedicano alla coltivazione di ortaggi, legumi, ecc., secondo i modelli sostenibili di produzione e distribuzione, ma con uno sguardo attento alla salubrità e qualità dei prodotti e alla salvaguardia e tutela della biodiversità. La comunità rappresenta un utile punto di incontro tra consumatori consapevoli e custodi della biodiversità, dove trova spazio la comunicazione, il racconto attorno al cibo, cibo che molto spesso viene salvato grazie anche al loro lavoro di recupero di antiche varietà di colture che nel tempo sono andate perdute a favore della grande produzione.

Ha sede nella Riserva Naturale Statale delle Cesine istituita con DM 13/08/1980 e gestita dal WWF Italia in cui a scadenze prefissate, per lo più mensili, i produttori spongono e vendono nel mercatino della comunità i loro prodotti ottenuti nel rispetto delle tradizioni locali e dell'ambiente. Inoltre, attraverso il sostegno delle produzioni agrarie e alimentari commercializzate tramite forme di filiera corta concorrono alla diffusione di sistemi colturali e di saperi tradizionali in grado di valorizzare l'identità agroalimentare dell'intero territorio.

Le Cesine costituiscono un'area umida estesa circa 348,60 ettari, parte di una più vasta zona paludosa che si sviluppava a ridosso della fascia costiera da Brindisi ad Otranto, su cui i numerosi interventi di trasformazione e la lotta alla malaria hanno contribuito a rendere il terreno in parte coltivabile e salubre.

È un sito di interesse comunitario (SIC IT 9550032) e zona di protezione speciale (ZPS IT 9150014) e nel 1971 è stata dichiarata area di importanza internazionale ai sensi della Convenzione Ramsar relativa alle

⁶ All'interno dei Presidi Slow Food nel territorio pugliese, dotati di disciplinari rigorosi che regolano tutte le fasi della filiera, dall'approvvigionamento della materia prima al consumo, numerosi sono quelli indirizzati alla salvaguardia di antiche varietà colturali salvate spesso da contadini-custodi che coinvolgendo nuovi produttori e soprattutto stimolando il mercato locale contribuiscono al consolidamento della rete dell'agrobiodiversità.

⁷ Quella dello zafferano è una tradizione molto antica nel Salento dove pare sia stata introdotta dai Fenici. Cresceva spontaneamente nella macchia mediterranea ed è rimasta in alcune aree della provincia di Lecce fino al secolo XIX, dopo di che, in competizione con la spezia a prezzo più basso proveniente dal medio Oriente, è stata sostituita da coltivazioni meno impegnative e più redditizie.

⁸ Le aziende coinvolte sono: "Le Sarei" di Melendugno in cui si porta avanti la tradizione casearia familiare; "Masseria la Fossa" di Lecce specializzata in prodotti ortofrutticoli; azienda agricola Raffaele Linciano di Lizzanello che coltiva e vende grano, verdure e ortaggi; l'azienda agricola zootecnica "Li Scucchi" di Lizzanello con una produzione di uova, cereali, formaggi, grazie al latte delle proprie mucche; azienda agricola "Toseo" di Pisignano specializzata nella coltivazione di aglio e nell'allevamento di api per il miele.

zone umide. Al suo interno notevole è la varietà di ambienti: dalla spiaggia che si estende per 6 Km ai brevi tratti di dune, scogli, aree lacustri e palustri, pineta, macchia mediterranea e coltivazioni oltre a due laghi retrodunali collegati da un canale e alimentati prevalentemente dalle acque meteoriche (Salapi e Pantano Grande).

3. CONCLUSIONI. – All'interno dei percorsi di transizione verso modelli alternativi e più sostenibili di produzione, distribuzione e consumo di prodotti alimentari il riconoscimento formale delle Comunità del cibo, con cui ci si impegna a migliorare il sistema alimentare al rispetto degli equilibri naturali e alla tutela della biodiversità agroalimentare, in alcuni contesti territoriali pugliesi ha prodotto relazioni sempre più strette tra produttori e consumatori e ha contribuito a rafforzare e premiare gli sforzi che, a vari livelli, si sono affrontati attraverso iniziative concrete di sostegno e valorizzazione della produzione locale e di tutta la filiera agricola per indirizzare i consumatori verso un utilizzo consapevole e sostenibile dei prodotti di qualità. Promuovendo l'agricoltura di vicinato e la filiera corta, recuperando e diffondendo nuove pratiche e saperi tradizionali, puntando sulla biodiversità come valore fondante dell'agricoltura moderna e non come semplice indicatore di carattere territoriale, le Comunità del cibo contribuiscono al miglioramento del territorio in termini di qualità, attraverso il rafforzamento dell'identità e l'incremento della redditività delle aziende agricole, e modificano i comportamenti alimentari con un occhio attento agli standard di sicurezza, di tracciabilità e di sostenibilità ambientale delle produzioni.

Costituiscono, pertanto, un modello di sviluppo che si intreccia al benessere ambientale del territorio e alla crescita economica delle popolazioni locali, ma rappresentano anche un elemento di condivisione delle conoscenze utili per promuovere azioni e progetti in grado di sensibilizzare la società civile diffondendo la cultura delle tradizioni locali e della biodiversità e promuovendo la trasformazione dei sistemi alimentari in cui è racchiuso tutto il valore di quelle tipicità che raccontano e portano le nostre eccellenze nel mondo. Sono elementi innovatori del territorio e costituiscono un modello di sviluppo partecipato e condiviso del sistema agro-alimentare attraverso il coinvolgimento della comunità locale, delle istituzioni, delle associazioni e degli enti di ricerca pubblici e privati nei processi di produzione, trasformazione e distribuzione del cibo. Per di più danno concretezza e visibilità ad ulteriori scenari di sviluppo attraverso la formulazione di progetti e strategie condivise in grado di rafforzare la capacità di collaborazione di tutti i componenti e la messa in comune di idee e risorse utili a consolidare la rete di tutela dell'agro-biodiversità e a creare nuove opportunità di mercato per i prodotti locali e per lo sviluppo dell'intera comunità.

Un impegno, questo, nei confronti del mondo agricolo che, già avviato dal programma di sviluppo rurale (PSR) della Puglia⁹, continua con la nuova PAC (2021-2027) che, tra l'altro, pone l'accento sulla dimensione sociale dell'agricoltura migliorando il rispetto dei diritti e del lavoro a garanzia della competitività e della produttività del settore agricolo in modo sostenibile e promuovendo l'occupazione, l'inclusione sociale e lo sviluppo locale nelle aree rurali.

L'attuazione dei piani strategici della nuova PAC avverrà a partire dal 1° gennaio 2023 con un programma politico semplificato e più efficiente in grado di integrare al massimo gli obiettivi di sostenibilità ambientale e migliorare i rapporti tra tutti i soggetti che compongono la filiera alimentare, dalle imprese agricole a quelle di trasformazione e distribuzione, fino ai consumatori.

Da questo percorso appena avviato molte sono le aspettative degli agricoltori che, tramite il previsto sostegno al reddito alle zone rurali, aspettano di veder riconosciuto il loro operato, a lungo sottovalutato, per la tutela della biodiversità e la conservazione di habitat e paesaggi, elementi rappresentativi della vitalità delle campagne e utili per rafforzare la sicurezza alimentare attraverso l'accesso a prodotti di qualità.

Nello stesso tempo vincola gli agricoltori a pratiche più rispettose del clima e dell'ambiente, assicura sostegno soprattutto alle aziende di piccole dimensioni, promuove lo sviluppo sostenibile anche attraverso una gestione efficiente delle risorse naturali (acqua, suolo e aria) e la tutela della biodiversità e della qualità degli alimenti che devono essere sani, nutrienti e sostenibili.

⁹ Il PSR della Puglia, adottato nel 2015 e modificato il 30 settembre 2021, dà particolare rilievo al potenziamento della competitività del settore agricolo e alla tutela e valorizzazione degli ecosistemi. In particolare intende perseguire un livello più elevato di efficienza mediante l'ammodernamento, anche con processi di aggregazione, delle aziende agricole, la trasformazione e commercializzazione dei prodotti, il mantenimento e/o la conversione in produzione biologica e la creazione e lo sviluppo di attività extragricole.

BIBLIOGRAFIA

- Accogli R., Conserva G., Ricciardi L., Sonnante G., Santamaria P. (2018). *Nuovo Almanacco BiodiverSo. Biodiversità delle specie orticole della Puglia*. Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
- Day B.P.F. (1990). A perspective of modified atmosphere packaging of fresh produce in Western Europe. *Food Science and Technology Today*, 4: 215-221.
- Gattullo M. (2019). Il ruolo dei soggetti dell'economia civile nella governance degli spazi agroalimentari. In: Salvatori F, a cura di, *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme*. Atti del XXXII C.G.I., A.Ge.I., Roma, pp. 1825-1833.
- Morea R. (2019). Tradizioni alimentari e trasformazione dei spazi agricoli in Terra di Bari. In: Salvatori F, a cura di, *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme*. Atti del XXXII C.G.I., A.Ge.I., Roma, pp. 1911-1916.
- Nicoletti L. (2019). Modelli alimentari e innovazioni culturali in Puglia. In: Salvatori F, a cura di, *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme*. Atti del XXXII C.G.I., A.Ge.I., Roma, pp. 1917-1927.
- Santamaria P, a cura di (2015). *Racconti raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi*. Bari: Eco-logica.
- Id. (2017). Biodiversità delle specie orticole della Provincia di Bari. In: Neglia G.A., a cura di, *Giardini produttivi. Nuovi modelli per gli spazi pubblici delle città mediterranee*. Modugno (Bari): Arti Grafiche Favia, pp. 4-41.

<http://dspace.crea.gov.it/handle/inea/804>

<http://germoplasma.regione.toscana.it/Download/Manuale%20Comunita%20Cibo.pdf>

<http://www.riservalecesine.it › news › 245-le-cesine-div>

<https://123dok.org/document/1y91wdqg-la-biodiversita-delle-colture-pugliesi.html>

<https://goo.gl/forms/YAhY8AH6VsxLzK142> (atlante dei frutti antichi di Puglia)

<https://lacompaniadecarosello.it>

<https://naturachevale.it/wp-content/uploads/2021/09/Atti-XIII-Convegno-nazionale-sulla-biodiversita-2021.pdf>

<https://www.csvbrindsilecce.it/2020/10/02/nasce-zafarancomunita-slow-foodsalento>

ultimo accesso 20 novembre 2021.

RIASSUNTO: A partire dagli anni Sessanta l'intenso ricorso alla meccanizzazione in ambito agricolo assieme ad una politica agricola comunitaria poco incline, fine a qualche anno addietro, alla preservazione di alcune colture, ha prodotto profonde modificazioni degli spazi agricoli anche in Italia. In contrapposizione agli effetti della globalizzazione agricolo-alimentare (*Food Regime*), si sta sviluppando la collaborazione tra tutti gli attori del territorio coinvolti nei processi di produzione, trasformazione e distribuzione del cibo, anche per l'adozione di norme rivolte alla valorizzazione dell'agro-biodiversità. Il lavoro di ricerca focalizzerà l'attenzione su iniziative e progetti rivolti alla tutela e valorizzazione dell'agro-biodiversità e sulle Comunità del cibo in Puglia.

SUMMARY: Starting from the 1960s, the intense use of mechanization in agriculture together with a community agricultural policy that was not very inclined, until a few years ago, to the preservation of some crops, has produced profound changes in agricultural spaces. In contrast to the effects of agricultural-food globalization (*Food Regime*), collaboration is developing between all the actors of the territory involved in the processes of production, transformation and distribution of food, also for the adoption of rules aimed at the enhancement of the agro-biodiversity. The research work will focus attention on initiatives and projects aimed at the protection and enhancement of agro-biodiversity and on the Food Communities in Puglia.

Parole chiave: agro-biodiversità, Comunità del cibo, Carota di Polignano a Mare, Slow Food, Le Cesine

Keywords: agro-biodiversity, Food Communities, Polignano's Carrots

*Dipartimento di Storia, Società e Studi sull'Uomo, Università del Salento; liberata.nicoletti@unisalento.it; roberto.morea@unisalento.it

ROBERTO FRANCO GRECO*, SARA NOCCO*

COMUNITÀ DEL CIBO E RIVITALIZZAZIONE DEI SISTEMI RURALI TRADIZIONALI ITALIANI. IL CASO DELLA GARFAGNANA

1. INTRODUZIONE. – Questo contributo riguarda la riflessione sul ruolo che le Comunità del cibo possono interpretare nei processi di sviluppo territoriale. L'analisi vuole indagare come esse siano in grado di favorire la sostenibilità di tali processi e promuovere la rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali, tramite l'esercizio della funzione di tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità affidatagli dalla legge italiana n. 194/2015. Si ritiene che, nel quadro generale di questa normativa, la previsione delle Comunità del cibo possa rappresentare un passo decisivo verso l'inaugurazione di una nuova stagione dell'agricoltura multifunzionale italiana, rimarcando la naturale capacità del settore primario di rispondere, in modo diretto, alla soddisfazione di interessi pubblici essenziali. In tal senso, più nel dettaglio, si intende verificare in che modo le stesse Comunità siano capaci di ingenerare nuove forme di economia locale, contrastare lo spopolamento rurale e il depauperamento ambientale delle aree agricole ritenute marginali e non solo, conciliando le finalità produttive e commerciali del settore primario con le esigenze di tutela ambientale connesse alla produzione agroalimentare. Le due parti di cui si compone questa analisi sono complementari: la prima riguarda l'inquadramento teorico-giuridico dell'istituto, così come disciplinato dall'art. 13 della legge citata; la seconda concerne l'approfondimento geografico dedicato al caso studio della Comunità del cibo della Garfagnana, la prima istituita in Toscana e la seconda in Italia¹.

2. UNA PREMESSA SULLA LEGGE N. 194/2015. – Con la legge n. 194/2015, il legislatore italiano ha istituito il "Sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare". Essa è stata adottata in conformità alla Convenzione di Rio de Janeiro sulla diversità biologica del 1992, al "Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura" del 2001, al "Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo" e alle "Linee guida nazionali per la conservazione *in situ*, *on farm* ed *ex situ* della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario".

Il Sistema è finalizzato alla tutela dell'agrobiodiversità dal rischio di estinzione e di erosione genetica². Tale funzione è perseguita attraverso la tutela del territorio e il contrasto ai fenomeni di spopolamento rurale (art. 1, comma 2). A questi scopi la normativa ha anche istituzionalizzato la figura delle "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", dando voce giuridica ad una molteplicità di realtà già emerse, spontaneamente, a livello locale.

Si consideri, inoltre, la disciplina degli agricoltori e allevatori custodi (art. 2, comma 3), della commercializzazione delle sementi di varietà da conservazione (art. 11), l'istituzione degli "Itinerari della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" (art. 12) e della "Giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" (art. 14), nonché la promozione di iniziative presso le scuole (art. 15) e di interventi destinati alla ricerca (art. 16). A sostegno delle azioni indicate, l'art. 10 ha istituito il "Fondo per la tutela della biodiversità di interesse agricolo e alimentare".

2.1 *Sui concetti di agrobiodiversità e di risorsa agroalimentare.* – I concetti di agrobiodiversità e di risorsa agroalimentare sono intimamente connessi. La loro individuazione è propedeutica alla formulazione della seguente proposta ricostruttiva e può essere effettuata a partire dalla citata Convenzione di Rio de Janeiro.

¹ La prima Comunità del cibo ad essere istituita in Italia è stata, nel novembre 2016, la "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud del Pollino (Pollino-Lagonegrese)".

² Il Sistema è composto dall'Anagrafe (art. 3), dalla Rete (art. 4) e dal Portale nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare (art. 5) e dal Comitato permanente per la biodiversità di interesse agricolo e alimentare (art. 8).



Per agrobiodiversità si può intendere la *species* agraria del *genus* rappresentato dalla diversità biologica. Ai sensi dell'art. 2 della Convenzione, per diversità biologica si intende "la variabilità degli organismi viventi di qualsiasi fonte, inclusi, tra l'altro, gli ecosistemi terrestri, marini e gli altri ecosistemi acquatici e i complessi ecologici dei quali fanno parte; essa comprende la diversità all'interno di ogni specie, tra le specie e degli ecosistemi". Da questa definizione si evince come il termine biodiversità debba essere riferito a qualsiasi tipo di diversità biologica e ricondotto alla complessità delle interdipendenze tra diversità di specie, diversità genetica e diversità fra ecosistemi. È necessario, dunque, considerare la biodiversità come un valore multilivello, poiché molteplici sono le dimensioni in cui essa si manifesta, sintetizzando le differenti forme della diversità della vita (Massa, 2005; Wilson, 2009). Nel senso della Convenzione, la biodiversità viene intesa e tutelata come valore ecosistemico intrinseco, dato dalla diversità delle sue componenti "ecologiche, genetiche, sociali, economiche, scientifiche, educative, culturali, ricreative ed estetiche" (Preambolo della Convenzione). Considerata questa nozione, per agrobiodiversità può intendersi il complesso delle risorse agro-genetiche di un dato territorio risultante dalle attività di selezione, coltivazione e conservazione operate dall'uomo nel corso del tempo. Non trattasi semplicemente di un insieme di risorse genetiche, ma di un patrimonio colturale frutto dell'intreccio di fattori ecologici, culturali e sociali che si sviluppano dalla relazione tra ambiente e *comunità* umana (Greco, 2018).

Il concetto di risorsa agroalimentare può essere compreso prendendo le mosse dalla definizione di risorsa biologica. Ai sensi dello stesso art. 2, per risorse biologiche si intendono "le risorse genetiche, gli organismi o parti di essi, le popolazioni, o qualsiasi altra componente biotica degli ecosistemi che abbia un'utilizzazione effettiva o potenziale oppure presenti un valore per l'umanità". Parafrasando questa nozione, l'espressione risorse agroalimentari può essere impiegata per descrivere il complesso delle risorse genetiche, degli organismi o parti di essi, delle popolazioni, o di qualsiasi altra componente biotica degli agroecosistemi, che abbia un'utilizzazione effettiva o potenziale oppure presenti un valore per l'umanità.

La lettura combinata di queste premesse consente di approdare ad un presupposto interpretativo che sembra ben identificare la *ratio legis* sottesa all'istituzionalizzazione delle Comunità del cibo. Esso consiste nell'acquisita consapevolezza che la depauperazione e/o perdita della biodiversità non rappresenta solo la scomparsa di materiale genetico, ma l'eclissi di patrimoni identitari, legati alle colture e culture tradizionali, che sono custoditi dalle comunità locali. La preservazione di queste "agro-sapienze" è *condicio sine qua non* per la salvaguardia delle risorse di interesse alimentare ed agrario locali dal rischio di estinzione e di erosione genetica. Da ciò discende la necessaria complementarietà delle tutele da dover dedicare alle due categorie di risorse. Non a caso, sempre nell'ambito della Convenzione, il protocollo di Nagoya ha riconosciuto "la reciproca relazione intercorrente tra le risorse genetiche e le conoscenze tradizionali, la loro natura inseparabile per le comunità autoctone e locali, l'importanza delle conoscenze tradizionali per la conservazione della diversità biologica e l'uso sostenibile dei suoi componenti e per il mantenimento sostenibile di queste comunità".

3. UNA PROPOSTA DI RICOSTRUZIONE TEORICA DELL'ISTITUTO A PARTIRE DALLA SUA NOZIONE GIURIDICA. – L'art. 13, comma 2, della legge n. 194/2015 definisce le Comunità del cibo come degli

ambiti locali derivanti da accordi tra agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, istituti scolastici, università e centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare, nonché enti pubblici.

Il comma 3 stabilisce che l'oggetto degli accordi può riguardare:

- a) lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali;
- b) la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali;
- c) lo studio e la diffusione di pratiche proprie dell'agricoltura biologica e di altri sistemi colturali a basso impatto ambientale e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli e al minore utilizzo di imballaggi per la distribuzione e per la vendita dei prodotti;
- d) lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;
- e) la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, educazione all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati.

Andando oltre il dato testuale, è possibile arricchire detta nozione con alcune riflessioni che riguardano i due concetti cardine dell'istituto: 1) di comunità e 2) di cibo.

1. Le fondamenta del concetto di comunità possono essere ricostruite grazie ad alcune preziose indicazioni contenute nella carta costituzionale, ma prima e in funzione di ciò si consideri l'etimologia del termine. Esso deriva dal latino *communitas*, che significa "società, partecipazione". *Communitas* deriva da *communis*, il quale è il composto di *munus* – obbligo, ma anche *dono* – col prefisso *cum*: quindi, donare o sentirsi obbligati insieme. Questo *incipit* etimologico può essere tradotto, in termini costituzionali, partendo col considerare la Comunità come affermazione del principio pluralistico di cui all'art. 2 della Costituzione italiana. In questa veste, la Comunità figura come una comunità di *persone*, le quali sono tali tanto nella loro dimensione singola³, quanto come parti necessarie di una formazione sociale. Ognuno ha il dovere di operare a vantaggio della stessa formazione, svolgendo, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società (art. 4, Cost.). Tale partecipazione avviene attraverso l'adempimento soggettivo dei doveri inderogabili di solidarietà, politica, economica e sociale (art. 2, Cost.). In questa prospettiva solidaristica, la comunità identifica quel corpo intermedio ideale ove il singolo svolge la sua personalità. Inoltre, si rammenti che le Comunità del cibo figurano come forme di organizzazione spontanea della società civile, da accordi tra una pluralità di soggetti uniti da vincoli sociali. Dunque, esse sono diretta espressione del principio della sussidiarietà orizzontale scolpito dall'art. 118, comma 4, della Costituzione, ai cui sensi le pubbliche amministrazioni "favoriscono l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, per lo svolgimento di attività di interesse generale". Peraltro, su questa linea, non sembra forzato ancorare il concetto anche all'art. 18 della Costituzione. Quest'ultimo sancisce il diritto dei cittadini di associarsi liberamente. L'associazione si caratterizza per la stabilità della partecipazione e il conseguimento di obiettivi comuni. Nel caso di specie, tali obiettivi consistono nel perseguimento delle note finalità di tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità.
2. L'individuazione del concetto giuridico di cibo esige, *in primis*, di sgombrare il campo dal possibile equivoco della sua assimilazione alla nozione di alimento. Sul punto, si consideri la definizione europea data di quest'ultimo dall'art. 2 del regolamento (CE) n. 178/2002, secondo la quale per alimento si intende "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani". Il cibo è sicuramente alimento, nella misura in cui rappresenta una *res* edibile o ragionevolmente tale, ma è anche molto di più. Esso è quel *dono* della terra in grado di legare significati e valori di matrice territoriale. In quest'ottica, la risorsa agroalimentare diviene cibo, emancipandosi dalla sua connotazione di semplice alimento, se è idonea a fungere anche da risorsa territoriale, ossia se la stessa è: *territorialmente condizionante*, data la capacità dell'agricoltura di generare territorio; e *territorialmente condizionata*, cioè espressiva del territorio di provenienza e del patrimonio sapienziale delle *comunità* locali ivi insediate. La valutazione di questa natura ancipite del cibo sembra favorire il riavvicinamento del concetto giuridico di territorio a quello originario di *terroir*, che identifica

un'area geografica delimitata in cui una comunità umana genera e accumula, nel corso della sua storia, un insieme di caratteristiche culturali distintive, saperi e pratiche basate su un sistema di interazioni tra l'ambiente naturale e i fattori umani. La combinazione delle tecniche impiegate nella produzione conferisce originalità, tipicità e reputazione ai beni provenienti da questa area geografica e, quindi, ai suoi abitanti. I *terroir* sono spazi viventi e innovativi che non possono essere ridotti solo alla tradizione⁴.

È in questa veste che il cibo esprime la sua "dimensione di legante", correlando la vita alla scala individuale, sociale ed ecologica (Monteduro, 2015, p. 93). Esso figura come un bene meta-giuridico poliseno in grado di catalizzare significati e valori ambientali, culturali, sociali, giuridici, economici, storici, geografici, simbolici e valoriali di matrice territoriale (Gazzola, 2017).

In definitiva, sembra possibile sostenere la piena idoneità dell'istituto a contribuire ai processi di sviluppo territoriale ed a condizionarli nel verso della sostenibilità. Per chi scrive, l'art. 13 della legge n. 194/2015 definisce un valido strumento giuridico a disposizione delle comunità locali, che pare declinare quel moderno

³ Il riferimento è al principio personalistico di cui allo stesso art. 2.

⁴ Secondo la definizione data dall'UNESCO in occasione del *Rencontres Internationales planète terroirs* del 2005.

paradigma di ruralità includente “aspetti di coesione, diversificazione economica e integrazione, agricoltura eco-compatibile e valori specifici, intesi come funzioni vitali per la società” (Nazzaro, 2008, p. 21).

Tramite il cibo, le comunità locali hanno l’opportunità di riscoprire sé stesse e il loro più autentico significato esistenziale: donare e sentirsi obbligati insieme. L’osservazione del caso studio della Comunità del cibo e dell’agrobiodiversità della Garfagnana si pone a sostegno delle valutazioni effettuate.

4. DALLA BIODIVERSITÀ NASCE COMUNITÀ. – La Comunità del cibo e dell’agrobiodiversità della Garfagnana è nata su iniziativa dell’Unione dei Comuni della Garfagnana grazie al progetto pilota “Ru.Co.La. – Rural Community of Local Agrobiodiversity”, volto alla “realizzazione di un modello operativo per l’istituzione di una ‘Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare’ con la realizzazione di un caso concreto” voluto dalla Regione Toscana e finanziato da Terre Regionali Toscane⁵ nell’ambito del PSR 2014/2020.

Tale Comunità è sita nell’omonima area toscana e viene istituita ufficialmente il 3 novembre 2017 attraverso la sottoscrizione da parte di 54 soggetti firmatari⁶ della Carta di Comunità.

Tale istituzione è valsa all’Unione dei Comuni della Garfagnana il riconoscimento del brand “*I care Appennino*” (“Io mi prendo cura dell’Appennino”), conferito dalla Riserva di Biosfera MAB UNESCO dell’Appennino Tosco Emiliano il 19 febbraio 2020, il quale “viene concesso ad imprese ed associazioni che realizzano o sostengono progetti il cui scopo è prendersi cura del territorio, della biodiversità e delle comunità dell’Appennino Tosco Emiliano” (www.mabappennino.it).

In realtà, la nascita della Comunità del cibo della Garfagnana rappresenta l’apice di una strategia già in atto nell’area di riferimento da diversi anni, volta a conservare la biodiversità locale e, allo stesso tempo, rivitalizzare il tessuto antropico cucito nei secoli su di essa. Filiera corta, vendita diretta, acquisto e consumo identitario e consapevole vengono a configurarsi come parole chiave alla base di tali progetti, partiti nel 2004 con la creazione della Banca della Memoria e dell’Identità della Garfagnana, la quale si costituisce come un centro di raccolta documentale sulla storia, la cultura e le tradizioni della Garfagnana (www.garfagnanaidentitaememoria.it), e l’avvio del progetto “Vagal” (Valorizzazione Genotipi Animali Autoctoni) per il recupero della razza ovina della Garfagnanina Bianca⁷. Nel 2005 prendono avvio i corsi di formazione e il progetto “Home gardens”, articolato a sua volta in quattro fasi che corrispondono ad altrettanti sottoprogetti: “I semi del sapere”, che ha visto il coinvolgimento delle scuole, e dunque delle nuove generazioni, ai fini del recupero delle antiche varietà locali e delle tradizioni ad esse legate; “Presidio”, progetto già avviato nel 2003 dalla Comunità Montana e poi ricompreso nel macro progetto di cui sopra; “Coltivatori Custodi”, attraverso cui le varietà recuperate sono state iscritte al “Repertorio regionale delle risorse genetiche autoctone vegetali” istituito dalla legge regionale n. 64/2004 il cui fine è per l’appunto quello di preservare e tutelare “il patrimonio naturale di interesse agrario, zootecnico e forestale della Toscana”; “Ortomercato”, un mercato itinerante attraverso cui far conoscere, anche per mezzo di incontri mirati, tali produzioni locali.

Nel 2008 viene istituita la sezione locale della Banca Regionale del Germoplasma presso il Vivaio Forestale “Centro La Piana” di Camporgiano, all’interno del quale era già stata attuata la fase “Presidio” del progetto “Home gardens”. Esso si configura come macro contenitore in cui trovano spazio attività di produzione e distribuzione di postime forestale, conservazione e valorizzazione del patrimonio genetico vegetale locale, difesa fitosanitaria, iniziative di agricoltura sociale locale (laboratori destinati a soggetti portatori di disabilità) e attività divulgative e promozionali (www.ucgarfagnana.lu.it). Attualmente tale centro conserva all’interno delle celle climatiche 36 varietà erbacee locali (fagioli, cereali, pomodori, patate, cipolle, bietola, insalata e zucche), 185 varietà di fruttiferi (meli, peri, fichi, ciliegi, susini, peschi) conservati nel campo collezione e 50 vitigni tradizionali in una collezione di 1200 viti (www.comunitadelcibo.it).

⁵ Ente pubblico non economico istituito dalla Regione Toscana con legge regionale n. 80/2012 ai sensi dell’art. 23, comma 15, del decreto legislativo n. 50/2016; il finanziamento erogato per l’attuazione di tale progetto corrisponde a 20.000€ + Iva.

⁶ Trentuno di questi sono allevatori e contadini custodi. Nello specifico, il totale è costituito al 46% da aziende agricole, al 44% da Gruppi d’Acquisto Solidale (GAS), ristoranti e negozi e al 9% da associazioni.

⁷ Attraverso il quale è stato possibile nel corso di appena un decennio aumentare il numero di capi da poche decine a circa 1.000 esemplari; tra gli *output* di tale progetto, finanziato tramite fondi europei FESR, il documentario “Bianca e gli altri”, selezionato nel 2015 per la proiezione nella sezione “Natura DOC” all’interno della 63^a edizione del Trento Film Festival: Montagne e Culture, il quale ogni anno “presenta i migliori documentari, film di fiction e cortometraggi che hanno per scenario montagne e regioni estreme del mondo e raccontano il rapporto affascinante e complesso tra uomo e natura, promuovendo la conoscenza e la difesa dei territori, approfondendo i legami con popoli e culture, celebrando le grandi e piccole imprese alpinistiche e degli sport di montagna” (trentofestival.it).

Un percorso che culmina dunque con la nascita nel 2017 della Comunità del cibo della Garfagnana e che vede il 14 novembre 2019 la creazione dell'omonima Associazione di promozione sociale, attraverso la quale l'iniziativa originaria apparentemente di tipo esogeno svela definitivamente il suo approccio misto top-down/bottom-up. Sin dalle prime fasi di ideazione e realizzazione del progetto, infatti, la comunità locale non è stata trattata da semplice spettatrice, ma è stata resa partecipe attraverso incontri preliminari, che hanno visto il coinvolgimento dei coltivatori custodi, delle istituzioni e di vari *stakeholder* locali (aziende agricole, ristoratori, associazioni, produttori, allevatori, Gruppi d'Acquisto Solidale); lo stesso logo della Comunità del cibo della Garfagnana, che simbolicamente racchiude in sé i tre elementi fondamentali della stessa (paesaggio, comunità e biodiversità), è stato realizzato attraverso un concorso dedicato alle scuole medie di tutta l'area conclusosi con la vittoria della scuola media di Camporgiano.

Quello realizzato nell'area della Garfagnana appare dunque come un progetto che, richiamando tutti i diversi livelli della sostenibilità (sociale, economica, culturale ed ambientale), si posiziona non solo all'interno dell'agricoltura multifunzionale, ma anche pienamente nel concetto di sviluppo sostenibile, salvaguardando l'eredità che le attuali generazioni lasceranno a quelle future. Un progetto replicabile, legato ad un filo temporale che nasce nel passato e si dipana sino al futuro, basato su sette pilastri fondamentali (inscritti nella Carta dei Valori dell'omonima Aps): cibo buono, etico e sostenibile; processi produttivi virtuosi; mercati e filiere corte; difesa dei diritti; valorizzazione del territorio locale; creazione di reti e cooperazione; educazione e coinvolgimento. Azioni volte a favorire lo sviluppo di consapevolezza, coesione e senso identitario nella comunità locale e, al tempo stesso, la sopravvivenza e il trasferimento alle nuove generazioni dell'immenso patrimonio materiale e immateriale legato alle *cultivar* locali, della cultura dei luoghi legata al cibo e alla biodiversità, nonché ai saperi e alle tradizioni legate al territorio.

Tale processo di recupero, tanto culturale quanto colturale, conduce ad un nuovo processo di differenziazione locale ricostruendo all'inverso ciò che l'omologazione colturale dell'industrializzazione agricola, la standardizzazione dei mercati, la massificazione dei consumi e i processi di globalizzazione economica e sociale avevano dissipato. Una riappropriazione identitaria e territoriale, che rende nuovamente visibili i luoghi e ritrasforma i consumatori in abitanti in grado perciò di prendersi cura dei sistemi territoriali e della loro storia.

Attraverso l'opera di disseminazione e i progetti specifici messi in atto tanto dalla Comunità del cibo della Garfagnana⁸ quanto dall'Unione dei Comuni, non solo le colture tradizionali vengono recuperate, conservate e rivalorizzate, ma gli stessi contadini sono stimolati a replicarle all'interno dei propri campi, non esclusivamente per attaccamento emozionale o per determinate specifiche caratteristiche organolettiche, ma anche per la formazione di una specifica porzione di mercato e consumatori potenziali. Nella veste di nuovi agricoltori,

ad essi è affidata in primo luogo la produzione di filiere alimentari locali di qualità, che contribuiscono a ridefinire l'identità del luogo [in quanto] l'agricoltura che esalta le *cultivar* autoctone, la complessità biologica, le qualità ambientali e costruttive del luogo, costituisce un codice genetico delle identità dei luoghi e dei loro processi di trasformazione di lunga durata, riproducendo la complessità del paesaggio storico (Magnaghi, 2015, pp. 203-204).

Allo stesso tempo, il coinvolgimento delle giovani generazioni, fa sì che alla figura del contadino custode venga ad affiancarsi quella dei giovani custodi all'interno di quello che si concretizza come uno scambio intergenerazionale che avvicina, crea unione sociale e restituisce valore al territorio riconsegnandolo alla comunità locale nel ritrovato ruolo di protagonista.

Fondamentale all'interno di tali percorsi appare inoltre la creazione, nell'agosto del 2017, della pagina Facebook della Comunità (697 *like* e 724 *follower*), affiancata nell'aprile 2021 e successivamente sostituita dalla pagina dell'omonima Aps (281 *like* e 294 *follower*), e nel maggio 2020 del nuovo sito web *comunitadelcibo.it* che tuttavia non presenta alcuna traduzione in altra lingua, con evidenti ricadute negative in termini di accessibilità turistica (dati aggiornati al 22/09/2021). Da sottolineare inoltre come entrambe le pagine social risultino poco curate, con aggiornamenti sporadici che ne limitano le potenzialità, il margine di utenti potenziali raggiunti e da raggiungere e, di conseguenza, l'*engagement*. Interessante notare anche come nonostante la presenza della Comunità del cibo della Garfagnana all'interno della sezione "attività" del portale dell'Unione

⁸ Tra i quali meritano una menzione *#cibolocalestostenibile*, lanciato in occasione del periodo pandemico con l'ausilio del Servizio Intercomunale di Protezione Civile per far giungere i prodotti locali anche alle famiglie in quarantena; *#ilmioterritorioonline* che, attraverso l'ausilio dell'App *FoodBarrio*, ha consentito alla Comunità del cibo di essere presente attraverso un proprio negozio online e alle aziende agricole interessate di aprirne uno proprio.

dei Comuni (www.ucgarfagnana.lu.it), nonché l'esplicito riferimento alla possibilità di ideare percorsi esperienziali e turistici presente all'interno di uno dei sette pilastri dell'Aps, il sito web www.turismo.garfagnana.eu, creato dall'Unione dei Comuni, citi solo in maniera marginale, attraverso un trafiletto presente nella sezione "enogastronomia" che si apre solo se selezionato dall'internauta, la presenza in questo territorio di una Comunità del cibo e di un progetto di recupero e tutela delle antiche varietà locali. In tal modo l'enorme potenziale turistico legato a tale importante presenza risulta pressoché inutilizzato, con ricadute negative in termini di attrattività. Impresione che sembra confermata anche dai dati relativi ai flussi turistici, i quali dal 2016 al 2020 (tenendo presente anche la fisiologica flessione dovuta al periodo pandemico) registrano un calo del 46% relativamente agli arrivi e del 51% rispetto alle presenze (la variazione percentuale è calcolata sui dati dei 14 comuni facenti parte dell'Unione).

Rendere maggiormente visibile sul web, specificatamente all'interno dei canali turistici, l'esistenza della Comunità del cibo e dei progetti ad essa legati di concorso con una maggiore cura dei canali social ad essa afferenti, consentirebbe, soprattutto nell'epoca del web 2.0, la restituzione di un'immagine più "vigorosa" (Lynch, 1964) del territorio e della sua coniugazione col fattore antropico, all'interno del quale la comunità, nell'ambito dei processi sopra descritti, è investita di un ruolo fondamentale in quanto mediatrice culturale all'interno di una rinnovata relazione tra turismo e territorio (Rabbiosi, 2017) che vede quest'ultimo non come merce da acquistare e consumare, ma come luogo da vivere (Magnaghi, 2015) e in cui la Comunità del cibo si fa espressione del profondo legame tra il prodotto locale e il luogo, tra la comunità e il territorio, tra l'umano e il suo intorno geografico.

RICONOSCIMENTI. – La suddivisione dell'articolo è da intendersi come segue: introduzione condivisa dagli autori, paragrafi 2 e 3 di R.F. Greco, paragrafo 4 di S. Nocco.

BIBLIOGRAFIA

- Gazzola A. (2017). *La città e il gusto. Il cibo come traccia sensoriale per la conoscenza degli spazi urbani*. Milano: FrancoAngeli.
- Greco R.F. (2018). I marchi territoriali pubblici di qualità dei prodotti agroalimentari: profili critici e prospettive evolutive. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 3: 31-81.
- Lynch K. (1964). *L'immagine della città*. Venezia: Marsilio.
- Magnaghi A. (2015). *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Massa R. (2005). *Il secolo della biodiversità*. Milano: Jaca Book.
- Monteduro M. (2015). Diritto dell'ambiente e diversità alimentare. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 1: 88-131.
- Nazzaro C. (2008). *Sviluppo rurale, multifunzionalità e diversificazione in agricoltura. Nuovi percorsi di creazione di valore per le aziende agricole delle aree interne del Mezzogiorno d'Italia*. Milano: FrancoAngeli.
- Rabbiosi C. (2017). Turismo esperienziale e narrazione selettiva dei luoghi: il ruolo delle comunità residenti. In: Aa.Vv., a cura di, *(S)radicamenti. Memorie geografiche*, NS 15, Firenze: Società di studi geografici.
- Wilson E.O. (2009). *La diversità della vita. Per una nuova etica ecologica*. Milano: RCS Libri.

comunitadelcibo.it
trentofestival.it
www.garfagnanaidentitaememoria.it
www.mabappennino.it
www.turismo.garfagnana.eu
www.ucgarfagnana.lu.it

RIASSUNTO: Il presente contributo si propone di indagare l'istituto delle Comunità del cibo, così come disciplinato dal legislatore italiano all'art. 13 della legge n. 194/2015. Esso intende verificarne il ruolo, attuale e potenziale, nell'ambito dell'attivazione di processi di sviluppo territoriale endogeno fondati sulla produzione congiunta di valore ecologico, economico e sociale. In particolare, l'analisi concerne la dimostrazione di come la promozione di tali esperienze possa indurre un cambio di paradigma per la rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali italiani. In questo senso, si vuole valutare in che modo le stesse siano in grado di ingenerare nuove forme di economia locale, impedire l'abbandono delle terre e il depauperamento ambientale delle aree agricole ritenute marginali, conciliando le finalità tipicamente produttive del settore primario con le improcrastinabili esigenze di tutela ambientale connesse alla produzione agroalimentare. A tali fini, all'analisi giuridica generale dell'istituto segue l'approfondimento geografico dedicato al caso studio della Comunità del cibo della Garfagnana. Tale Comunità si configura come il naturale sviluppo di processi e progetti già in atto nell'area territoriale di riferimento che dal 2008 hanno dato vita al "modello Garfagnana".

SUMMARY: *Food communities and revitalisation of traditional Italian rural systems. The case of Garfagnana.* This paper aims to investigate the institution of Food Communities, as regulated by the Italian legislator in Article 13 of Law No. 194/2015. It intends to verify their current and potential role in the activation of endogenous territorial development processes based on the joint production of ecological, economic and social value. In particular, the analysis concerns the demonstration of how the promotion of such experiences can induce a paradigm shift for the revitalisation of traditional Italian rural systems. In this sense, the aim is to assess how they can generate new forms of local economy, prevent the abandonment of land and the environmental impoverishment of marginal agricultural areas, reconciling the typically productive aims of the primary sector with the urgent need to protect the environment connected with agri-food production. To this end, the general legal analysis of the institution is followed by an in-depth geographical analysis of the case study of the Garfagnana Food Community. This Community is the natural development of processes and projects already in place in the territorial area of reference that since 2008 have given rise to the “Garfagnana model”.

Parole chiave: agrobiodiversità, sviluppo locale, sistemi rurali tradizionali, Comunità del cibo, legge n. 194/2015

Keywords: agrobiodiversity, local development, traditional rural systems, Food Communities, Law No. 194/2015

*Dipartimento di Storia Società e Studi sull’Uomo (DSSSU), Università del Salento; robertofranco.greco@unisalento.it; sara.nocco@unisalento.it

SERGIO CANDELA*

I MARCHI TERRITORIALI REGIONALI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI: STRUMENTI GIURIDICI DI TUTELA DEL TERRITORIO E DELLA DIVERSITÀ AGROALIMENTARE?

1. INTRODUZIONE. – Il presente contributo ha ad oggetto il tema riguardante i marchi territoriali regionali di qualità dei prodotti agroalimentari e si snoderà lungo un'unica direttrice di analisi articolata in parti connesse logicamente.

Pertanto all'inquadramento generale del tema dal punto di vista giuridico, seguirà l'analisi dell'esperienza pugliese con riferimento al marchio di qualità istituito dalla Regione Puglia.

Nell'ultima parte si espliciteranno, in chiave problematica, alcuni spunti di riflessione riguardanti il rapporto tra l'istituto in esame e i processi di sviluppo territoriale integrato, con specifico riferimento alle finalità tipiche dello sviluppo sostenibile del territorio.

2. I MARCHI REGIONALI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI. – Premessa l'importanza assunta dai segni distintivi in genere nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità all'interno di un mercato sempre più globale e dilatato e improntato alla libera circolazione di merci generiche, il tema dei marchi territoriali regionali di qualità dei prodotti agroalimentari involge, dal punto di vista giuridico, una serie di questioni che possono essere condensate attorno ai macro-concetti di *cibo*, *diversità agroalimentare* e *territorio*.

Per cercare di definire una cornice concettuale e normativa all'interno della quale classificare la categoria dei marchi territoriali regionali, occorre partire dalle caratteristiche di base proprie del più ampio *genus* costituito dai marchi territoriali pubblici.

In sostanza, il marchio territoriale pubblico, quale strumento collettivo di identificazione, si configura come un marchio collettivo in titolarità di un'amministrazione pubblica, dello Stato, delle regioni, delle province o dei comuni. Proprio partendo dalla natura pubblica del soggetto, una parte della dottrina ritiene la sostanziale diversità teleologica dell'istituto rispetto alla categoria generale dei marchi collettivi (Greco, 2018).

Alcuni studiosi sostengono che la strategicità dei marchi territoriali pubblici, quale strumento funzionalizzato anche e soprattutto alla tutela di interessi pubblici da parte delle pubbliche amministrazioni che lo istituiscono, non possa essere valutata, al contrario di altri segni distintivi, con esclusivo riferimento alle loro performance di mercato, ma anche in funzione della loro capacità di creare valore territoriale (*ibidem*).

Emergono quindi un vincolo inderogabile del soggetto pubblico al perseguimento di interessi pubblici e collettivi, e un relativo dovere che si associa al potere dell'amministrazione di agire per la tutela e la protezione degli interessi pubblici cui è preposta. Nella fattispecie relativa ai marchi territoriali regionali di qualità, il legislatore ha inteso tutelare alcuni interessi pubblici di rilievo costituzionale: tra questi, l'interesse costituzionale alla tutela del paesaggio, la valorizzazione del bene ambientale e del territorio, la salvaguardia dell'agrobiodiversità e della diversità culturale.

Ciò apre la strada alla riferibilità del concetto di qualità non al bene/prodotto agroalimentare in sé, ma all'implementazione di dinamiche virtuose e modelli efficaci per uno sviluppo integrato del territorio nel suo complesso.

Sul piano della concreta adozione di marchi territoriali regionali, occorre dar conto del fatto che diverse regioni hanno istituito e registrato diversi marchi-ombrello, identificativi delle diverse filiere produttive presenti sul territorio, tra questi i prodotti agroalimentari.

Le azioni e gli obiettivi delle regioni sono state spesso condizionate dalla complessa disciplina giuridica, resa incerta e problematica dalle istanze provenienti dalle istituzioni dell'Unione europea e dalle pronunce giurisprudenziali della CGUE e della Corte Costituzionale italiana.

La dialettica sul punto può essere ricostruita e riletta nei termini di una contrapposizione tra interessi pubblici. Da una parte l'approccio comunitario, che ha vietato e vieta qualsiasi potenziale compromissione



della libera concorrenza del mercato derivante dalla costituzione di nuovi segni di qualità identificativi di un determinato territorio, oltre ai segni distintivi della qualità agroalimentare già tipizzati in via di eccezione in sede comunitaria (DOP, IGP). Dall'altra l'approccio delle regioni, che hanno istituito tali marchi di qualità allo scopo di differenziare e valorizzare le proprie produzioni agroalimentari.

Sebbene la dicotomia interessi economici-interessi paesaggistico/territoriali non riposi necessariamente su un'incompatibilità tra gli stessi, alcuni dati sono certi e alcuni fatti incontrovertibili. Nell'ambito della disciplina dei marchi territoriali pubblici, la Commissione europea ha fin da subito mostrato un atteggiamento chiaramente oppositivo, promuovendo numerose procedure di infrazione, sulla scorta dell'articolo 34 TFUE, nella convinzione che tali marchi fossero idonei a limitare direttamente o indirettamente gli scambi tra i Paesi membri e a ledere gli interessi connessi alla tutela della concorrenza sui mercati¹.

Tale impostazione ha avuto delle ricadute all'interno dell'ordinamento italiano, con particolare riferimento alle attività amministrative di quelle che regioni che, al fine di evitare procedure di infrazione in sede comunitaria, hanno optato per soluzioni di compromesso, istituendo marchi regionali di qualità in cui il legame tra marchio, ente, territorio e prodotto tende a svanire.

Anche la Corte Costituzionale italiana ha avuto modo di esprimersi in materia, aderendo alla posizione della Commissione europea in maniera ancor più restrittiva.

Sia la sentenza n. 86/2012 riguardante il giudizio di legittimità costituzionale degli articoli 2 e 21 della legge della Regione Marche 29 aprile 2011, n. 7, che istituiva il marchio di qualità e origine denominato "Marche Eccellenza Artigiana (MEA)", sia la sentenza n. 66/2013 avente ad oggetto la legittimità costituzionale di alcune disposizioni della legge della regione Lazio n. 1/2012, relativa al sostegno dei sistemi di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli ed agroalimentari, hanno stabilito che i marchi in oggetto avrebbero determinato, anche potenzialmente, misure ad effetto equivalente a restrizioni quantitative all'importazione e all'esportazione di merci, ponendosi in contrasto con gli articoli 34, 35 e 36 del TFUE, e con gli articoli 117, primo comma, e 120 della Costituzione italiana, primo comma della Costituzione italiana.

Sul tema, la CGUE, pur confermando la tradizionale primazia dei segni distintivi della qualità tipizzati a livello comunitario, ha in diverse occasioni deciso nel senso del riconoscimento di segni distintivi dell'origine territoriale con riferimento a quei prodotti le cui proprietà intrinseche non dipendono esclusivamente da caratteristiche genotipiche bensì da valori connessi alla reputazione del territorio.

In tale contesto, dal punto di vista legislativo, occorre ricordare l'intensa produzione legislativa italiana che riguarda gli elenchi PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), che costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano².

L'importanza delle differenze territoriali tra le comunità rurali è riconosciuta anche a livello comunitario dalla PAC, in particolare nel suo secondo pilastro: basti citare il Regolamento (UE) n. 1303/2013, secondo cui la PAC deve operare "tenendo conto delle principali sfide territoriali di diversi tipi di territori" (Considerando n. 16 e artt. 10 e 18) e sviluppare approcci "personalizzati in funzione delle esigenze territoriali specifiche" (Considerando n. 18); un importante rilievo hanno anche il Regolamento (UE) n. 1305/2013, che intende "realizzare uno sviluppo territoriale equilibrato delle economie e comunità rurali" (art. 4), e la Risoluzione del Parlamento europeo del 14 gennaio 2014 sul "marchio regionale" [2013/2098(INI)]³.

¹ Alla base di tale impostazione, la Commissione poneva come assunto la circostanza che dalla sola origine dei prodotti non si potesse desumere la loro qualità, ma che al contrario fosse necessaria l'attestazione dell'influenza del territorio di provenienza nelle caratteristiche intrinseche e materiali dei prodotti stessi.

² Il Ministero italiano delle politiche agricole, alimentari e forestali ha adottato un apposito decreto (il decreto interministeriale del 9 aprile 2008, intitolato "Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano") con il quale ha richiamato il precedente decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante l'Elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), ed i decreti relativi alle revisioni annuali, e ha stabilito che i prodotti agroalimentari italiani tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000, e successive integrazioni, "costituiscono espressione, oltre che dell'inveniva, dell'ingegno, e del processo di evoluzione socioeconomico delle collettività territoriali italiane, anche delle tradizioni e della cultura delle regioni, delle province ed in genere delle comunità diffuse sul territorio italiano e in quanto tali devono essere oggetto di tutela e della salvaguardia da parte delle istituzioni italiane".

³ Tale Risoluzione si riferisce al "riconoscimento dell'identità di ogni territorio, ancorata e legata al suo patrimonio", alla "qualità territoriale a partire da insiemi di beni e servizi complementari e corrispondenti alle specificità di ogni territorio" e, in questa prospettiva, intende promuovere "un processo di valorizzazione del territorio che includa i prodotti e i servizi all'interno di una prospettiva di identità e responsabilità sociale e che integri, mediante la formazione di un insieme unificato e la creazione di sinergie, i marchi di qualità esistenti legati all'origine dei prodotti agroalimentari".

Sebbene il diritto comunitario dell'alimentazione abbia intrapreso un percorso di maggiore apertura verso il riconoscimento delle tipicità agroalimentari locali, non può non evidenziarsi come tali progressi si inseriscano in una costruzione giuridica di eccezione, in cui il valore della diversità agroalimentare finisce per essere subordinato, in caso di conflitto, al valore della concorrenza.

3. IL MARCHIO REGIONALE DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI ISTITUITO DALLA REGIONE PUGLIA. – La disciplina regolativa del marchio istituito dalla Regione Puglia, denominato “Prodotti di qualità”, è il frutto di una serie di interventi normativi che si sono stratificati nel tempo e hanno risentito in maniera profonda dell'impostazione comunitaria in materia.

In particolare, con DGR n. 552 del 20 aprile 2004, la Regione Puglia istituì il marchio “Prodotti di Puglia” stabilendo le modalità di concessione dello stesso. Successivamente, alla luce dell'evoluzione della politica comunitaria in materia di marchi di qualità, la stessa Regione, con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1032 del 12 luglio 2006, approvò un nuovo Progetto finalizzato a ridisegnare completamente la disciplina e la struttura del marchio, allargando il bacino dei potenziali soggetti beneficiari a tutti i produttori della Comunità europea, con la sostituzione degli elementi di origine nel marchio di qualità stesso a seconda della regione d'origine.

Successivamente, con deliberazione della Giunta regionale del 9 giugno 2009, n. 960, venne approvato il regolamento d'uso del marchio “Prodotti di Puglia” e le indicazioni per l'uso del logo/marchio. Tale regolamento d'uso esprimeva in maniera chiara (artt. 1-3-4-5) il legame sussistente tra la concessione del marchio e la territorialità/regionalità dei beni agroalimentari prodotti⁴.

Nel biennio 2011-2012, dopo un primo scambio di informative e comunicazioni, la Commissione europea invitò le autorità preposte ad adottare le misure necessarie per rendere l'utilizzazione dell'etichetta/marchio comunitario “Prodotti di Puglia” compatibile con le disposizioni di cui all'articolo 34 TFUE.

A seguito del dialogo intrapreso tra Regione, Governo italiano e istituzioni europee, la Regione Puglia, con deliberazione della giunta regionale del 5 giugno 2012, n. 1076, approvò il nuovo regolamento d'uso del marchio di qualità “Prodotti di Qualità Puglia” e il relativo logo. Già dalla lettura dell'articolo 1, riguardante le finalità del regolamento d'uso del marchio, è possibile evidenziare come il riferimento alla dimensione locale/regionale risultasse più sfumato rispetto al precedente regolamento. L'indicazione di qualità del prodotto rappresentava il messaggio principale del marchio, l'indicazione di origine del prodotto costituiva il messaggio secondario⁵.

Seguì, poi, il riconoscimento del Marchio “Prodotti di Qualità Puglia” quale sistema di qualità alimentare (deliberazione n. 1271 del 26/06/2012), in conformità all'articolo 32 del Regolamento CE n. 1698/2005 del Consiglio.

Da ultimo, a seguito dell'approvazione del Regolamento UE n. 1305/2013, la Regione Puglia ha approvato, con deliberazione della Giunta regionale n. 534/2014, il riconoscimento del Regime di Qualità regionale “Prodotti di Qualità”, che ha modificato e integrato il sistema di qualità precedentemente riconosciuto.

Tale regime di qualità prevede, attualmente, un regime aperto a tutti i produttori, oltre a specifici criteri riguardanti la qualità dei prodotti e il rispetto di disciplinari vincolanti.

Contestualmente, la Regione Puglia ha approvato la Procedura tecnica del Regime di Qualità regionale “Prodotti di Qualità”, avente per oggetto i prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale (inclusi i prodotti ittici), quelli florovivaistici e le produzioni tradizionali regionali di qualità non riconosciute come DOP o IGP.

La procedura tecnica del regime di qualità regionale “Prodotti di Qualità” si articola in tredici punti. Nei paragrafi dedicati all'oggetto e alle definizioni, diversi e numerosi sono i riferimenti ai concetti di *qualità* e *qualità superiore alle norme di commercializzazione correnti*, quali caratterizzazioni fondamentali e principali dei prodotti rientranti all'interno del regime di qualità regionale istituito.

⁴ Tra le finalità dell'istituzione del marchio, previste dall'articolo 1, vi era appunto la possibilità per i consumatori di identificare prodotti e attività proprie dell'area di provenienza, nonché la possibilità per dettaglianti e distributori di differenziare il prodotto locale. È interessante osservare come l'articolo 4 del regolamento d'uso prescrivesse che i soggetti licenziatari dovessero svolgere la loro attività all'interno della Regione Puglia (con la possibilità di un'articolazione in più unità produttive anche non locali) e l'articolo 10, riguardante l'etichettatura del prodotto, stabilisse che il logo potesse essere accompagnato dalla dicitura “100% prodotto dell'area” per quei prodotti il cui ciclo produttivo, a partire dalla materia prima principale, fosse effettuato all'interno della Regione.

⁵ L'articolo 2 del Regolamento prevedeva che il marchio “Prodotti di Qualità Puglia” potesse essere concesso in uso a tutti i produttori dell'Unione europea per i prodotti e servizi agricoli ed alimentari con determinate caratteristiche e stabiliva che gli elementi d'origine indicati nel marchio di qualità (nella parte in basso) venissero sostituiti in ragione della zona d'origine.

Tra i requisiti obbligatori vi è l'indicazione d'origine riferita alle unità territoriali (livello NUTS 2, quindi il livello regionale in Italia) in cui avviene la fase di produzione primaria, di allevamento e trasformazione (v. punto 3 e punto 6 del Regolamento). Tale indicazione è uno dei requisiti minimi dei Disciplinari di Produzione del RQR (punto 4 del Regolamento) e rappresenta una delle informazioni obbligatorie riportate in etichetta (v. punto 11 del Regolamento).

In particolare, l'indicazione di origine Puglia può essere utilizzata quando le fasi di produzione primaria, di allevamento e di trasformazione sono effettuate all'interno del territorio della Regione Puglia⁶.

Nel biennio 2015-2016 sono stati adottati atti riguardanti l'approvazione della procedura tecnica di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e documenti relativi ai disciplinari di produzione e alle linee guida di attuazione del Regime di Qualità.

4. PROFILI CARATTERIZZANTI I MARCHI DI QUALITÀ.

4.1 *Sul concetto di qualità.* – Attraverso l'analisi dei marchi regionali di qualità dei prodotti agroalimentari in generale, si evince come i concetti di *qualità* e di *qualità superiore* rimandino ad una dimensione strettamente legata al mercato, e quindi connessa al mero innalzamento delle caratteristiche nutrizionali, sensoriali, organolettiche e igienico-sanitarie dei prodotti.

Sul tema, una parte della dottrina giuridica ha inteso sottolineare come la dimensione relativa alla qualità dei prodotti agroalimentari debba anche ricomprendere, in un'ottica sistemica e multidimensionale, gli aspetti ambientale, culturale, sociale ed economica cui la qualità è associata. Emerge, nei fatti, una stretta relazione tra *qualità e territorio*, da intendersi quest'ultimo come "concetto di sintesi delle relazioni spazialmente localizzate tra sistemi ecologici, sociali, culturali ed economici" (Greco, 2018, p. 35).

Alla luce di ciò, potrebbe essere riletto, ad esempio, il Regolamento d'uso del marchio pugliese, nella parte in cui utilizza il concetto di *qualità superiore* anche in riferimento ai prodotti agroalimentari aventi caratteristiche qualitativamente superiori alle norme di commercializzazione in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.

4.2 *Sul concetto di territorialità.* – La procedura tecnica del regime di qualità regionale pugliese individua l'indicazione di provenienza dei prodotti quale messaggio secondario trasmesso dal marchio regionale di qualità.

Già questo è un primo dato su cui è possibile riflettere, ossia sul ruolo più o meno preponderante rivestito dall'elemento spaziale nella connotazione del marchio. Per quanto riguarda sempre l'esperienza pugliese, come affermato precedentemente, il riferimento alla territorialità/regionalità dei prodotti è andato incontro ad una serie di modifiche ed integrazioni sul piano regolativo e sul piano formale; tali modifiche hanno realizzato, di fatto, una dequotazione della rilevanza dell'elemento spaziale nella caratterizzazione del marchio stesso.

Attualmente, a seguito delle riforme del 2012 e del 2014, la formulazione regolativa del marchio pugliese prevede l'aggiunta obbligatoria dell'indicazione della regione/territorio di provenienza, in riferimento alle unità territoriali regionali in cui avviene la fase di produzione primaria e, o, di allevamento.

V'è da chiedersi se ciò sia sufficiente ad integrare il criterio della territorialità, inteso nella multidimensionalità degli aspetti ambientale, paesaggistico, culturale ed economico.

In tale contesto, si fa a fatica a comprendere come la disciplina regolativa del marchio possa aspirare a realizzare gli obiettivi sottesi all'istituzione del marchio stesso, come il marchio possa costituire uno strumento strategico identificativo della qualità di beni agroalimentari prodotti nella Regione.

5. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE. – *Qualità e territorio* rappresentano i tratti distintivi principali dell'istituto qui in analisi.

Quanto finora sostenuto permette un'ulteriore serie di considerazioni.

Come affermato precedentemente, le istituzioni europee, in funzione delle istanze di tutela della concorrenza e di libera circolazione delle merci, hanno inciso sulla disciplina interna dei marchi territoriali adottati da alcune realtà regionali.

⁶ Per i prodotti ittici, l'indicazione di origine Puglia può essere utilizzata quando lo sbarco avviene all'interno del territorio della Regione Puglia da operatori della pesca professionale con imbarcazioni iscritte nei compartimenti marittimi della Regione Puglia (Punto 6).

Nella dialettica tra interessi di mercato e interessi di natura territoriale, in linea teorica e generale, la dicotomia in discorso non sembra riguardare un'incompatibilità a priori tra gli interessi in sé, ma nei fatti i termini del discorso sembrano esplicitare alcuni assunti.

Se da un lato i marchi territoriali regionali di qualità hanno, tra gli altri, gli obiettivi di operare una differenziazione delle produzioni di qualità locali sui mercati, di promuovere e sostenere le produzioni, le attività e i servizi realizzati all'interno di una zona geografica delimitata, di migliorare la qualità ambientale, sociale ed economica delle risorse e dei processi produttivi del territorio interessato, dall'altro lato è innegabile che l'impostazione comunitaria valuti tali obiettivi di sviluppo territoriale integrato come recessivi rispetto alle istanze di matrice economica della libera concorrenza e della tutela dei mercati.

L'impostazione comunitaria risente esplicitamente della considerazione del *cibo* nella dimensione economica di merce, bene di scambio e di trasferimento.

Come osservato da una parte della dottrina,

se il diritto al cibo fosse declinato esclusivamente nella chiave del diritto soggettivo del consumatore, il cibo resterebbe imprigionato nella sola dimensione economica di cosa che può formare oggetto di diritti e, quindi, di contratti di scambio, [...] sarebbe costretto a rinunciare lentamente alle caratteristiche di infungibilità e irripetibilità proprie dei territori e delle culture da cui trae le radici (Monteduro, 2015, p. 124).

In tal senso, accedendo ad una visione che ponga al centro della riflessione la connotazione bio-culturale del bene-cibo, i termini del ragionamento potrebbero mutare.

Per far ciò occorre partire ancora una volta dal concetto di *territorio*.

Esso assume forme e significati differenti a seconda della prospettiva di analisi.

Dal punto di vista giuridico, una parte della dottrina ha inteso definire il *territorio* quale "spazio bio-fisico su cui, in cui e grazie a cui si esercita la sovranità del popolo che vi è insediato" (Monteduro, 2018, p. 61), quale elemento costitutivo di uno Stato e "concetto giuridico che corrisponde al concetto scientifico degli ecosistemi che sostengono i sociosistemi" (*ibidem*).

Secondo il dato normativo, esso rappresenta uno dei fattori di cui si compone l'ambiente (v. art. 5, comma 1, lett. c).

Tale legame tra ambiente e territorio è reso evidente dalle definizioni del concetto stesso di *territorio*, enucleate da scienze di matrice extra-giuridica.

Una parte della dottrina territorialista definisce il *territorio* come "sistema vivente ad alta complessità, prodotto di processi di coevoluzione e relazioni non deterministiche, ma essenziali fra insediamento umano e ambiente, natura e cultura" (Magnaghi, 2001).

In ambito geografico, tale carattere di dinamicità riecheggia nella definizione di territorio, enucleato in termini di "spazio nel quale si è proiettato lavoro, ossia energia e informazione" (Raffestin, 1981).

Dunque, la tutela e la valorizzazione del territorio presenta un profondo, evidente e inscindibile legame con la tutela degli ecosistemi e della biosfera complessivamente considerata. Lo sviluppo sostenibile del territorio è strettamente connesso e dipendente dallo sviluppo ambientale inteso in senso ampio.

Partendo dalla concezione di *ambiente* in senso giuridico, quale meta-sistema di sistemi socio-ecologici, di cui il territorio è una componente, il cibo "rileva nella sua dimensione di legante che correla la vita alla scala individuale, la vita alla scala sociale e la vita alla scala ecologica" (Monteduro, 2015, p. 111).

Quel che viene in rilievo, in particolare, è una concezione di *cibo* strettamente legata alla dimensione bioculturale della diversità alimentare, di cui la diversità dei territori di origine dei prodotti e delle relative comunità, eredi e custodi del cibo, rappresenta una fondamentale matrice.

In tal senso, i patrimoni alimentari non sono legati "soltanto a uno specifico terreno quale porzione di spazio materiale, con le sue caratteristiche chimico-fisiche, climatiche e agronomiche, ma anche e soprattutto a un territorio, inteso come luogo di insediamento e di vita di una determinata comunità in un arco di tempo lungo" (*ibid.*, p. 119).

Emerge, nei fatti, un diritto dei territori "a difendere le radici dei propri modelli di cultura alimentare ed a valorizzare la propria diversità alimentare come strumento di sviluppo territoriale" (*ibid.*, p. 120). Ciò si incardina, sul piano giuridico, in principi costituzionali di rilievo primario, quali il principio autonomistico (artt. 5 e 114 Cost.) ed il principio di differenziazione (art. 118 Cost.).

Preso atto della rilevanza giuridica assunta dalla diversità alimentare quale ambito di interesse per il diritto dell'ambiente, e finalizzando quanto finora argomentato, il diritto dell'ambiente, e non il diritto dei mercati,

potrebbe rappresentare il terreno di confronto del possibile antagonismo tra gli interessi economici del libero mercato e gli interessi eco-socio-culturali caratterizzanti la diversità alimentare, nella prospettiva di tutela e valorizzazione dello sviluppo territoriale integrato.

In particolare, tra i principi codificati dal diritto dell'ambiente, viene in rilievo il principio dello sviluppo sostenibile.

Esso, così come declinato nella nuova era dell'antropocene e recepito all'interno dell'ordinamento giuridico italiano dall'articolo 3-quater del D.Lgs. n. 152/2006, rende evidente un nuovo modello di sviluppo: "alla concezione tradizionale fondata sulla equiordinazione dei tre pilastri ambientale, sociale ed economico e sulla necessità del loro paritario bilanciamento si sostituisce una ricostruzione gerarchica a cerchi concentrici, in cui le esigenze economiche sono serventi alle esigenze sociali e queste ultime sono a loro volta subordinate ai limiti ecologici del pianeta" (Monteduro, 2014, p. 17).

L'ambiente diviene il limite strutturale di espansione dell'ambito sociale e, quindi, anche di quello economico, lo spazio e la misura di esistenza e possibilità delle attività sociali ed economiche. Allo stesso modo, il diritto dell'ambiente rappresenterebbe il terreno di confronto del possibile antagonismo tra gli interessi economici del libero mercato e gli interessi eco-socio-culturali.

Dunque, ritornando alla concretezza del caso che qui ci occupa, in caso di conflitto non risolvibile tra i valori *diversità agroalimentare/sviluppo integrato del territorio* e *concorrenza*, come potrebbe verificarsi nelle esperienze dei marchi territoriali regionali in discorso, il principio dello sviluppo sostenibile, così come codificato all'interno dell'ordinamento italiano, dovrebbe "far recedere le esigenze economiche a fronte delle esigenze ambientali e culturali" (Monteduro, 2015, p. 128), che incorporano e innervano la concezione di diversità agroalimentare e bioculturale.

BIBLIOGRAFIA

- Greco R. (2018). I marchi territoriali pubblici di qualità dei prodotti agroalimentari: profili critici e prospettive evolutive. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 3: 31-81.
- Magnaghi A. (2001). Una metodologia analitica per la progettazione identitaria del territorio. In: Id., a cura di, *Rappresentare i luoghi, metodi e tecniche*. Firenze: Alinea.
- Monteduro M. (2014). Per una "nuova alleanza" tra diritto ed ecologia: attraverso e oltre le "aree naturali protette". *Giustamm.it*, 6: 1-44.
- Id. (2015). Diritto dell'ambiente e diversità alimentare. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 1: 88-131.
- Id. (2018). Le decisioni amministrative nell'era della recessione ecologica. *Rivista AIC*, 2: 1-74.
- Raffestin C. (1981), *Per una geografia del potere*. Milano: Unicopli.

RIASSUNTO: Attraverso la ricostruzione dell'istituto dei marchi regionali di qualità dei prodotti agroalimentari, con un particolare riferimento all'esperienza pugliese, il presente contributo si propone di riflettere sui concetti di *cibo*, *diversità agroalimentare* e *territorio* in una prospettiva di analisi riguardante i processi locali di sviluppo territoriale integrato. In tale contesto, si svilupperanno alcune considerazioni in merito al rapporto tra l'istituto in esame e le finalità tipiche del principio dello sviluppo sostenibile, così come positivizzato all'interno dell'ordinamento giuridico italiano.

SUMMARY: *The regional quality marks of agri-food products: legal instruments for the protection of the territory and agri-food diversity?* Through the reconstruction of the institute of the regional quality marks of agri-food products, with a particular reference to the Apulian experience, this contribution reflects on the concepts of "food", "agri-food diversity" and "territory" in order to analyze the local processes of integrated territorial development. In this context, some considerations will be developed about the relationship between the regional quality marks of agri-food products and the typical aims of the principle of sustainable development, as introduced in the Italian legal system.

Parole chiave: marchi regionali di qualità dei prodotti agro-alimentari, sviluppo territoriale integrato; principio dello sviluppo sostenibile

Keywords: regional quality marks of agri-food products, integrated territorial development; principle of sustainable development

*Dipartimento di Scienze Giuridiche, Università del Salento; sergio.candela@unisalento.it

MAURIZIA PIERRI*, ANTONELLA RINELLA**, FRANCESCA RINELLA***

LE DE.CO. IN PUGLIA: UNA PRATICA DESIGNATIVA SENZA CORNICE NORMATIVA?

1. ALLE ORIGINI DEL CONCETTO: De.Co. o De.C.O. – Le Denominazioni comunali (di origine) rappresentano un esempio di esperienza alimentare territoriale alla ricerca di visibilità, all'interno di un sistema normativo multilivello estremamente complesso e non del tutto coerente. La storia accidentata delle De.Co. o De.C.O. (dato che anche il mantenimento del riferimento al termine “origine” nella definizione e conseguentemente nell'acronimo, è stato oggetto di controversia) è il riflesso della difficoltà di trovare uno spazio di valorizzazione “legittimata dal diritto”, per particolari tradizioni produttive e gastronomiche da parte degli enti territoriali, allo scopo di mantenere la propria originalità e identità. L'aspetto più problematico nella ricostruzione di questa particolare modalità di valorizzazione territoriale dei prodotti è che non esiste una loro definizione “positiva” nel senso letterale, ossia “posta” dal diritto, ma piuttosto uno spazio “designatorio” individuabile “in negativo”, in quanto non coperto da obblighi e divieti fissati da norme giuridiche nazionali o sovranazionali.

L'intuizione, come sarà meglio precisato nel paragrafo 6, si deve a Luigi Veronelli, che ritenne di valorizzare i prodotti di nicchia provenienti da un determinato territorio comunale, in quanto emblematici di quella zona – una rappresentazione, sul versante agro/alimentare, delle tradizioni, della storia, della stratificazione culturale di una comunità – e tuttavia privi di quelle caratteristiche che avrebbe permesso loro di fregiarsi di un marchio di tipicità e qualità europeo (Denominazione di Origine Controllata, Indicazione Geografica Tipica o Specialità Tradizionale Garantita). Inizialmente l'idea della denominazione comunale venne accolta con grande entusiasmo soprattutto dai piccoli comuni italiani, tanto che l'ANCI (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) propose il marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e nel 2002 un formato di regolamento per l'adozione delle delibere di consiglio comunale necessarie per l'approvazione e l'istituzione delle De.C.O. (cfr. *infra*), che nel giro di pochi mesi fu adottato da diversi comuni. Sempre in quegli anni l'ANCI presentò una proposta di legge di iniziativa popolare per la “Istituzione delle denominazioni comunali di origine per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali”. L'entusiasmo per l'iniziativa, incoraggiato anche dalle riforme legislative e costituzionali che potenziavano il ruolo degli enti locali, non trovò un riscontro sul versante istituzionale ma anzi l'opposizione del Ministero dell'Agricoltura del tempo, per presunta incompatibilità del riconoscimento comunale con le norme comunitarie sulla denominazione di origine. In particolare la “Direzione Generale per la qualità dei prodotti agro-alimentari e la tutela del consumatore”, in una nota del 5 febbraio 2004 – indirizzata, tra gli altri, all'ANCI, alle Regioni ed alle Province autonome – ribadì il netto dissenso dal progetto, ritenendolo in contrasto con quanto stabilito dalla Commissione europea in merito ai riconoscimenti DOP e IGP. La nota censurava la scelta dell'ANCI di continuare ad istituire marchi di qualità comunali, sottolineando la illegittimità di tali procedure, in contrasto con la normativa comunitaria che vincolava il riconoscimento di un prodotto agro-alimentare alla rigorosa osservanza del reg. CEE n. 2081/92. Il ministero sottolineava come la Commissione europea avesse già attivato diverse procedure di infrazione, anche nei confronti dell'Italia, quando i suoi enti pubblici territoriali avevano promosso *marchi di qualità di origine*, per non aver rispettato gli obblighi di cui all'art. 28 del Trattato istitutivo della Comunità europea.

Una svolta nell'atteggiamento degli attori istituzionali nazionali si registrò nel Convegno del 6 maggio 2005, ad Alessandria, dedicato proprio alle De.C.O., al quale partecipò l'allora Ministro per le Politiche Agricole che nel suo intervento sottolineò come le De.C.O. rappresentassero una sorta di censimento dei prodotti identitari dei Comuni, ed in quanto tali non facessero riferimento ad aspetti qualitativi o a disciplinari richiesti invece per altre denominazioni di valenza comunitaria. Dal confronto tra i diversi attori pubblici e privati emerse che il riferimento all'origine costituiva una fonte di equivoci e di confusioni; conseguentemente si convenne di sostituire l'acronimo De.C.O. (che richiamava il termine in questione) con De.Co. e



di definire la Denominazione Comunale (privata della parola “origine”) come strumento di valorizzazione e marketing territoriale utile anche per il censimento delle produzioni caratteristiche di un territorio. Le De.Co. così “epurate” non avrebbero definito marchi di qualità ma attestato un legame anagrafico di derivazione di un prodotto/produzione dal luogo storico, segnando il passaggio dal generico “prodotto tipico” al “prodotto del territorio” (Pagliaro, 2011).

2. LA PROCEDURA DI ISTITUZIONE DELLA DE.CO. – La procedura per la istituzione di una De.Co. vede protagonista l’ente pubblico territoriale e può essere scandita in 4 passaggi, sui cui contenuti il ruolo di indirizzo dell’ANCI è stato fondamentale: la delibera comunale, il regolamento; il registro pubblico dei prodotti De.Co. e il disciplinare di produzione.

Conformemente al modello delineato dall’ANCI, che è diventato l’ideal-tipo prevalente, la delibera d’adozione del regolamento contiene alcune premesse che fanno riferimento alla fonte di legittimazione del potere comunale di valorizzazione delle produzioni del territorio: fondamentalmente il Testo Unico delle leggi sull’ordinamento degli enti locali (D.Lgs. n. 267/2000), nel quadro della riforma costituzionale del Titolo V della Costituzione, definisce il Comune come “l’Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico”, attivando “ogni possibile iniziativa, ivi compresa la promozione della funzione sociale dell’iniziativa economica, pubblica e privata, anche attraverso lo sviluppo di forme di associazionismo economico e di cooperazione”. Secondo la normativa nazionale “gli Enti Locali devono assumere un ruolo decisivo, al fine di favorire le condizioni di future sostenibilità dello sviluppo locale, principalmente attraverso la valorizzazione dei patrimoni ambientali, territoriali e culturali propri a ciascun luogo”. È sulla base di tali premesse che, con delibera, il Consiglio comunale adotta un regolamento per “la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l’istituzione della De.Co. – Denominazione Comunale”. Tra le finalità espresse dal regolamento vi è la protezione del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività ed ai prodotti agroalimentari che, per le loro tipicità locali, sono meritevoli di valorizzazione “al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità”. A questo scopo è istituito un albo comunale delle produzioni agroalimentari nel quale vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agroalimentari “che, a motivo delle loro caratteristiche e dell’interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica” e un registro De.Co. che è un documento nel quale vengono iscritti i prodotti tipici agroalimentari che abbiano ottenuto la denominazione. Per acquisire l’iscrizione di un prodotto nel registro è necessaria un’apposita istanza, sottoposta al vaglio di una Commissione, corredata da un’adeguata documentazione che evidenzi “le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo”, conformi al disciplinare di produzione.

Quest’ultimo deve contenere la regolamentazione specifica, riferita al singolo prodotto ovvero a categorie di prodotti, dei requisiti tecnici necessari per l’ottenimento della De.Co., anche se questo aspetto non emerge dalla lettura del format redatto dall’ANCI ma piuttosto si evince indirettamente dai regolamenti di alcuni Comuni, che prescrivono le informazioni da documentare all’atto della richiesta della De.Co. Mentre il modello di regolamento dell’ANCI fa riferimento alla “origine del prodotto”, alcuni regolamenti comunali richiamano in modo generico la “zona di produzione”, ossia il “territorio comunale”. In molti, infine, è specificato che i beni agricoli primari devono essere integralmente prodotti sul territorio comunale e che quelli agroalimentari, derivanti dalla trasformazione dei primi, devono avere una base prevalente di prodotti locali.

3. LA CORNICE NORMATIVA.

3.1 *Livello nazionale.* – Più volte nei paragrafi precedenti si è fatto riferimento al quadro normativo che legittima l’adozione della De.Co, pur non prevedendola esplicitamente. Occorre ora precisarne le coordinate a livello nazionale e comunitario. Seguendo un ordine cronologico, è necessario citare la L. 8 giugno 1990 n. 142 (e successiva L. 3 agosto 1999 n. 265) che prevede la facoltà per i Comuni di disciplinare nell’ambito dei principi sul decentramento amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali che risultano presenti nelle realtà territoriali. Successivamente il citato D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 (artt. 3 e 13), che ben si armonizza con la Legge Costituzionale n. 3 del 18 ottobre 2001, che ha costituzionalizzato il principio di sussidiarietà, riconosce la facoltà per i Comuni di tutelare e garantire i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agroalimentari, in quanto rappresentative di un rilevante patrimonio culturale.

A queste fonti fondamentali, la dottrina specialistica aggiunge anche il D.Lgs. 228/01 (Legge di orientamento in agricoltura) che, in merito alla tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità, dispone il dovere del Comune di tutelare e garantire il sostegno al patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agroalimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione. Infine la L. 18 gennaio 2011 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari” (ex Ddl 2260/2010) impone l’indicazione del luogo d’origine ovvero il Paese di produzione per i prodotti non trasformati e per i prodotti trasformati l’indicazione del luogo dove è avvenuta l’ultima trasformazione sostanziale e del luogo di coltivazione o allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata.

3.2 *Livello europeo.* – Se la normativa nazionale non vieta ma neppure legittima esplicitamente l’adozione della De.Co., la disciplina comunitaria traccia dei percorsi molto precisi per la valorizzazione delle denominazioni geografiche dei prodotti alimentari. La cornice normativa “originaria” è da rintracciarsi negli articoli dal 38 al 44, ma anche dal 101 al 109 del TFUE (Trattato sul Funzionamento dell’Unione europea), sulla politica comune europea e nel protocollo n. 27 sul mercato interno e sulla concorrenza. Per quanto riguarda il diritto derivato, è fondamentale il riferimento al Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari, oggi Regolamento CE 510/2006 e, più di recente, il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Le denominazioni protette a livello comunitario seguono un rigido e complesso iter amministrativo che si conclude con l’inserimento in un apposito registro da parte della Commissione, con l’attribuzione del marchio DOP e IGP per i prodotti che hanno “origine” in un territorio, rispettano i disciplinari di produzione e si assoggettano ai relativi controlli. Il riconoscimento del marchio corrisponde ad un’*attestazione pubblica di qualità* che garantisce al consumatore le caratteristiche peculiari del prodotto ed il nesso causale tra queste e la zona di provenienza. Il regolamento comunitario 510/2006 descrive inoltre, come antitesi alle denominazioni protette, quelle cd. volgarizzate che si realizzano quando “il nome di un prodotto agricolo o alimentare [...] pur collegato col nome del luogo o della regione in cui [...] è stato inizialmente prodotto o commercializzato, è divenuto il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare nella Comunità”.

4. LA COMPATIBILITÀ TRA LA PRATICA DESIGNATIVA “IN NEGATIVO” DELLA DE.CO. E LA NORMATIVA COMUNITARIA. – Dal quadro normativo brevemente delineato si evince che la legittimità della pratica designativa relativa alle De.Co. è incentrata sulla compatibilità con la normativa comunitaria, in assenza di divieti ma anche di esplicita disciplina domestica e che l’ambito di operatività delle stesse si colloca nello spazio tra le denominazioni di qualità di origine (rigidamente regolate) e quelle volgarizzate (non meritevoli di tutela). D’altra parte è questa la cornice tracciata anche dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia che, a partire dalla sentenza *Exportur* (Sentenza della Corte del 10 novembre 1992, nella causa *Exportur SA contro LOR SA e Confiserie du Tech SA*, in seguito ad una domanda di pronuncia pregiudiziale sulla compatibilità con le norme sulla libera circolazione delle merci, proposta dalla Cour d’appel di Montpellier e relativa ad una Convenzione franco-spagnola sulla tutela delle indicazioni di provenienza e delle denominazioni di origine – Causa C-3/91, *European Court Reports* 1992 I-05529), ha ammesso margini di manovra dei Paesi membri, limitatamente alle semplici “indicazioni di provenienza” (Rubino, 2017).

In questa prospettiva si possono formulare alcune sintetiche considerazioni. Le De.Co. non possono rappresentare un “marchio pubblico di qualità” ma semmai di “riconoscimento” (ipotesi di *private label* a uso collettivo): il Comune certifica solo l’origine e le sue caratteristiche rispetto al disciplinare, che non può imporre ma solo fotografare le pratiche di produzione locale. In sostanza si tratterebbe di semplici strumenti di valorizzazione del patrimonio agroalimentare, non sovrapponibili né alle denominazioni volgarizzate (che hanno perso qualunque collegamento col luogo di provenienza), né alle DOP e IGP (che sono il frutto di un iter complesso che attesta pubblicamente determinate caratteristiche connesse al territorio di provenienza); possono essere considerate “denominazioni geografiche semplici” o meglio ancora “indicazioni di provenienza”. Il territorio di provenienza però non sarebbe legato da alcun nesso di causalità con le loro caratteristiche, né sarebbe la ragione di una maggiore qualità del prodotto. Infine non dovrebbero essere associate a eventi, pietanze, olio e vino (che hanno particolare disciplina), o a situazioni culturali che non attengano allo sviluppo del territorio, né ovviamente essere attribuite a prodotti che siano già accreditati come DOP, IGP o STG.

5. **PROBLEMI IRRISOLTI E PROFILI DI RIFLESSIONE.** – La collocazione “spinosa” delle De.Co. determina inevitabili tensioni (che in questa sede possono solo essere sintetizzate) per così dire “di prossimità” non solo con la disciplina sulla valorizzazione delle tipicità alimentari armonizzata dal legislatore europeo ma con l’impianto di regole relative al mercato comune. In primo luogo si rileva che potrebbero costituire un ostacolo allo scambio delle merci, nella misura in cui siano esclusi dall’attribuzione della denominazione i produttori stranieri: l’obiezione sarebbe superabile invocando il divieto di discriminazione e, al tempo stesso, la tutela dei consumatori (che giustifica tutto il regime delle etichettature). In secondo luogo, si osserva che i disciplinari che facciano riferimento all’obbligo di utilizzo di materia propria del territorio violerebbero la disciplina sulla concorrenza. Anche questo ostacolo potrebbe essere superato impostando i disciplinari in modo che non impongano l’uso di materie prime locali ma si limitino a “fotografare” gli usi del luogo. Infine vi sarebbe un ulteriore profilo di tensione con le regole europee per via del sistema preferenziale per i prodotti del territorio, che le De.Co. alimenterebbero e che sconfinerebbero nell’incentivo pubblico al consumo (escluso dalla normativa europea): anche qui l’alternativa sarebbe ricondurre le De.Co. nell’alveo degli strumenti di tutela del consumatore che la Corte di Giustizia ritiene, con giurisprudenza costante, prevalente (Rubino, 2007).

Se le questioni di compatibilità normativa formale possono in qualche modo essere risolte, resta impregiudicato il nodo dell’ambigua valenza delle De.Co.: sono un mezzo di marketing territoriale oppure sono uno strumento di tutela della cultura locale e dunque una “narrazione” da legittimare? Osservando il dibattito che si è consumato intorno alla loro istituzione, colpisce la centralità delle argomentazioni economiche che scaturiscono evidentemente dal valore prevalentemente di mercato che la normativa europea e la conseguente giurisprudenza della Corte di Giustizia, attribuiscono ai prodotti agroalimentari, intesi prevalentemente come oggetto di scambio. Tutte le tensioni cui si è accennato nascono e si risolvono con il rinvio alla *lex mercatoria*, fondamentalmente ai principi della libera concorrenza e della tutela del consumatore, che devono essere bilanciati. Non si apprezza sufficientemente, se non come generica dichiarazione di scopo, contenuta nella normativa quadro nazionale, il riconoscimento dei prodotti agroalimentari come beni comuni culturali, che rintracciano il loro intrinseco valore proprio nel loro essere “di nicchia”, profondamente radicati nella storia e nella cultura di un territorio del quale rappresentano una peculiare narrazione.

6. **LE DE.CO. NEL PANORAMA DEL TURISMO ESPERIENZIALE.** – Dopo aver analizzato i problemi giuridici legati alla natura atipica delle De.Co., la nostra attenzione si è focalizzata sia sull’importanza che l’istituzione di tali denominazioni potrebbe rivestire nel far assumere ai prodotti gastronomici comunali il ruolo di medium turistico, sia sullo stato di avanzamento di tali riconoscimenti all’interno del contesto nazionale e pugliese, con l’obiettivo di comprendere se tale pratica designativa sia stata capace di iscriversi in un progetto socio-economico compiuto o si sia ad oggi semplicemente ridotta ad un mero atto linguistico non idoneo a rispondere ai bisogni collettivi locali e ad avviare un significativo processo di sviluppo locale.

L’idea delle De.Co. nasce negli anni Novanta grazie all’enogastronomo e giornalista Luigi Veronelli, il quale intuisce l’utilità di legare la salvaguardia e la valorizzazione dei prodotti tipici alle autonomie locali (Olivieri, 2005). Il suo obiettivo è quello di tutelare i “giacimenti gastronomici” italiani valorizzando e promuovendo i prodotti tipici di un comprensorio comunale, considerati come riflesso di consuetudini sedimentatesi nel corso dei secoli, come vettore di valori ancorati alle radici di quest’ultimo e come un veicolo dell’identità dei luoghi (Antonioli Corigliano e Viganò, 2004).

Nel 1999 l’idea comincia a trasformarsi in realtà: in occasione del Vinitaly, Veronelli prospetta l’istituzione di una dichiarazione di provenienza per dare visibilità e allo stesso tempo tutelare le produzioni delle realtà comunali italiane connesse all’identità di un luogo, al fine di superare la dilagante omologazione del gusto, facendo assumere alle produzioni enogastronomiche ed artigianali il valore di medium del territorio (Paolini, 2005) capace di aumentarne l’attrattività turistica. Si tratta di una proposta che appare perfettamente in linea con i cambiamenti che si stanno verificando nel panorama turistico contemporaneo, sempre più eterogeneo e caratterizzato dall’affermarsi della figura del turista empirico (Lemmi, 2009, p. 50) o esperienziale (Rossi e Goetz, 2011) che non vuole più essere un banale spettatore, ma desidera essere coinvolto emotivamente per sentirsi parte integrante della comunità ospitante. Tra le tipologie di vacanza che includono una dimensione esperienziale, sicuramente si può far rientrare quella enogastronomica, capace di favorire la diffusione di una serie di valori (autenticità, sostenibilità, rispetto del patrimonio e dell’identità locale) sempre più ricercati dai turisti contemporanei (Garibaldi, 2018). In una società caratterizzata da un processo accelerato di globalizzazione ed in cui aumenta la competizione tra destinazioni turistiche, il patrimonio alimentare, inteso come espressione di una dimensione culturale locale, diventa un’importante opportunità di crescita ed i prodotti

tipici si configurano come una risposta alla sempre maggiore spinta all'omologazione dei gusti, come uno strumento di differenziazione, come aspetto collettivo e sociale che può essere comunicato e condiviso (Pozzi *et al.*, 2017), come un vero e proprio fattore di attrazione in grado di far vivere ai turisti un'esperienza suggestiva dal punto di vista emozionale, irripetibile in qualsiasi altro territorio.

Proprio per questo motivo, nel corso degli ultimi anni l'offerta di percorsi turistici inerenti la scoperta non solo dei saperi, ma anche dei sapori di un territorio è cresciuta in maniera significativa dimostrando il valore che il turismo enogastronomico sta assumendo nel panorama contemporaneo: in particolare, come afferma la World Tourism Organization, si tratta di un segmento in forte ascesa, tra i più dinamici dell'intero settore (Garibaldi, 2018). Non bisogna dimenticare, infatti, che se in passato l'enogastronomia rappresentava una semplice componente trasversale di ogni tipologia turistica, oggi, invece, costituisce per talune fasce di utenti la motivazione prioritaria del viaggio in Italia (Amato e Simonetti, 2015).

Il crescente interesse per il Belpaese come meta enogastronomica può essere spiegato in parte in virtù del fatto che è lo Stato membro dell'Ue con il maggior numero di prodotti DOP e IGP, in parte in virtù della nascita di diverse associazioni e progetti (come Slow Food, progetto Presidi, progetto Arca del gusto) che operano in tema di binomio territorio-cibo e mirano allo sviluppo endogeno del territorio basandosi proprio sulla tutela e valorizzazione dei prodotti tipici. In questo percorso si inserisce l'idea di Veronelli, il quale propone all'attenzione sia dei produttori che degli amministratori comunali un progetto-movimento capace di dare visibilità e allo stesso tempo tutelare le produzioni di un determinato comune. Tale proposta incontra immediatamente l'appoggio dell'opinione pubblica, convinta che possa rappresentare uno strumento snello ed efficace per difendere i prodotti tipici, considerati come "il risultato di risorse locali, paesaggi e processi collettivi di trasformazione e commercializzazione" (Miani, 2015, p. 14), come parte integrante dell'eredità di un gruppo che vive in un determinato territorio e per questo motivo è capace di rifletterne appieno l'identità geografica (Finocchi, 2010).

Anche l'ANCI nel 1999 sposa l'idea di Veronelli facendosi promotrice del "Progetto De.Co." a livello nazionale, iniziativa considerata come un "esempio di glocal [...] che consente ai Comuni di tutelare e valorizzare prodotti non denominati e a rischio di estinzione" (www.anci.it). È stato elaborato un modello standard di regolamento comunale (cfr. par. 2) e ad oggi, dai dati disponibili (www.infodeco.it), sembrerebbero circa 200 le amministrazioni comunali che hanno istituito la De.Co. Quest'ultima, a differenza di ciò che molti erroneamente credono, non rappresenta un marchio di qualità di un prodotto agroalimentare o artigianale, ma è la sua carta di identità, un certificato che consente di evidenziare il legame specifico di quel bene al proprio territorio di nascita e crescita.

7. LO STATO DELL'ARTE IN ITALIA E IN PUGLIA. – Il progetto-movimento ideato da Veronelli nel corso del tempo si è evoluto e ha raccolto consensi crescenti, come evidenziano i dati del portale Infodeco che, fondato nel 2012, rappresenta la realizzazione virtuale del progetto di Veronelli e si configura come cassa di risonanza e "come luogo privilegiato della new economy per comuni, aziende, cittadini, artigiani, studenti e chiunque abbia interesse ad approfondire, confrontarsi e consultarsi sullo strumento di valorizzazione territoriale De.Co." (www.infodeco.it). Sulla home page, oltre alla definizione di De.Co. e alle informazioni relative all'iter da seguire per ottenere la certificazione, cliccando su una carta dell'Italia suddivisa per regioni amministrative è possibile individuare le 301 De.Co. presenti nel nostro Paese: complessivamente le regioni del Nord Italia, caratterizzate da una maggiore intraprendenza ed efficienza amministrativa e da un notevole grado di associazionismo (Donno e Cavalera, 2005), sono quelle in cui si registra la maggiore percentuale di prodotti De.Co. riconosciuti (65,1%); questo non stupisce dal momento che il fenomeno delle De.Co. è nato proprio al Nord e si è diffuso a macchia d'olio, partendo dalla Lombardia e dal Veneto, raggiungendo poi le regioni del Centro, che oggi registrano una percentuale pari all'8,3%, e del Sud Italia con il 26,6%.

Un dato particolarmente interessante è quello relativo al fatto che la maggior parte dei Comuni con prodotti certificati presenta una popolazione inferiore ai 5mila abitanti, a dimostrazione del fatto che le De.Co. possono essere un volano per valorizzare e promuovere lo sviluppo endogeno di realtà medio-piccole che talvolta corrono il serio rischio di assistere impotenti alla scomparsa di produzioni simbolo di autenticità e tradizione.

In Puglia risultano presenti 14 De.Co. (4,7%). I comuni che hanno ottenuto tali certificazioni risultano pari ad otto: Rutigliano; Francavilla Fontana, San Michele Salentino e Massafra; Biccari con 4 prodotti De.Co.; Botrugno, Specchia con due e Zollino con tre. Purtroppo il sito Infodeco, risultando in manutenzione e fermo ai dati del 2017, oltre al nome del prodotto e alla sua provenienza non consente di avere

ulteriori informazioni. La nostra indagine sulla Puglia è proseguita attraverso la navigazione e la ricerca di informazioni relative ai prodotti De.Co. sui siti ufficiali degli otto Comuni, cercando di capire se tali enti locali abbiano completato l'iter delle 14 De.Co. dando contestualmente avvio ad un progetto di marketing territoriale capace di favorire un processo di sviluppo endogeno basato proprio sulla valorizzazione di tali prodotti. I risultati, purtroppo, sono stati sconcertanti: ad oggi, solo il comune di Biccari sembra essere riuscito a valorizzare tali prodotti (olio extravergine di oliva; pizza a "furne apierte"; *U' Mascjuottele* – cacioricotta di capra; salsiccia di maiale nero) attraverso la realizzazione di una serie di sagre ed eventi incentrati proprio sulla promozione delle De.Co., che compaiono anche nei siti istituzionali come potenziali attrattori turistici e per questo sono oggetto di una narrazione orientativa e attrattiva (Pollice, 2017).

Accanto a questi otto comuni che hanno realizzato l'intero iter per formalizzare le De.Co., se ne aggiungono altri (Altamura, Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Poggio Imperiale, San Nicandro Garganico, Vico del Gargano, Ginosa, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, San Ferdinando di Puglia, Corato, Fasano, ...) che lo hanno avviato attraverso l'adozione di alcuni provvedimenti (regolamenti, delibere, disciplinari), per poi fermarsi probabilmente a causa di una scarsa organicità tanto progettuale quanto organizzativa.

Purtroppo ad incidere negativamente sullo stato di avanzamento di "difesa del Made in Italy alimentare" (www.anci.it) è stata sicuramente la mancata realizzazione di un portale Internet tramite il quale mettere "in rete" i diversi interventi di tutela intrapresi. Tale strumento avrebbe rappresentato un'importante vetrina per le produzioni dei singoli Comuni "utilizzando le tecniche della globalizzazione per combattere uno degli aspetti più negativi della globalizzazione stessa: l'omologazione" (De Donno, 2005, p. 56). Un ulteriore ostacolo alla concreta e completa attuazione del progetto De.Co. è stata la mancata istituzione, all'interno dell'ANCI, di una Consulta dei Comuni De.Co. che avrebbe dovuto coordinare le diverse azioni ed iniziative. Ovviamente tali carenze hanno finito con il compromettere le potenzialità del progetto, lasciando alla libera iniziativa e volontà dei singoli Comuni l'opportunità di valorizzare tale strumento.

In conclusione si può affermare che accanto alle problematiche giuridiche precedentemente illustrate, a giocare un ruolo determinante sulla battuta di arresto vissuta dalle De.Co. sono state la morte del suo ideatore, avvenuta nel 2004, e la mancanza di un progetto condiviso che, purtroppo, ha fatto sì che i prodotti De.Co. rimanessero meri protagonisti di una delibera comunale, destinata a sua volta ad essere disattesa e dimenticata.

È evidente la necessità, soprattutto per le piccole realtà comunali, di avere obiettivi comuni, condivisi e diffusi e a far ben sperare è la nascita del nuovo progetto dell'ANCI denominato Res Tipica. Quest'ultimo ha lo scopo di promuovere le identità territoriali focalizzando l'attenzione sulle produzioni *site-specific*, "trasformando questo grande capitale culturale e sociale in qualità della vita per chi in quei luoghi risiede e in occasioni di sviluppo sociale ed economico rispettoso dei valori e della cultura locale" (www.paesiarancioni.net), configurandosi come una sorta di continuità rispetto al progetto De.Co. mai realmente decollato.

L'auspicio è che grazie a questa nuova iniziativa e sulla scorta di alcune buone pratiche De.Co., come quella che ha visto protagonista la città di Modica (De Donno, 2005), si riesca finalmente a dar prova di una capacità progettuale e organizzativa in grado di avviare un percorso volto a legare i prodotti alla loro "culla territoriale", innescando una riflessione collettiva sul *genius loci* e sulla sua rappresentazione, contribuendo al senso di appartenenza e creando le basi per una convergenza strategica tra gli attori locali (Pollice e Spagnuolo, 2009, p. 50).

RICONOSCIMENTI. – Sebbene l'impostazione metodologica sia da considerarsi comune, i paragrafi 1, 2, 3, 4 e 5 sono da attribuirsi a M. Pierri, il paragrafo 6 a F. Rinella, il paragrafo 7 ad A. Rinella.

BIBLIOGRAFIA

- Amato V., Simonetti L. (2015). I prodotti tipici nell'esperienza turistica. Il caso della mozzarella di bufala campana DOP. *Geoprogress*, 4: 113-123.
- Antonoli Corigliano A., Viganò G. (2004). *Turisti per gusto: enogastronomia, territorio, sostenibilità*. Novara: De Agostini.
- De Donno R. (2005). *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale. Identità, tradizione e mercato*. Milano: Giuffrè.
- Finocchi F. (2010). *Geografie del gusto*. Roma: Aracne.
- Garibaldi R. (2018). *Primo rapporto sul turismo enogastronomico italiano*. Bergamo: CELSB.
- Lemmi E. (2009). *Dallo "spazio consumato" ai luoghi ritrovati. Verso una geografia del turismo sostenibile*. Milano: FrancoAngeli.
- Miani F. (2015). Il cibo da eredità delle culture locali ad attrattore del turismo gastronomico. *Geopress*, 4: 11-24.
- Olivieri O. (2005). Le De.Co. tra legittimità e tutela. In: De Donno R., a cura di, *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale. Identità, tradizione e mercato*. Milano: Giuffrè, pp. 1-9.
- Pagliaro A., a cura di (2011). *Le Denominazioni Comunali (De.Co.) per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali*. ARSSA, Centro di Divulgazione Agricola, n. 1 – "Tirreno Cosentino".
- Paolini D. (2005). *Cibovagando. Itinerari per scoprire i tesori golosi italiani*. Milano: Edagricole.
- Pollice F. (2017). Placetelling® per lo sviluppo di una coscienza dei luoghi e dei loro patrimoni. *Territori della cultura*, Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali Ravello, 30: 106-111.
- Pollice F., Spagnuolo F. (2009). Branding, identità e competitività. *Geotema*, 37: 49-56.
- Pozzi A., Viani E., Orlandini F. (2017). Enogastronomia e cultura. In: Garibaldi R., a cura di, *In viaggio per cibo e vino. Esperienze creative a confronto*, Vol. 2. Roma: Aracne, pp. 67-84.
- Rossi A., Goetz M. (2011). *Creare offerte turistiche vincenti con Tourist Experience Design*. Milano: Hoepli.
- Rubino V. (2007). Le Denominazioni Comunali d'Origine (De.C.O.) e la loro protezione nel quadro della disciplina comunitaria sulle denominazioni geografiche dei prodotti alimentari. *Il diritto dell'Unione europea*, 1: 123-151.
- Id. (2017). Le denominazioni locali e la circolazione dei corrispondenti prodotti nel territorio dell'Unione europea. *Diritto & Diritti*, 1-22.

<http://www.anci.it>

<http://www.infodeco.it>

<http://www.paesiarancioni.net>

RIASSUNTO: Il presente contributo, dopo aver analizzato i problemi giuridici legati alla natura atipica delle Denominazioni Comunali di Origine (De.Co.), si sofferma sia sull'importanza che l'istituzione di tali denominazioni potrebbe rivestire nel far assumere ai prodotti gastronomici comunali il ruolo di medium turistico, sia sullo stato di avanzamento di tali riconoscimenti all'interno del contesto nazionale e pugliese, con l'obiettivo di comprendere se tale pratica designativa si iscriva in un progetto socio-economico compiuto o se, al contrario, si riduca ad un mero atto linguistico incapace di rispondere ai bisogni collettivi locali.

SUMMARY: *The De.Co. in Apulia: a designation practice without a legal framework?* This contribution, after analysing the legal issues related to the atypical nature of the Denominazioni Comunali di Origine (De.Co.), the present contribution, focuses both on the importance that the institution of such denominations could play in making municipal gastronomic products take on the role of tourist *medium*, and on the state of advancement of such recognitions within the national and Apulian context, with the aim of understanding whether this designating practice is part of a complete socio-economic project or whether, on the contrary, it is reduced to a mere linguistic act unable to respond to local collective needs.

Parole chiave: Denominazioni Comunali di Origine, Cornice normativa, Turismo esperienziale, Puglia

Keywords: Denominazioni Comunali di Origine, legal framework, experiential tourism, Apulia

*Dipartimento di Scienze Giuridiche, Università del Salento; maurizia.pierri@unisalento.it

**Dipartimento di Storia, Società e Studi sull'Uomo, Università del Salento; antonella.rinella@unisalento.it

***Dipartimento di Economia e Finanza, Università degli Studi di Bari Aldo Moro; francesca.rinella@uniba.it

ELISABETTA MARZO*

L'IMPOSIZIONE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE COME MEZZO DI CONTROLLO DELLE COMUNITÀ SUL TERRITORIO: IL CASO DEL *LAND GRABBING*

Fin dall'epoca coloniale il soddisfacimento delle esigenze e del fabbisogno alimentare della madrepatria è stato garantito attraverso l'imposizione delle colture sui territori delle colonie: ciò ha contribuito, storicamente, a compromettere il diritto delle comunità locali ad emanciparsi economicamente e ad autodeterminarsi nella scelta dei beni da produrre, in base alle proprie esigenze alimentari e alle proprie tradizioni culturali.

La medesima dinamica si rivela oggi ancora radicata nei Paesi in Via di Sviluppo che ospitano i cd investimenti di *land grabbing* (o di accaparramento di terra), fondati su accordi o contratti di acquisizione o affitto di terre in larga scala (generalmente oscillanti tra i 10 mila e i 500 mila ettari) e per un lungo periodo di tempo (che oscilla in media tra i 50 e i 99 anni) (Nino, 2018, p. 7). Tali operazioni di esternalizzazione della produzione chiamate, in apparenza, a rispondere ad una logica di *benefit sharing*, sono spesso finalizzate, invece, esclusivamente al profitto finanziario di enti privati e al soddisfacimento del fabbisogno alimentare ed energetico di Stati investitori.

Invero, tra i fattori di criticità emersi dall'analisi della prassi emerge anche quello dell'interferenza nel rapporto tra cibo e comunità localmente stanziate, che spossessate delle terre che garantivano loro la sussistenza, subiscono l'imposizione di nuove dinamiche legate alla produzione alimentare, con riferimento ai mezzi di produzione, all'accesso alla terra e alle sue risorse e alla tipologia dei prodotti coltivati.

Per questa ragione, è possibile sostenere che i fenomeni di *grabbing* siano rappresentativi di una peculiare dicotomia legata al rapporto tra cibo, comunità e territorio: quella del cibo come mezzo di connotazione dell'identità delle comunità stanziate sui territori oggetto di investimento ma allo stesso tempo anche quale mezzo di esercizio del controllo sulle comunità stesse da parte di investitori pubblici e privati.

Il tema dell'accaparramento di terre, infatti, è strettamente connesso al concetto di controllo, poiché nei casi più estremi di *grabbing* la cessione materiale dei territori è accompagnata dalla cessione di una significativa, seppur parziale, fetta di prerogative sovrane dello Stato ospite, attraverso la stipula di contratti o la conclusione di accordi, in varie forme (Von Bernstorff, 2015, p. 63). In tale modo, l'investitore esercita legittimamente i poteri tipici della sovranità territoriale e della sovranità permanente sulle risorse naturali dello Stato di destinazione, condizionandone la sfera economica ma anche politica¹.

Non a caso, il fenomeno di *land grabbing* costituisce solo una delle forme del più ampio fenomeno dal nome evocativo di *control grabbing*, da intendersi quale accaparramento del potere di controllo sulla terra e sulle risorse forestali e idriche, controllo che legittima iniziative, tra le quali l'imposizione della produzione alimentare (Sassen, 2013, pp. 25 ss.). Quest'ultima, sulla falsariga della logica coloniale, si fonda sull'acquiescenza dei governi ma non trova la sua base giuridica nella dipendenza politica da un altro Paese, bensì in strumenti prevalentemente privatistici profondamente sbilanciati in favore della tutela dell'investitore straniero. Per tale ragione, alcuni studiosi hanno manifestato la preoccupazione che tale fenomeno possa evolversi in una nuova forma di colonialismo a carattere economico.

L'esercizio del potere di controllo sul mercato agricolo da parte degli Stati e delle multinazionali sulla produzione alimentare ha subito un'evoluzione nel tempo. Il periodo intercorrente tra gli anni Sessanta e Settanta del Novecento è stato caratterizzato da uno sviluppo economico controllato dallo Stato: l'obiettivo dei governi era quello di fornire alla popolazione urbana prodotti alimentari a basso prezzo ed esportare le materie prime

¹ Basti pensare che, nei casi più estremi di *grabbing*, l'affitto delle terre è accompagnato dalla cessione di poteri di polizia, spossessamenti o espropriazioni forzate, migrazioni verso le aree urbane e conseguente eccessiva urbanizzazione, disoccupazione, violazione di diritti umani, tra cui, il diritto di accesso alla terra, al cibo e all'acqua. Sul punto cfr. Cotula (2011).



per ottenere i finanziamenti necessari ad attuare le “import substitution policies”². A tal fine, i produttori erano ripartiti in cooperative controllate dallo Stato, il quale imponeva i tipi di coltura, i mezzi di produzione ed i prezzi di vendita, producendo povertà nelle popolazioni rurali e migrazione verso le aree urbane (De Shutter, 2011, p. 508). Negli anni Ottanta si è sviluppata la tendenza a stabilire i prezzi sulla base della domanda proveniente dal mercato, così da indurre il settore privato ad investire dove necessario (Swinnen *et al.*, 2011, pp. 9-11). Questa *policy* è risultata ugualmente sfavorevole per i piccoli produttori, i quali non riuscivano né a coprire l'intera domanda in assenza di sussidi statali né a competere con le tariffe più basse dei prodotti agricoli dei paesi dell'OECD. Di conseguenza, i produttori locali sono stati costretti nuovamente ad emigrare nelle città e lavorare nelle grandi piantagioni. Negli anni Novanta lo scoraggiamento nei confronti degli investimenti nel mercato agricolo provocato dal fallimento delle politiche precedenti si è tradotto in fenomeni di sovrapproduzione e nel drastico declino dei prezzi delle materie prime (De Shutter, 2008).

Tuttavia, il disinteresse per il settore agricolo ha subito un'inversione di tendenza con la globalizzazione, che permetteva più facilmente spostamenti di capitali e beni da un paese all'altro. In questo contesto, le multinazionali agricole hanno intravisto la possibilità di effettuare degli investimenti a basso costo che assicurassero loro l'autosufficienza, attuando dapprima un controllo di tipo diretto, mirato al possesso di vaste aree per passare poi ad uno indiretto, che sotto le pressioni dei produttori locali, incentivava il lavoro di questi ultimi continuando comunque ad incidere in maniera significativa nella fase iniziale del processo produttivo (Cuffaro e Hallam, 2011, p. 2).

Tali meccanismi di controllo del mercato agricolo hanno assunto le sembianze del *grabbing* dopo il 2007/2008, quando la crisi economica globale ha accelerato il fenomeno degli investimenti in larga scala ponendolo sotto i riflettori mediatici di tutto il mondo (Deininger e Byerlee, 2010). L'eccessiva urbanizzazione e la crescita della popolazione mondiale, da un lato, e la crescente scarsità di terre coltivabili e risorse naturali, dall'altro, hanno provocato l'aumento dei prezzi delle materie prime del settore agroalimentare ed energetico e con esso, l'insicurezza dei Paesi industrializzati. In questo scenario, l'instabilità dei prezzi sono state sfruttate anche dalle multinazionali, che hanno intravisto una possibilità di profitto nella produzione all'estero di beni rifugio, inaugurando un *benefit sharing* con i governi degli Stati tra cui Arabia Saudita, Paesi del Golfo, Cina, Corea, in cui le industrie ottenevano i finanziamenti necessari dallo Stato e quest'ultimo si assicurava la fornitura di cibo ed energia in grado di far fronte al fabbisogno del proprio paese.

I c.d. *drivers* dell'accaparramento di terre, ovvero i fattori che hanno portato al *rush for land* possono, dunque, essere individuati in una serie di accadimenti a livello globale (eccessiva urbanizzazione, cambiamenti climatici, aumento e volatilità dei prezzi di materie prime nel settore agricolo, come grano e riso e nel settore energetico come il petrolio) che hanno spinto gli investitori a rifugiarsi in un mercato sicuro come quello della terra e delle risorse naturali. Tali cause possono essere ricondotte a tre macro-categorie: la speculazione finanziaria, la sicurezza energetica ed infine, proprio la sicurezza alimentare.

Se da un lato, dunque, gli investimenti di *land grabbing* sono risultati efficienti nel garantire la sicurezza alimentare degli Stati investitori, v'è da chiedersi, invece, che impatto abbiano avuto sulla produzione alimentare nei Paesi ospite, e soprattutto sul rapporto tra il cibo e le popolazioni rurali localmente stanziate.

A tale proposito, la prassi ha dimostrato che i *land deals* abbiano influito sulla produzione alimentare su un duplice livello: quello ambientale e quello, appunto, del rapporto tra il cibo e le comunità sul territorio.

L'analisi delle circostanze appena accennate richiede, tuttavia, una necessaria premessa con riguardo alle coltivazioni predilette nei territori oggetto di investimento, costituite dai *flexcrops*, monoculture versatili adatte sia al consumo alimentare sia a quello energetico (tra queste, in particolare, soia, mais, canna da zucchero, olio di palma, olio vegetale). La coltivazione di *flexcrops* è poi, quasi sempre, accompagnata dall'acquisizione del controllo sulle risorse idriche, elemento chiave sia per supportare le nuove colture, che richiedono enormi quantità di acqua, sia in forma autonoma, per la produzione di energie rinnovabili.

Ebbene, sul piano ambientale il passaggio da un'agricoltura di sussistenza ad un'agricoltura commerciale ha portato al mutamento della destinazione originaria delle terre. Le terre e le risorse naturali sui cui si fondavano l'economia e la sussistenza delle comunità territoriali, a seguito della cessione, sono state ridestinate alla realizzazione di investimenti nell'agribusiness e finalizzate al soddisfacimento di interessi economici e finanziari (Von Braun e Meinzen-Dick, 2009, p. 3). Tale drastico reindirizzamento ha, innanzitutto, provocato gravi danni all'ambiente e alle biodiversità causati dalla scarsa attenzione alle valutazioni dell'impatto

² Politiche perseguite dagli Stati sottosviluppati per aumentare la produzione di prodotti industriali e diminuirne l'importazione che implicavano alte tariffe di importazione e sussidi ai produttori locali (De Shutter, 2011, p. 508).

ambientale da parte delle imprese multinazionali e dagli Stati coinvolti. Invero, le stesse terre abituate ad ospitare coltivazioni caratterizzate dalla varietà delle colture e dalla differenziazione dei prodotti o, addirittura, ad essere “inutilizzate” a fini produttivi (in quanto dedite alla pastorizia o abitate da popolazioni indigene) hanno subito l’industrializzazione del sistema produttivo fondato su monoculture che richiedono il massiccio utilizzo di pesticidi e fertilizzanti (Nino, 2018, p. 56). In conseguenza di ciò, l’impoverimento del sottosuolo e la contaminazione delle risorse idriche hanno compromesso, spesso irrimediabilmente, l’utilizzazione e la produttività a fini alimentari dei medesimi territori da parte delle comunità rurali anche successivamente alla scadenza dei contratti di *grabbing* (De Shutter, 2009; Richards, 2013).

Sul piano sociale, l’imposizione delle colture sui territori ha impattato negativamente sul rapporto tra le comunità sul territorio e il cibo, causando impoverimento. La produzione alimentare ed energetica realizzata su larga scala è infatti destinata esclusivamente a soddisfare l’interesse dell’investitore straniero e neanche parzialmente destinata al mercato locale³.

Inoltre, anche laddove vi siano accordi di allocazione, il mutamento di destinazione delle colture, dalla produzione di cibo a colture non necessariamente destinate alla produzione alimentare, ha privato le popolazioni dei materiali mezzi di sussistenza. Le comunità rurali sono state, così, costrette a migrare nelle zone urbane, modificando le proprie abitudini alimentari e slegandosi dalle tradizioni culturali legate alla produzione e al consumo di cibo.

Il controllo economico operato sul mercato agricolo attraverso l’imposizione della produzione alimentare si traduce, in questo modo, in controllo politico, in grado di influire sui diritti, sulle libertà e sulla qualità della vita delle comunità stanziare su territori oggetto di *grabbing*.

Sul piano giuridico, può dirsi che tali dinamiche provochino lo svuotamento del diritto delle comunità rurali a partecipare al processo decisionale attinente alla produzione alimentare, diritto che appare connesso al principio di autodeterminazione dei popoli, inteso nelle sue dimensioni economica ed interna. Le popolazioni coinvolte da investimenti di *grabbing*, infatti, private del potere di controllo sullo sfruttamento delle terre e delle risorse sono completamente escluse dal processo decisionale inerente alle politiche che incidono sulla loro qualità della vita e sui mezzi di sussistenza come il cibo e l’acqua.

Ebbene, per questa ragione ci si è chiesti se proprio il diritto di autodeterminazione dei popoli non possa intervenire a colmare questo vuoto di tutela, laddove lo stesso si traduca nel diritto delle popolazioni rurali di partecipare attivamente al processo decisionale attinente alla produzione di beni alimentari in tutte le sue fasi, dalla produzione all’allocazione dei benefici.

Per farlo, occorre innanzitutto qualificare le comunità rurali come soggetti giuridici sul piano internazionale. E tale processo di qualificazione (e, prima, di definizione) può avvenire proprio attraverso rispettivamente il loro rapporto con le risorse naturali e con la produzione tradizionale di cibo.

Con riferimento al rapporto tra comunità locali e risorse naturali, assume rilievo il principio della sovranità permanente sulle risorse naturali così come delineato a partire dalla Risoluzione ONU 1803/62 (anche detta Dichiarazione sulla sovranità permanente sulle risorse naturali) (Assemblea generale ONU, 1962). Nonostante la Risoluzione sia risalente nel tempo, essa costituisce ancora un punto cardine nella disciplina della sovranità nel diritto internazionale, avendo messo in discussione per la prima volta la concezione Stato-centrica della sovranità. Secondo quanto stabilito dall’Assemblea Generale, infatti, la titolarità di tale potere spetta al binomio Stato-Popoli, dinamica nella quale lo Stato assume la posizione di colui che esercita le prerogative sovrane e il popolo quella del beneficiario delle stesse (Abi-Saab, 1987; Cassese, 1995). Questo principio è stato cristallizzato nell’articolo 5 della Dichiarazione, che recita: “the free and beneficial exercise of the sovereignty of peoples and nations over their natural resources must be furthered by the mutual respect of State based on their sovereign equality”. La disposizione di cui all’articolo 1 specifica ulteriormente che, nell’esercizio delle proprie prerogative, lo Stato è obbligato a tenere in considerazione il benessere delle popolazioni coinvolte, oltre allo sviluppo politico ed economico della nazione, per cui la sovranità può ritenersi vincolata al perseguimento di una finalità di tutela dei valori fondamentali (Di Benedetto, 2018). Alla base della disciplina positiva legata al concetto di sovranità permanente sulle risorse naturali, vi è, poi, il suo stretto legame con il principio di autodeterminazione dei popoli. Secondo i Patti ONU sui diritti civili e politici del 1966 (Assemblea Generale ONU, 1966a; 1966b), “tutti i popoli hanno il diritto di autodeterminarsi. In virtù di questo diritto, essi decidono

³ A tal proposito, lo Special Rapporteur Olivier De Shutter ha sottolineato l’assenza di norme vincolanti in tema di investimenti sostenibili. In tal senso, nel suo report propone l’introduzione di una clausola all’interno dei contratti che obblighi gli investitori a destinare parte delle risorse ricavate dallo sfruttamento, al mercato locale (cfr. De Shutter, 2009).

liberamente del loro statuto politico e perseguono liberamente il loro sviluppo economico, sociale e culturale” (art. 1.1); “per raggiungere i loro fini, tutti i popoli possono disporre liberamente delle proprie ricchezze e delle proprie risorse naturali, senza pregiudizio degli obblighi derivanti dalla cooperazione economica internazionale, fondata sul principio del mutuo interesse e dal diritto internazionale. In nessun caso un popolo può essere privato dei propri mezzi di sussistenza” (art. 1.2).

Ora, circa la possibilità che il rapporto tra la terra e le risorse naturali e le comunità localmente stanziate possa delimitare queste ultime quali soggetti giuridici tutelabili dalle norme di diritto internazionale, *nulla quaestio* si pone laddove le stesse dovessero coincidere con le popolazioni indigene. Invero, queste godono della tutela che, nel quadro del diritto internazionale, fa capo al modello dottrinale della “sovranità indigena”. Gli obblighi di protezione delle popolazioni indigene e tribali sorti in capo ai governi nazionali in virtù dei principi internazionali trovano il proprio fondamento nella Convenzione ILO del 1989 (International Labour Organization, 1989), nella Dichiarazione ONU sui diritti dei popoli indigeni del 2007 (*United Nations Declaration on the Rights of Indigenous Peoples*, 2007), nonché a livello regionale nella Carta africana dei diritti dell’uomo (Unione Africana, 1981) e nella prassi della Corte interamericana dei diritti dell’uomo. La ratio della tutela risiede nell’affermazione e nella tutela del legame spirituale e culturale tra le identità delle popolazioni indigene e le terre ancestrali, che fa sorgere in capo a tali popolazioni una serie di diritti ed in capo ai governi l’obbligo di tutelarli. A tal fine, gli articoli 6 e 7 della Convenzione n. 169 affermano il diritto delle popolazioni ad esercitare il controllo sul proprio sviluppo economico, sociale e culturale attraverso la promozione della partecipazione al processo decisionale riguardante gli accordi che potrebbero ripercuotersi sul benessere delle popolazioni del luogo, quindi la loro consultazione e il diritto di essere rappresentati a livello istituzionale. Tra i diritti tutelati si rinvengono, ancora, il diritto di proprietà, al possesso e la connessa subordinazione degli spossessamenti e delle delocalizzazioni al perseguimento dell’interesse pubblico e alla prestazione di un consenso previo, libero ed informato (artt. 10, 11) che deve investire anche decisioni attinenti alla sfera salutare e ambientale, come lo smaltimento di sostanze pericolose (art. 29, par. 2).

Ciò premesso, i profili di problematicità rilevano nei casi in cui le comunità che subiscono gli effetti negativi di operazioni di *land grabbing* siano estranee alla categoria di popolazione indigena. A tal proposito, dunque, ci si è chiesti se sia parimenti possibile delimitare le comunità rurali come soggetti giuridici in base al proprio rapporto con le risorse naturali situate sui territori oggetto di investimento. Ebbene, autorevole dottrina ritiene che proprio l’esistenza del modello della sovranità indigena possa costituire un precedente significativo per garantire una forma di tutela anche a suddette popolazioni. A tal fine, la protezione offerta dalle norme internazionali sopra citate alle popolazioni indigene sarebbe suscettibile di estensione, per via analogica, anche alle comunità rurali localmente stanziate (Nino, 2018, pp. 241-251).

Nonostante le differenze tra i due gruppi, infatti, gli stessi sembrano condividere un aspetto significativo laddove investite dagli accordi di *land grabbing*: l’interesse leso, ovvero quello del rapporto tra le comunità interessate dagli investimenti e il territorio. La differenza tra le due categorie si manifesta infatti, essenzialmente, soltanto nella natura del proprio rapporto con il territorio, che si estrinseca su piani differenti ma paralleli: per le popolazioni indigene il rapporto con il territorio è inteso nella sua dimensione ancestrale, risultando strumentale a tramandare tradizioni e costumi dei popoli indigeni e necessariamente legato con la stessa identità personale e di gruppo; nelle comunità rurali, il rapporto con il territorio si presenta strumentale a garantire la loro sopravvivenza fisica economica sociale e culturale, anche qui con connotazioni identitarie, seppur meno marcate (*ibid.*, p. 250).

Per questa ragione non si intravedono ostacoli all’applicazione delle tutele proprie del modello della sovranità indigena anche alle comunità rurali, così delimitate come soggetti giuridici grazie al proprio rapporto con le risorse naturali⁴.

Come premesso, la soggettività giuridica delle comunità rurali può essere delimitata anche attraverso il proprio rapporto con la produzione tradizionale di cibo.

Le *small farmlands* non soltanto rappresentano una modalità di produzione alimentare considerata sul piano strettamente economico, ma connotano anche uno stile di vita per le comunità rurali, che, come avviene per le terre ancestrali, si tramanda di generazione in generazione. Nelle comunità minori, dove spesso la piccola impresa agricola coincide essa stessa con la popolazione, è impensabile concepire la vita sul territorio senza la propria attività tradizionale. Di conseguenza, i produttori rurali spossessati della terra e, dunque,

⁴ Tale estensione analogica consentirebbe di considerare quella delle comunità rurali come un diritto di proprietà collettivo (Violi, 2014).

dell'attività che garantiva la sopravvivenza delle famiglie e definiva la loro identità, perdono tutto e non potendo cambiare semplicemente mestiere, migrano direttamente nelle aree urbane.

Allo stesso modo, le caratteristiche distintive dei cibi tipici su determinati territori sono progressivamente sostituite dalla produzione di beni non destinati al consumo alimentare delle popolazioni locali ma esclusivamente al soddisfacimento del fabbisogno alimentare di Stati stranieri dove non addirittura, alla speculazione finanziaria e alla sicurezza energetica.

A definire il rapporto tra il cibo e le comunità sul piano giuridico possono dunque essere richiamati dei diritti, la cui applicazione non è limitata a categorie specifiche ma investe anche e direttamente le comunità rurali, ovvero le norme sul diritto all'accesso alla terra, al cibo e all'acqua nonché quelle sul diritto ad un'alimentazione adeguata. Il diritto al cibo, in particolare, è consacrato quale diritto irrinunciabile dall'articolo 11 dei *Covenants* del '66 e fa sorgere in capo allo Stato un obbligo positivo di assicurare all'intera popolazione sotto la sua giurisdizione l'accesso ad un cibo adeguato e sano, essenziale alla sopravvivenza. In sostanza, lo Stato dovrebbe assicurarsi che sia gli individui che le comunità siano da un lato in grado di produrre il cibo in modo autosufficiente, dall'altro siano protetti dalle ingerenze di attori pubblici e società private nell'esercizio del diritto (Cordes e Bulman, 2016, p. 96).

In questo contesto, uno strumento di tutela generalizzata per le comunità localmente stanziate che subiscono gli effetti del *control grabbing* appare l'affermazione di un diritto di partecipazione al processo decisionale connesso al diritto di autodeterminazione economica, nella sua dimensione interna.

Il diritto di autodeterminazione economica trova il suo riferimento normativo nell'articolo 1(2) comune ai due Patti di New York del 1966 e da esso inteso quale diritto di tutti i popoli di disporre pienamente delle proprie risorse naturali⁵.

La dimensione applicativa intrastatale del diritto, in particolare, fa riferimento alla possibilità che il popolo invochi quest'ultimo nei confronti del proprio governo ed in contrapposizione ad esso, per lamentare una carenza nel perseguimento dell'interesse e delle aspirazioni economiche, sociali e culturali del popolo (Cassese, 1995, pp. 103 ss.). La rilevanza di questo principio rispetto ai fenomeni di *land grabbing* appare immediatamente evidente, laddove la cessione del potere di controllo sullo sfruttamento delle risorse non avviene, come ampiamente dimostrato dalla prassi, nell'interesse dei popoli. In conseguenza di ciò, uno Stato ospite che si dimostri acquiescente alla cessione del controllo sullo sfruttamento di terra e risorse (operazione, questa, legittima) ma che non si assicuri che lo stesso avvenga conformemente ai principi internazionali sovraccitati, violerebbe a tutti gli effetti una norma di *ius cogens* (Violi, 2014, pp. 117-118).

Ebbene, stante l'idoneità del principio richiamato nella sua dimensione applicativa, v'è da chiedersi se le comunità rurali siano soggettivamente legittimate ad invocarlo. Tale considerazione non può prescindere dall'ampio dibattito circa il riconoscimento a monte del popolo quale soggetto di diritto internazionale. Invero, l'esito, ad oggi negativo, in questo senso rende l'operazione ancora più complessa. Nondimeno, tale operazione non è impossibile, laddove le popolazioni localmente stanziate siano considerate, alla stregua della categoria più generale di "popoli", quali soggetti tutelati, seppur non in quanto titolari, dal diritto di autodeterminazione economica (*ibid.*, p. 120). D'altronde, tale operazione sembrerebbe possibile in virtù della delimitazione soggettiva sopra accennata sia attraverso l'estensione, in via analogica, della tutela offerta alle popolazioni indigene; sia attraverso le norme giuridicamente vincolanti di diritto al cibo, di accesso alle risorse e di proprietà.

Ciò chiarito, una tutela in concreto passerebbe per l'affermazione del diritto di autodeterminazione economica interna, laddove lo stesso si traduca nel corretto esercizio del diritto di partecipazione inclusiva delle comunità nel processo decisionale attinente alla produzione alimentare. La corretta applicazione di tale diritto è, infatti, imprescindibile e trova la sua base giuridica nell'articolo 15 dei *Covenants* del 1966⁶, nonché negli articoli 26 e 29 della dichiarazione ONU sui popoli indigeni del 2007. Tali norme, in particolare, insistono sulla necessaria prestazione di un consenso previo libero e informato, non soltanto nella fase di approvazione finale, ma anche nell'intera fase di trattative e negoziazioni, che si svolgono invece segretamente nelle operazioni di *grabbing*. Tale diritto deve tradursi, inoltre, nella garanzia della rappresentanza istituzionale delle comunità

⁵ Ulteriori riferimenti normativi sono presenti anche a livello regionale, tra questi, l'articolo 21 della Carta africana dei dritti e dei popoli, che recita: "I popoli hanno la libera disponibilità delle loro ricchezze e delle loro risorse naturali. Questo diritto si esercita nell'interesse esclusivo delle popolazioni. In nessun caso, un popolo può esserne privato" (Unione Africana, 1981).

⁶ Secondo il *General Comment* n. 15 dell'Assemblea Generale, dalla violazione della norma deriverebbe l'obbligo di restituzione delle terre sottratte.

coinvolte e, in ottica *ex post*, quale possibilità di accesso equo agli strumenti di risoluzione delle controversie con gli investitori, oggi quasi inaccessibili per le comunità rurali a causa degli alti costi.

Ebbene, la garanzia del diritto di partecipazione delle comunità rurali appare idonea a realizzare l'auspicato bilanciamento di interessi tra l'esigenza di non scoraggiare l'attrazione di capitale straniero nei Paesi in Via di Sviluppo e, d'altra parte, di non cedere incondizionatamente il controllo economico e politico delle risorse, a danno delle comunità rurali.

In conclusione, la partecipazione inclusiva al processo di produzione alimentare attraverso la determinazione dei termini dell'investimento (dalla scelta dei beni alla distribuzione dei benefici) consentirebbe alle comunità di non subire più l'imposizione delle colture ma di mantenersi il controllo, influenzando sulle decisioni che incidono sulle proprie esigenze materiali e culturali.

BIBLIOGRAFIA

- Abi-Saab G. (1987). Cours général de droit international public. In: *Recueil des cours*, VII ed., Vol. 207, pp. 9-463.
- Assemblea generale ONU (1962). *Permanent Sovereignty over Natural Resources*. Res. 1803 (XVII)/17 (UN doc. A/RES/1803, Risoluzione 1803 del 1962).
- Id. (1966a). *Il Patto sui diritti civili e politici*.
- Id. (1966b). *Il Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali*.
- Cassese A. (1995). Self-determination of peoples. A legal reappraisal. In: *Hersh Lauterpacht Memorial Lectures*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Cordes K.Y., Bulman A. (2016). Corporate agricultural investment and the right to food: Addressing disparate protections and promoting rights-consistent outcomes, *20 UCLA J. Int'l L. and Foreign Aff.* 87. Testo disponibile al sito: https://scholarship.law.columbia.edu/sustainable_investment_staffpubs/117 (consultato il 21 novembre 2021).
- Cotula L. (2011). *Land Deals in Africa: What is in the Contracts?* International Institute for Environment and Development (IIED). Testo disponibile al sito: <https://pubs.iied.org/sites/default/files/pdfs/migrate/12568IIED.pdf> (consultato il 20 ottobre 2021).
- Cuffaro N., Hallam D. (2011). *Land Grabbing in Developing Countries: Foreign Investors, Regulation and Codes of Conduct*. Testo disponibile al sito: <https://ssrn.com/abstract=1744204> (consultato il 20 ottobre 2021).
- De Shutter O. (2008). *Report of the Special Rapporteur on the Right to Food, Mission to the World Trade Organisation*. UN Human Rights Council (A/HRC/10/5/Add.2).
- Id. (2009). *Large-scale Land Acquisitions and Leases: A Set of Minimum Principles and Measures to Address the Human Rights Challenge*. UN Human Rights Council (A/HRC/13/33/Add.2).
- Id. (2011). The green rush: The global race for farmland and the rights of land users. *Harvard International Law Journal*, 52(2): 504-556.
- Deininger K., Byerlee D. (2010). *Rising Global Interest in Farmland: Can it Yield Sustainable and Equitable Benefits?* Washington DC: Banca Mondiale.
- Di Benedetto S. (2018). *Sovranità dello Stato sulle risorse naturali e tutela degli equilibri ecologici nel diritto internazionale generale*. Torino.
- International Labour Organization (ILO) (1989). *Indigenous and Tribal Peoples in Independent Countries Convention*, n. 169, Ginevra.
- Nino M. (2018). *Land grabbing e sovranità territoriale in diritto internazionale*. Napoli.
- Richards M. (2013). *Rights and Resources Initiative, Social and Environmental Impacts of Agricultural Large-scale land Acquisitions in Africa – with a Focus on West and Central Africa*. Washington DC. Testo disponibile al sito: https://landmatrix.org/media/uploads/doc_5797.pdf (consultato il 28 novembre 2021).
- Sassen S. (2013). Land grabs today: Feeding the disassembling of national territory. *Globalizations*, 10(1): 25-46. Testo disponibile al sito: <http://dx.doi.org/10.1080/14747731.2013.760927> (consultato il 21 novembre 2021).
- Swinnen J., Vandeplas A., Maertens M. (2011). Liberalization, endogenous institutions, and growth: A comparative analysis of agricultural reforms in Africa, Asia, and Europe. *World Bank Economic Review*, 24(3). Testo disponibile al sito: <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/13447> (consultato il 21 novembre 2021).
- Unione Africana (UA) (1981). *Carta africana dei diritti dell'uomo e dei popoli*. Nairobi.
- United Nations Declaration on the Rights of Indigenous Peoples* (2007). 13 settembre (UN doc. A/RES/61/295).
- Violi F. (2014). *Autodeterminazione dei popoli e nuove forme di colonialismo*. Milano.
- Von Bernstorff J. (2015). Who is entitled to cultivate the land? Sovereignty, land resources and foreign investments in agriculture in international law. In: Bonfanti A., Romanin Jacur F., Seatzu F., a cura di, *Natural Resources Grabbing: An International Law Perspective*. Leiden, pp. 55-74.
- Von Braun J., Meinzen-Dick R.S. (2009). "Land grabbing" by foreign investors in developing countries: Risks and opportunities. *IFPRI Policy Brief*, 13. Testo disponibile al sito: <https://www.ifpri.org/publication/land-grabbing-foreign-investors-developing-countries> (consultato in data 28 novembre 2021).

RIASSUNTO: Il fenomeno del *land grabbing* mostra l'esistenza di una relazione problematica tra cibo e comunità rurali, che si traduce nella strumentalizzazione della produzione alimentare come mezzo surrettizio di controllo politico ed economico da parte di soggetti in posizione di potere su una comunità subalterna. Rispetto a ciò, l'intervento si propone di valutare quali norme di diritto internazionale possano dare adeguata tutela a tali soggetti e ai loro interessi, a partire dalla rilevanza del principio di autodeterminazione dei popoli. La logica di autodeterminazione dovrebbe portare anche alla partecipazione delle comunità rurali al processo decisionale relativo alla produzione di beni alimentari in tutte le sue fasi, anche prevalendo sui contratti di *land grabbing*.

SUMMARY: The phenomenon of land grabbing shows the existence of a problematic relationship between food and rural communities, which results in the instrumentalization of food production as a surreptitious means of political and economic control by subjects in a position of power over a subordinate community. With regard to this, the intervention aims to assess which rules of international law can give adequate protection to these subjects and their interests, starting from the relevance of the principle of self-determination of peoples. The logic of self-determination should also lead to the participation of rural communities in the decision-making process relating to the production of food at all stages, including by predominating over land grabbing contracts.

Parole chiave: *land grabbing*, cibo, comunità rurali, sovranità permanente sulle risorse naturali, autodeterminazione, partecipazione

Keywords: land grabbing, food, rural communities, permanent sovereignty over natural resources, self-determination, participation

*Dipartimento di Scienze Giuridiche, Università del Salento; elisabetta.marzo@studenti.unisalento.it

CHIARA DORIA*

MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO (E SOCIALE)

1. **PREMESSA: PERCHÉ MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO.** – “Mangiare è un atto agricolo” è una massima di Wendell Berry attraverso la quale lo scrittore americano intende mettere in luce come il cibo sia intrinsecamente ed eziologicamente legato non solo al momento terminale della nutrizione ma anche a quello iniziale della coltivazione. Una valutazione compiuta del prodotto agricolo non può, quindi, svolgersi in maniera disgiunta dalla considerazione delle modalità con cui lo stesso viene generato; pertanto, l’atto del mangiare è da intendersi quale “momento conclusivo del ciclo annuale dell’economia alimentare che inizia con semina e nascita” (Berry, 2009, p. 29).

Con lo sviluppo ed il recepimento del concetto di multifunzionalità dell’attività agricola, cui ha fatto da contraltare il riconoscimento di finalità ulteriori rispetto a quelle meramente produttive che tradizionalmente venivano accostate all’agricoltura, sono state sviluppate cornici normative capaci di orientare le nuove potenzialità del lavoro della terra a vantaggio della collettività. Pertanto, le stesse hanno connotato in maniera differente il prodotto dell’agricoltura e, di conseguenza, l’atto del mangiare.

Tra queste misure si annovera l’agricoltura sociale: quest’ultima, per il tramite di un approccio olistico alla produzione del cibo, consente di legare compiutamente il prodotto al territorio e alla persona, con ciò involgendo una serie di valori costituzionalmente rilevanti.

Nell’intervento si cercherà, quindi, di portare alla luce la connotazione tipicamente sociale dell’agricoltura a partire dal dibattito in Costituente; successivamente, si esamineranno sia la normativa statale sia quella elaborata dalla Regione Puglia in materia di agricoltura sociale, col fine di individuare i valori costituzionali in gioco; infine, si metterà in luce la capacità di questi ultimi di connotare il cibo e, dunque, “il mangiare” quale atto agricolo e sociale.

2. **L’AGRICOLTURA IN COSTITUENTE E IN COSTITUZIONE.** – La matrice teleologica dell’attività agricola emerge chiaramente non solo dal testo dell’articolo 44 della Costituzione, dedicato, per l’appunto, alla terra e all’agricoltura, ma anche dal tenore del dibattito animatosi in Costituente in merito alla formulazione dello stesso.

Se, infatti, la compagine politica fu chiamata, in special modo, a fornire una risposta alle istanze di riforma agraria e di abolizione del latifondo avanzate da gran parte della popolazione¹ (Angelini, 2006, p. 903), nei resoconti stenografici dei lavori dell’Assemblea sono osservabili, in aggiunta, istanze di carattere marcatamente sociale.

In realtà, già nella Relazione predisposta dalla Commissione economica per l’agricoltura, preso atto delle difficoltà connesse all’individuazione di un’adeguata soluzione al problema della riforma agraria (Ministero per la Costituente, 1946, p. 139), si sottolinea l’urgenza di un intervento, in ragione della necessità “di rendere la proprietà più idonea alla sua funzione sociale” (*ibid.*, p. 102). In Costituente, per tale motivo, fu fortemente avvertito il bisogno di inserire un minimo riferimento alla terra nel testo della Carta fondamentale. Vennero all’uopo formulate due richieste: una di riordino delle terre, da attuarsi con finalità redistributive; l’altra, di emersione della dimensione sociale della realtà contadina, dalla quale naturalmente discendeva il bisogno di “vedere, attraverso questa riforma, finalmente risolto il problema della [...] elevazione morale” della classe dei lavoratori (on. Maria Federici, 3 ottobre 1946).

Riconosciute la peculiarità del bene terra e la particolarità degli interessi coinvolti, l’Assemblea decise non solo di prevedere per la stessa una disciplina parzialmente differente da quella elaborata per la proprietà degli altri beni (Simoncini, 2008, p. 99), ma anche di accogliere pienamente le istanze sollevate nel corso del dibattito, nonché di dare alle stesse adeguato svolgimento (Atripaldi, 2020, p. 17). La formulazione finale dell’articolo, infatti, si propone il raggiungimento di due diversi obiettivi: da un lato, quello di “conseguire il razionale

¹ In ragione del “rilevante peso che lo sfruttamento agricolo dei terreni ha avuto per le economie che si sono via via succedute” (Angelini, 2006, p. 903).



sfruttamento del suolo”; dall’altro, quello di stabilire “equi rapporti sociali”. La norma, in ultima analisi, si prefigge scopi ascrivibili a principi di rilievo generale (Passaglia, 2018, p. 54) che, seppur di ordine diverso – economico l’uno, sociale l’altro – risultano essere strettamente interconnessi e necessitano di essere concepiti in un’ottica congiunta (Angelini, 2006, p. 905): se, infatti, da un lato, il legislatore è chiamato ad operare un continuo bilanciamento tra le due finalità (Corte Cost. n. 107 del 1974, §5 del *cons. in dir.*), dall’altro, il razionale sfruttamento del suolo deve essere inteso quale principale mezzo attraverso cui è possibile determinare equi rapporti sociali (Simoncini, 2008, p. 9).

La formulazione dell’articolo 44, venute meno le ragioni contingenti che ne avevano influenzato la stesura, si è facilmente prestata ad essere declinata ad onta di rispondere a nuove istanze emergenti dal tessuto sociale. Senza perdere la propria originale vocazione, infatti, il contenuto dell’articolo è stato adeguato al mutato contesto storico culturale, permettendo un superamento della mera visione agricola che l’aveva ispirato, nonché un’implementazione di quella componente sociale, che, come già visto, il testo ab origine conteneva. Ad oggi, pertanto, il riferimento alla razionalità che deve riguardare lo sfruttamento del suolo evoca la necessità che dello stesso venga fatto un utilizzo razionale (Buia, 2019, p. 52), frutto di una valutazione di consapevolezza (Angelini, 2006, p. 912) in grado di garantire, in aggiunta, la conservazione della terra nel futuro e la sua valorizzazione “nell’ambiente rurale in cui è inserita” (Buia, 2019, p. 52). Per tale ragione, si ritiene, inoltre, che il riferimento agli equi rapporti sociali postuli un principio di giustizia tra generazioni.

3. APPRODI IN ORDINE ALLA MULTIFUNZIONALITÀ DELL’AGRICOLTURA. – Il processo interpretativo dell’articolo 44 della Costituzione si pone in linea con l’evoluzione culturale osservabile con riferimento al bene terra e alla materia agricoltura (Troisi, 2016a, p. 106), soprattutto avuto riguardo all’emersione del concetto di multifunzionalità².

Al fine di tratteggiare una definizione di multifunzionalità dell’agricoltura, occorre, secondo quanto statuito dalla Commissione agricoltura dell’Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, partire dalla constatazione per cui “beyond its primary function of supplying food and fibre, agricultural activity can also shape the landscape, provide environmental benefits such as land conservation, the sustainable management of renewable natural resources and the preservation of biodiversity, and contribute to the socio-economic viability of many rural areas” (OCSE, 2001, p. 9). Alla luce della stessa, emerge, dunque, una realtà in cui il sistema agricolo si presenta come un sistema complesso (*ibid.*, p. 105), caratterizzato dalla multidimensionalità dell’attività umana.

Una simile concezione non costituisce, tuttavia, una novità assoluta: nonostante occorra attendere gli anni Settanta per ottenere il riconoscimento della multifunzionalità dell’agricoltura, è stato osservato che la stessa costituisce il risultato di una “retroinnovazione” (Stuiver, 2006). La multifunzionalità pone, infatti, le proprie radici nella tradizione rurale e agricola: giovandosi di acquisizioni del passato, della “mitizzazione della società agricola” e della sua “elevazione a modello ideale” (Jannarelli, 2015, p. 155), l’agricoltura, “testimone di una cultura profondamente legata all’uso della terra” (Buia, 2018, p. 45), fornisce oggi nuove risposte ai crescenti bisogni della società. È possibile, pertanto, concludere che “la multifunzionalità, prima di assurgere a un’idea, è una caratteristica intrinseca dell’agricoltura” (De Nuccio e Monteduro, 2020, p. 380) che investe anche il ruolo dell’agricoltore. Accanto alla produzione di cibo, quest’ultimo, infatti, si trova ora a svolgere varie attività di natura giuridica diversa, al contempo indipendenti e interrelate (Bodiguel, 2002), nonché capaci di apportare un contributo allo sviluppo economico, sociale e ambientale (Mundler, 2002, p. 67). Rispetto a tali attività, pertanto, il cibo non costituisce più solo un fine ma diviene, in aggiunta, un mezzo.

4. AGRICOLTURA SOCIALE: NASCITA E SVILUPPO DI UNA DISCIPLINA. – Il concetto di multifunzionalità che si è appena cercato di tratteggiare è prodromico rispetto all’elaborazione di una nozione di “agricoltura sociale”. La multifunzionalità costituisce, infatti, uno dei due tratti identificativi che il CESE ha ritenuto utili sia al fine di delimitare la nozione di agricoltura sociale sia al fine ricomprendere nel fenomeno una serie di esperienze – sviluppatasi in Europa a partire dal XX secolo – fortemente diversificate.

Nel 2013, infatti, il Comitato economico e sociale, avvertendo la necessità di esprimere un parere di iniziativa sulla questione, ha definito l’agricoltura sociale un “approccio innovativo” in grado, per l’appunto, di

² Il concetto viene dapprima introdotto durante la Conferenza mondiale sull’ambiente e sullo sviluppo di Rio de Janeiro del 1992, poi ripresa al livello europeo nella Dichiarazione di Corck del 1996 e trova oggi svolgimento nel secondo pilastro della PAC, dedicato alla Politica di sviluppo rurale.

combinare la multifunzionalità dell'agricoltura con l'erogazione di servizi socio assistenziali, con ciò promuovendo sia lo sviluppo rurale sia l'integrazione sociale. Tuttavia, nonostante la rilevanza che, come si è visto, la multifunzionalità dell'agricoltura riveste nelle attività di agricoltura sociale, l'impiego delle risorse agricole, vegetali e animali, resta essenziale: l'agricoltura sociale è, infatti, ritenuta in grado di apportare benefici alla società proprio per il tramite della "produzione di derrate agricole" (CESE, 2013).

In Italia, le disposizioni in materia di agricoltura sociale sono contenute nella legge 18 agosto 2015, n. 141): con la stessa, il legislatore si impegna a promuovere le attività di agricoltura sociale quale "aspetto della multifunzionalità delle imprese agricole finalizzato allo sviluppo di interventi e di servizi sociali, socio-sanitari, educativi e di inserimento socio-lavorativo, allo scopo di facilitare l'accesso adeguato e uniforme alle prestazioni essenziali da garantire alle persone, alle famiglie e alle comunità locali in tutto il territorio nazionale e in particolare nelle zone rurali o svantaggiate" (art. 1). I soggetti destinatari della norma sono sia gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del c.c., sia le cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381. È opportuno sottolineare come tale richiamo all'articolo 2135 c.c. rivesta particolare importanza poiché lo stesso consacra operativamente il superamento della concezione fondiaria dell'agricoltura. Un risultato cui non corrisponde, anche nella legge in esame, la perdita di rilievo del prodotto realizzato per il tramite dell'attività agricola. La stessa, infatti, annovera tra le attività di agricoltura sociale sia quelle che utilizzano risorse materiali sia quelle che, invece, impiegano risorse immateriali (art. 2, comma 1). Tali attività devono, grazie all'azione di una pluralità di attori impegnati in una coproduzione di beni e servizi, necessariamente essere dirette a realizzare fini di reinserimento socio-lavorativo di lavoratori e di minori, inclusivi, ricreativi, terapeutico assistenziali ed educativi. Sono, a tal fine, previste anche misure economiche incentivanti e interventi di sostegno: con particolare riferimento al cibo, il primo comma dell'articolo 6 della citata legge annovera la possibilità per le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere di "prevedere criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale". Allo stesso modo, il secondo comma statuisce che "i comuni definiscono modalità idonee di presenza e di valorizzazione dei prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nelle aree pubbliche".

Quanto disposto dalla normativa statale è stato poi oggetto di ulteriore intervento ad opera di alcuni legislatori regionali, i quali hanno parametrato le previsioni contenute nella stessa alle specificità del territorio e agli interessi avvertiti dalle popolazioni ivi stanziati nel rispetto dei principi previsti dall'articolo 117, comma 2, lettera m). Nonostante, infatti, la materia agricoltura rientri nel novero delle materie di potestà legislativa regionale, l'agricoltura sociale è, in aggiunta, ontologicamente connessa anche alla materia di potestà legislativa esclusiva statale riguardante la determinazione dei livelli essenziali delle prestazioni concernenti i diritti civili e sociali³.

In Puglia, le disposizioni in materia di agricoltura sociale sono contenute nella legge regionale 27 marzo 2018 n. 9. La stessa, "in accordo con i principi della legge 18 agosto 2015, n. 141 (Disposizioni in materia di agricoltura sociale), sostiene l'agricoltura e lo sviluppo rurale mediante la diversificazione delle attività agricole in agricoltura" (art. 1, comma 1) anche al fine di "sperimentare nuovi modelli di welfare regionale" (art. 1, comma 3).

Come già evidenziatosi a proposito della legge statale, anche in quella regionale le finalità sociali delle attività promosse non sono disgiunte dalla valorizzazione del prodotto dell'attività agricola. Il legislatore regionale, infatti, espressamente si impegna, nell'ambito di una generale esigenza di valorizzazione della filiera corta, a promuovere la commercializzazione dei prodotti provenienti dall'agricoltura sociale (art. 4, comma 6). Anche per tale motivo, istituisce il contrassegno delle Fattorie sociali di Puglia e prevede l'istituzione, presso l'Assessorato regionale all'agricoltura e alle risorse agroalimentari, dell'elenco regionale delle Fattorie Sociali (art. 3), specificamente individuate quali "strumento per l'attuazione delle politiche di settore a sostegno dell'agricoltura sociale" (art. 1, comma 3).

5. AGRICOLTURA SOCIALE E CIBO: I PRINCIPI COSTITUZIONALI COINVOLTI. – Alla luce di quanto sinora riportato in merito alle modalità con cui l'agricoltura sociale è disciplinata, è evidente che l'espletamento delle attività in essa ricomprese involge una serie cospicua di principi costituzionali. Ciò è vero non solo con riferimento alle dominanti finalità di natura "sociale" delle attività svolte, ma anche, come visto, in ragione della centralità che il prodotto agricolo continua a rivestire nell'espletamento delle stesse.

Se, infatti, le attività di agricoltura sociale sono principalmente orientate a rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che si frappongono al pieno sviluppo della persona umana, in linea con quanto previsto

³ Per un maggior approfondimento in merito alle problematiche connesse alla potestà legislativa in materia di agricoltura, si veda Troisi, 2016a.

dall'articolo 3 della Costituzione, è pur vero che il lavoro della terra e la sinergia dei valori in esso coinvolti obbliga a porre in essere una riflessione congiunta che tenga conto sia del territorio che del cibo.

Da un lato, la rete di programmazione integrata e partecipata cui le attività di agricoltura sociale danno vita, oltre a favorire il passaggio dal modello di *welfare State* a quello di *welfare Community*⁴, genera l'azione solidale di una pluralità di attori privati che “orientano la propria attività verso l'utilità sociale” (Canfora, 2017, p. 11), in linea con il principio di sussidiarietà orizzontale enucleato nell'articolo 118, comma 4, della Costituzione. Consente, in aggiunta, che i “diritti sociali siano incentrati sui luoghi e legami sociali nei quali e mediante i quali si svolge la personalità del singolo, comporta che, ove possibile, il relativo compimento rifletta tale relazionalità” (Tondi, 2018, p. 9), ricollocando il territorio al centro di un'importante riflessione avente ad oggetto la cultura e l'identità, anche alimentare⁵. Ciascuna delle attività di agricoltura sociale dimostra, infatti, di essere finalisticamente orientata verso il territorio, in aderenza a quella concezione che ritiene che siano le reti locali a portare allo sviluppo globale di quest'ultimo (CESE, 2013).

In più, ove si intenda il lavoro della terra – in linea con quanto emerge dall'articolo 4 della Costituzione – quale “dimensione etica e sociale della persona”, nonché “strumento più idoneo per assicurare un proficuo coinvolgimento [del lavoratore] nell'assetto dinamico della Repubblica” (Grossi, 2019, p. 70) e lo si arricchisca, in aggiunta, con le finalità fatte proprie dall'agricoltura sociale, è possibile postulare una concezione del territorio rurale quale luogo privilegiato di svolgimento del principio personalista di cui all'articolo 2 della Costituzione. Circostanza che non può non riflettersi sul prodotto agricolo, permettendo il collegamento dell'attività di servizi di welfare alla qualificazione dei prodotti dell'impresa agricola (Canfora, 2017, p. 5).

Alla determinazione valoriale del prodotto si giunge, dunque, grazie alla logica del paniere di beni e servizi, per la quale “il valore di un bene dipende dalla ‘qualità’ di tutti gli altri beni del paniere, e dalla ‘qualità’ stessa del territorio, dunque, da un insieme di risorse territoriali che hanno un'origine collettiva e rappresentano beni comuni da mantenere e riprodurre collettivamente” (De Nuccio e Monteduro, 2020, p. 383).

Le attività di agricoltura infatti, da un lato, rispondono a canoni sociali di integrazione, inclusione e sussidiarietà e, dall'altro, coinvolgono anche il piano dell'educazione alimentare e della trasmissione identitaria.

Per ultimo, è utile osservare che il valore deontico che connota le attività di agricoltura sociale e, di conseguenza, il cibo prodotto per il tramite delle stesse, è riconosciuto anche nelle più recenti misure adottate in ambito europeo: ad esempio, la nuova strategia dell'European Green Deal (EGD) per uno sviluppo sostenibile dell'Ue, contempla sia la revisione green della PAC al fine di realizzare un sistema alimentare più equo e salutare, sia l'adozione della strategia “From Farm to Fork” (dal produttore al consumatore)⁶ che poggia, a riprova della centralità del cibo, sulla declinazione valoriale dello stesso (Commissione europea, 2020).

6. CONCLUSIONI. – Alla luce di quanto si è esposto, a partire dalla vocazione sociale dell'agricoltura già osservabile in Costituente, passando per il riconoscimento della sua multifunzionalità e, pertanto, del suo impiego per la creazione di modelli di welfare alternativi, si è cercato di dimostrare come l'atto del mangiare, ove complessivamente considerato e retrospettivamente inteso rispetto ai valori coinvolti nell'attività di produzione del cibo, provochi un cambio di paradigma che interessa la collettività tutta. Lo stesso implica, principalmente, una trasformazione dei soggetti da consumatori passivi ad attori attivi del territorio.

È possibile, in aggiunta, affermare che, con le attività di agricoltura sociale, il prodotto agricolo si appropria del valore etico della terra e del lavoro già insito nell'articolo 44 della Costituzione; in tal modo, l'agricoltore, prima mero produttore di beni, diviene, in aggiunta, erogatore di servizi (Ferrucci, 2014, p. 73) e promotore di un'etica del cibo. Cibo che è, infine, un bene in grado sia di generare valore economico e sociale sia di riconsegnare il paesaggio agrario, assieme ai suoi prodotti, alla comunità.

Giova, infine, osservare che anche nel *Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza* si sottolinea che l'Italia dispone di “un patrimonio unico da proteggere: un ecosistema naturale, agricolo e di biodiversità di valore inestimabile, che rappresentano l'elemento distintivo dell'identità, cultura, storia, e dello sviluppo economico presente e futuro” (2021, p. 145). L'agricoltura, pertanto, a fronte della crisi economico e sociale post-pandemica, costituisce, ancora una volta, un importante strumento di trasformazione, grazie alla sua naturale capacità di orientare le attività imprenditoriali e la libertà del singolo verso fini sociali.

⁴ Per un maggiore approfondimento, si veda Rossi, 2012.

⁵ In merito, Troisi, 2016b, p. 110.

⁶ Per un maggiore approfondimento, si veda Fanfani, 2020.

BIBLIOGRAFIA

- Angelini F. (2006). Art. 44. In: Bifulco R., Celotto A., Olivetti M., a cura di, *Commentario alla Costituzione*. Milano: UTET.
- Atripaldi M. (2020). La disciplina della proprietà terriera nell'art. 44 Cost. Una ricostruzione dell'itinerario che ha determinato la formulazione della normativa costituzionale. *Nomos: le attualità del diritto*, 1: 1-18.
- Berry W. (2015). *Mangiare è un atto agricolo*. Torino: Lindau.
- Bodiguel L. (2002). *L'entreprise rurale: entre activités économiques et territoire rural*. Parigi: L'Harmattan.
- Buia G. (2019). Agricoltura multifunzionale e produzione integrata: profili giuridici. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 1: 42-67.
- Camera dei Deputati – Segretariato Generale (1970). *La Costituzione della Repubblica nei lavori preparatori dell'Assemblea Costituente*, Vol. I. Roma.
- Canfora I. (2017). L'agricoltura come strumento di welfare. Le nuove frontiere dei servizi dell'agricoltura sociale. *Diritto agroalimentare*, 1: 5-25.
- CESE (2013). *Parere del Comitato economico e sociale europeo sul tema "Agricoltura sociale: terapie verdi e politiche sociali e sanitarie" (parere d'iniziativa)*. C 44/44.
- Commissione europea (2020). *Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*.
- De Nuccio A., Monteduro M. (2020). Multifunzionalità dell'agricoltura per la rigenerazione delle aree rurali a rischio di desertificazione demografica, economica e socio-culturale. *Istituzioni del federalismo*, 2: 365-393.
- Fanfani R. (2020). Agricoltura, cibo e salute ai tempi del Coronavirus. *Il Mulino*, 3: 440-448. DOI: 10.1402/97490
- Ferrucci N. (2014). Agricoltura e ambiente. *Rivista giuridica dell'ambiente*, 3: 323-333.
- Grossi P. (2019). *Costituzionalismi tra "moderno" e "post-moderno". Tre lezioni suor-orsoliane*. Napoli: Editoriale scientifica.
- Jannarelli A. (2015). *Cibo e diritti. Per un'agricoltura sostenibile*. Torino: Giappichelli.
- Ministero per la Costituente (1946). *Rapporto della Commissione economica, Agricoltura*.
- Mundler P. (2002). Multifonctionnalité de l'agriculture et développement rural. *Economie & Humanisme*, 362: 64-68.
- Passaglia P. (2018). L'importanza della materia "agricoltura" nel tessuto costituzionale: una "retrospettiva prospettica". In: Cristiani E., Di Lauro A., Sirsi E., a cura di, *Agricoltura e Costituzione. Una Costituzione per l'agricoltura*. Pisa: Pisa University Press.
- Piano Nazione di Ripresa e Resilienza (PNRR) (2021)*.
- Rossi E. (2012). I diritti sociali nella prospettiva della sussidiarietà verticale e circolare. In: *Disabilità e sussidiarietà*. Bologna: il Mulino.
- Simoncini A., *Aspetti costituzionali nella pianificazione dell'agricoltura per la protezione del paesaggio*. <https://www.georgofli.it/download/663.pdf> (consultato il 20 maggio 2021).
- Tondi della Mura V. (2018). Della sussidiarietà orizzontale (occasionalmente) ritrovata: dalle linee guida dell'Anac al codice del Terzo settore. *Rivista AIC*, 1-23.
- Troisi M. (2016a). Annotazioni sulla tutela costituzionale dell'agroecologia: il problematico inquadramento nell'attuale ripartizione delle competenze. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 2: 101-129.
- Id. (2016b). Alcune note sul fondamento costituzionale del diritto al cibo: i doveri della Repubblica e la diversità alimentare. *Agricoltura istituzioni mercati*, 1: 97-119. DOI: 10.3280/AIM2016-001005

RIASSUNTO: Con la sua massima "mangiare è un atto agricolo", lo scrittore e agricoltore americano Wendell Berry invita i consumatori a prestare attenzione non solo al cibo, prodotto dell'attività agricola, ma anche all'attività stessa, in quanto connotata e plasmata dallo speciale rapporto che lega l'uomo alla terra. Sulla scorta di tale suggestione, l'intervento si propone di saggiare l'ulteriore apporto, concepito in termini di impatto sociale, fornito ad una simile concezione dalla c.d. agricoltura sociale. A partire da una riflessione che insiste sulla multifunzionalità dell'agricoltura e si snoda attorno alla disamina delle normative in materia di agricoltura sociale, si intende mettere in luce la sistematica dei principi costituzionali coinvolti e sottesi al legame che unisce il cibo, l'agricoltura e il territorio.

SUMMARY: *Eating as an agricultural and social act*. Wendell Berry, an American writer and farmer, says that "Eating is an agricultural act". Hence, he invites consumers to consider food as the result of agricultural activity, insofar as it is characterised and shaped by the special relationship that binds man to the land. Starting by this suggestion, the paper wants to investigate a further contribution, conceived in terms of social impact, given to this concept by the so-called social agriculture. The aim is to highlight the constitutional principles involved in the link among food, agriculture and territory by reflecting on the multifunctionality of agriculture and by examining the legislative frameworks developed on social farming.

Parole chiave: agricoltura, sociale, cibo, Costituzione
Keywords: agriculture, social, food, Constitution

*Università del Salento; chiara.doria@unisalento.it

FEDERICA EPIFANI*, VINCENZO LORUBBIO*, COSIMO A. QUARTA*

LA PRODUZIONE ALIMENTARE ETICA COME FORMA DI RESISTENZA CREATIVA: UNA NARRAZIONE TERRITORIALE, TRA LIMITI DEL DIRITTO E POSSIBILITÀ DI RISCATTO SOCIALE

1. INTRODUZIONE. – Questo contributo intende avanzare una proposta propedeutica ad uno studio approfondito e interdisciplinare relativo alle contro-narrazioni territoriali legate alle filiere etiche del cibo, e cioè come una pratica spaziale nata dal basso possa generare una nuova rappresentazione di un prodotto agroalimentare fortemente caratterizzante il territorio.

In particolare, prendiamo le mosse dal fenomeno del caporalato e dalle relative implicazioni territorializzanti per evidenziare la correlazione tra pratiche spaziali – reali ed immaginate – e le loro rappresentazioni. Proveremo a trasferire su un piano transcalare tali osservazioni, con un focus specifico sul contesto pugliese. In Puglia, infatti, il caporalato in ambito agricolo è un fenomeno gravemente radicato; tuttavia, proprio in Puglia (oltre che in altri territori del Sud Italia) hanno avuto luogo le prime mobilitazioni dal basso, le quali hanno segnato l'avvio di un lungo e complesso processo di emersione e contrasto al fenomeno. Tale processo ha sicuramente contribuito all'approvazione della legge 148 del 2011 e alla conseguente introduzione del reato di intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro, previsto dall'articolo 603 bis del codice penale, poi riformato dalla Legge n. 199 del 2016 la quale ridefinisce il reato di caporalato, inasprendone il profilo sanzionatorio.

Tuttavia, nonostante lo sforzo normativo, il fenomeno criminoso sembra ben lontano dall'essere eradicato, per diverse ragioni che appaiono, in alcuni casi, strutturali. I più recenti rapporti sulle agromafie (Coldiretti *et al.*, 2019; CGIL, 2020) fotografano l'elevato tasso di permeabilità alle infiltrazioni mafiose di tutte le regioni a forte vocazione agricola in tutte le fasi della filiera produttiva, dal reclutamento di manodopera alla definizione ed imposizione del prezzo del prodotto fino al controllo della grande distribuzione. A ciò si aggiunga l'efficacia marginale delle misure volte alla restituzione e valorizzazione dei beni agricoli confiscati (*ibidem*), nonché un atteggiamento predatorio da parte dei grandi distributori nei confronti dei piccoli produttori, i quali sono portati a ridurre il costo della manodopera ricorrendo spesso al caporalato (Focsiv, 2020).

D'altra parte, la rinnovata attenzione intorno al fenomeno criminoso nell'ultimo decennio ha messo in evidenza lo stretto legame tra produzione e consumo agroalimentare e profili etici: questi si riflettono, dal lato della domanda, nell'adozione di criteri di scelta legati al consumo "critico" e, dal lato dell'offerta, nella crescente importanza conferita alla certificazione "etica" dei prodotti agroalimentari attraverso appositi marchi e bollini.

Tra questi si annovera anche il marchio "No Cap", rilasciato dall'omonima associazione di braccianti sorta a seguito delle proteste partite dalla masseria Boncuri (Nardò, Lecce)¹, che può essere considerata rappresentativa di una specifica narrazione territoriale di matrice bottom-up la quale, al di là della valorizzazione degli aspetti qualitativi tradizionali, può conferire ulteriore pregio al prodotto, rendendo, di fatto, gli stessi lavoratori e le stesse lavoratrici parte attiva del processo di resistenza umana e sociale e strumento di nuovo slancio propulsivo del settore.

La riflessione è il risultato di un dialogo interdisciplinare tra geografia e diritto: la prima prova a individuare gli elementi simbolici, narrativi e pratici che fanno del caporalato un fenomeno territorializzante, fautore di peculiari configurazioni socio-spaziali che rappresentano spazi marginali nei quali hanno origine vere

¹ Nell'estate del 2011 l'agro neretino è teatro di uno sciopero ad oltranza indetto dai braccianti impegnati nella raccolta di pomodori. La masseria Boncuri, adibita a centro d'accoglienza, diventa il quartier generale della protesta, che squarcia il velo sulle condizioni di neoschiavismo cui sono sottoposti i lavoratori. Gli scioperanti dialogano con le istituzioni locali e con la Regione Puglia, e ottengono il finanziamento del trasporto nonché l'istituzione di liste che permettano alle aziende di assumere direttamente i lavoratori senza ricorrere all'intermediazione illecita del caporale. Uno dei leader della protesta, il camerunense Ivan Sagnet, sarà uno dei fautori del marchio "No Cap".



e proprie contro-narrazioni resistenti. Il secondo intende indagare il reale contributo offerto dall'introduzione in Italia delle normative in materia di contrasto al fenomeno criminoso del caporalato, e verificare il grado di effettività della tutela dei diritti dei lavoratori in ambito agricolo.

2. PROFILI GEOGRAFICI. – Il tema del caporalato non è nuovo al dibattito scientifico, soprattutto a quello geografico. Gli argomenti trattati e i profili delineati risultano piuttosto variegati, offrendo già una prima panoramica di quelle che rappresentano vere e proprie narrazioni del fenomeno. Come già accennato nell'introduzione, esistono una serie di fattori squisitamente territoriali che favoriscono il radicamento del caporalato quale pratica illecita, nella quasi totalità dei casi di matrice mafiosa: la vocazione agricola del territorio, la dimensione delle aziende agricole, le condizioni socio-economiche. Nondimeno, esso si presta di per sé ad un'interpretazione transcalare (globale-locale), laddove il tema caporalato viene analizzato entro il più ampio macrocosmo di questioni legate alla gestione del fenomeno migratorio (Longo, 2011). L'intersecazione tra i due fenomeni è convinzione piuttosto radicata anche nel senso comune, tuttavia merita di essere meglio dettagliata: il caporalato non è un fenomeno che riguarda *solo* i migranti. Certamente, riguarda *anche* i migranti, insieme alla manodopera autoctona; c'è da dire che la condizione di migrante di larga parte degli addetti al settore, a prescindere dal riconoscimento o meno della propria posizione lavorativa, influisce in maniera non trascurabile sulle dinamiche di contrattazione e, conseguentemente, sui rapporti di potere (v. *ultra*). In questo senso, il fenomeno del caporalato può essere interpretato alla luce della trasposizione su scala globale delle relazioni gerarchiche tra le holding della grande distribuzione e le aree della produzione localizzata, queste ultime, soprattutto nell'area mediterranea, ad alta intensità di lavoro (Caruso, 2016).

Anche su scala locale gli effetti territorializzanti dello sfruttamento di manodopera straniera sono immediatamente ravvisabili; è rilevante, a tal proposito, il contributo di Cristaldi (2015) relativo alle forme insediative strettamente legate al fenomeno del caporalato: il "ghetto" è una modalità di territorializzazione del fenomeno, sotto forma di pratica spaziale che assume i caratteri della segregazione (Fanizza e Omizzolo, 2018). A questo si aggiunge anche la connotazione simbolica che il ghetto acquisisce, per cui attraverso le traiettorie semiotiche – è cioè di attribuzione di significati – diviene possibile tracciare una vera e propria toponimia del caporalato: ad esempio, pronunciare toponimi come "Rignano Garganico"² o "Masseria Boncuri" richiama immagini, avvenimenti e significati univoci.

Meno esplorato, invece, è il tema delle mobilitazioni dal basso generatesi come forma di opposizione a tale condizione di neoschiavismo e, conseguentemente, lo studio dei discorsi che ne derivano. In questo senso, l'attenzione alle forme di territorializzazione del caporalato è cruciale, ancor più se lette alla luce della dialettica triplice di Lefebvre. Infatti, se pensiamo alle pratiche spaziali del caporalato, è possibile individuarne almeno due forme: una tangibile, rappresentata dalle forme insediative che caratterizzano il nuovo schiavismo; l'altra intangibile, rappresentata dalla reiterazione di specifici rapporti di produzione, nella fattispecie rapporti di intermediazione illecita. La contestazione di tali pratiche a partire proprio dall'attivazione di strategie di autorganizzazione negli stessi spazi marginali che costituiscono lo spazio vissuto dai braccianti migranti, determina lo sviluppo di iniziative di resistenza e attivismo. Queste, oltre ad avere il merito di aver stimolato l'attenzione e l'azione del *policy maker*, delineano uno spazio di rappresentazione in cui possono essere intercettate vere e proprie contronarrazioni dell'assetto egemonico (hooks, 1998), tali per almeno due motivi: il primo è dato dal ribaltamento dello stereotipo del bracciante – e, soprattutto, del bracciante migrante – quale vittima ricattabile; al contrario – ed ecco il secondo motivo – egli/ella, attraverso l'azione collettiva, è in grado di proporre un nuovo modo di intendere i rapporti di produzione. Nel caso specifico, riteniamo che tali contronarrazioni abbiano riverberato i propri effetti nell'ambito dello spazio concepito.

3. PROFILI GIURIDICI. – Dal punto di vista giuridico, un'esemplificazione di tale processo, ci viene senz'altro fornita dall'introduzione della Legge 199/2016³. È necessario premettere che in Italia, il fenomeno dello sfruttamento del lavoro in agricoltura è stato affrontato già da tempo, in verità con risultati piuttosto controversi

² Il ghetto di Rignano o "Grande Ghetto" è un insediamento informale sviluppatosi circa venticinque anni fa tra le campagne di San Severo e Rignano Garganico, in provincia di Foggia. Attualmente ospita circa tremila persone impiegate nei lavori stagionali. Caratterizzato da elevata mobilità e da alti livelli di criticità strutturali e sanitarie, nel ghetto non sono mancate esperienze di autorganizzazione proattiva, tra cui la fondazione di una radio (RadioGhetto).

³ Legge 29 ottobre 2016, n. 199, "Disposizioni in materia di contrasto ai fenomeni del lavoro nero e dello sfruttamento del lavoro in agricoltura".

(Di Martino, 2015), dal punto di vista del diritto penale. La predetta legge, infatti, che nasce con l'obiettivo esplicito di contrastare il fenomeno criminale del caporalato non introduce, bensì modifica, il reato di cui all'art. 603 bis c.p., rubricato appunto "Intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro", già introdotto nel 2011⁴. La nuova legge, di fatto, inasprisce il profilo sanzionatorio dell'art. 603 bis, prevedendo pene, sia per il caporale vero e proprio, sia per l'effettivo datore di lavoro, che utilizza manodopera, "in condizione di sfruttamento": in base, al nuovo dettato normativo, entrambi sono puniti con la reclusione da uno a sei anni e con la multa da 500 a 1.000 euro (per ciascun lavoratore reclutato) oppure con la reclusione da cinque a otto anni e la multa da 1.000 a 2.000 euro, qualora il reclutamento avvenga tramite la minaccia o la violenza.

La nuova normazione penale è certamente dotata di molteplici pregi e, infatti, il fenomeno criminoso appare in netta diminuzione, almeno dal punto di vista numerico-quantitativo (Camera dei Deputati, 2021), e, contestualmente si registra anche un numero crescente di arresti (dai 21 del 2017 agli 87 del 2019; INL, 2019a).

Ma tale dato rischia di apparire fuorviante. Infatti, innanzitutto, è necessario rilevare che dopo due anni dall'entrata in vigore della legge (2018) il numero dei lavoratori in "total black" in agricoltura risultava ancora in aumento, passando dai circa 20.000 del 2018 agli oltre 23.000 del 2019 (INL, 2019b), ovvero circa il 14% in più. E il fenomeno si è solo apparentemente arrestato negli ultimi due anni, causa pandemia.

A tal proposito, da una parte è affermazione condivisa quella secondo cui "negli ultimi anni si sia certamente più sanzionato che prevenuto" (Sartori, 2020). D'altra parte, i motivi legati alla mancanza di incisività nel contrasto al caporalato, a parer di chi scrive, non sarebbero unicamente ascrivibili alla mera mancanza di attività ispettiva (Gaboardi, 2017), quanto piuttosto ad una motivazione più strutturale, legata almeno a due ordini di ragioni.

La prima di queste è senz'altro legata alla complessità di un fenomeno come il caporalato, che riguarda diverse categorie di soggetti e necessita senza dubbio di una tutela normativa multilivello.

Infatti, esso, vale la pena ribadirlo, è un fenomeno che pur non riguardando in via esclusiva i migranti, riguarda soprattutto i migranti; così come è incontrovertibile che pur avendo tale questione una portata globale, la stessa determini conseguenze a livello locale. Partendo da questa premessa si può comprendere come, in realtà, il solo livello di tutela statale, in questo ambito, appaia paradossalmente il meno adeguato a rispondere in maniera effettiva ed efficace a questo fenomeno. Sarebbe necessario e urgente, pertanto, agire, da una parte, a livello "macro" di normazione internazionale, e, dall'altra, a livello "micro" di normazione regionale. Sul piano internazionale, è notorio che la tutela dei migranti presenti non poche ambiguità, tanto da essere definita "one of the most challenging situations for contemporary international law" (Oberoi, 2010). In relazione ai fenomeni di sfruttamento lavorativo dei migranti, tuttavia, assume una certa rilevanza la tutela fornita dalla Convenzione ONU sui diritti dei lavoratori migranti e dei membri delle loro famiglie – CRMW – del 1990, la quale prevede tutela anche per i lavoratori migranti irregolari. Tuttavia, pur essendo notevolmente meritoria sotto il profilo ideale, la CRMW non è mai stata ratificata dallo Stato italiano⁵. D'altra parte, invece, gli altri recenti strumenti internazionalistici che vanno nella direzione di parificare la tutela del migrante irregolare con quella dei migranti regolari sono strumenti di *soft law* e, pertanto, utili in termini di dichiarazioni di principio e di indirizzo ma privi di effettiva forza normativa: si pensi tra tutte, soprattutto alla Dichiarazione di New York per la gestione internazionale di profughi e migranti del 2016 e al successivo "Global compact relativo alla migrazione sicura, ordinata e regolare", ma anche alla "Dichiarazione sui diritti dei contadini e delle altre persone che lavorano nelle aree rurali" – UNDROP – del 2018 che prevede tutele per tutti i lavoratori migranti indipendentemente dal loro status migratorio (art. 1, co. 4 UNDROP). Per ciò che riguarda il livello locale invece, le leggi regionali appaiono sicuramente il luogo di tutela più adeguato a tentare di arginare il fenomeno del caporalato. A tal riguardo, uno spunto davvero interessante proviene dalle novità introdotte dalla Legge Regionale del Lazio del 2019⁶, nata proprio al fine di contrastare il caporalato in agricoltura. Sono tre gli scopi principali che questo provvedimento normativo intende perseguire, e più precisamente: 1) Contrastare lo sfruttamento dei lavoratori; 2) favorire l'emersione del lavoro irregolare; 3) promuovere e valorizzare la legalità e l'inclusione socio-lavorativa nel settore agricolo. Ma se in merito ai primi due punti, il ruolo svolto dalle

⁴ Art. 12, DL 13 agosto 2011, n. 138, convertito con modificazioni dalla L. 14 settembre 2011, n. 148.

⁵ Più in generale, è allarmante l'esiguo numero di ratifiche espresse nei confronti di questo trattato internazionale che, al 2021, ha ricevuto 39 sottoscrizioni e solamente 56 ratifiche su 194 Stati parte delle Nazioni Unite e, circostanza non casuale, da nessuno degli Stati di approdo dei migranti.

⁶ Legge regionale Lazio del 14 agosto 2019, n. 18.

riforme premenzionate e il binomio costituito dalle attività di ispezione e di repressione sembra iniziare a restituire i primi attesi risultati, è sul terzo obiettivo che bisognerebbe concentrare gli sforzi maggiori.

Invero, e in questa ragione risiede la seconda motivazione connessa ad una mancanza di effettività nei tentativi statali di porre argine al caporalato, il maggior limite della risposta normativa penale ha coinciso con l'illusione di poter "governare in solitudine" (Gaboardi, 2017) questo ancestrale e patologico fenomeno con una "velleitaria quanto diffusa tendenza a sopravvalutare il diritto penale quale arnese di governo" (Di Martino, 2017).

La repressione penale, al contrario, necessita del costante supporto di politiche pubbliche socio-economiche in grado di sostenere in maniera olistica i diversi sistemi produttivi (in questo caso l'agricoltura), tramite un approccio quanto più possibile multidisciplinare e "multiagenziale" (Gaboardi, 2017).

E proprio in relazione a ciò la legge della Regione Lazio indica alcuni interessanti spunti metodologici: la stessa, infatti, rimarca la necessità di creare o implementare le opportune alleanze istituzionali e specifica come tale processo richieda almeno due passaggi istituzionali essenziali: la concertazione con le organizzazioni sindacali (art. 1, co. 2, lett. a) e il coinvolgimento degli enti del terzo settore che svolgono attività per contrastare lo sfruttamento del lavoro in agricoltura (art. 1, co. 2, lett. b).

Infine, la Legge, fa riferimento alla necessità di campagne di informazione e azioni di sensibilizzazione in merito alle problematiche relative all'economia sommersa e alla sicurezza in agricoltura (art. 9).

Il punto più interessante della novella regionale è, senz'altro quello relativo al coinvolgimento del cittadino-consumatore, il quale, se opportunamente informato, potrebbe diventare in questo modo non più un soggetto indifferente al fenomeno, o un destinatario passivo di un processo incontrollabile, ma un protagonista attivo e propositivo di un nuovo processo virtuoso, diventando, al contempo, non appena propugnatore del principio di legalità, ma anche facilitatore del riscatto sociale e umano di tutti i lavoratori, soprattutto dei più vulnerabili, quali sono le vittime del caporalato.

4. IL RUOLO DELLA CERTIFICAZIONE. – In relazione a questo ultimo punto, negli ultimi decenni, importanti strumenti di narrazione territoriale sono stati marchi ed etichette: dal mondo dei prodotti e dei servizi l'attività di branding si è estesa direttamente ai *territori che producono*, diventando una competenza chiave, sia strategica che commerciale, utile a guidare aziende, clusters, regioni e stati in un contesto di competizione economica globale. Tra le teorizzazioni più recenti si è fatto strada il concetto di *place marketing* che va ad analizzare le forme di rappresentazione e identificazione dei luoghi, le loro immagini, enfatizzando le loro caratteristiche distintive, andando oltre i puri strumenti pubblicitari (Power e Hauge, 2008). Con l'avvento del *corporate branding* si fa strada l'idea di comunicare la "pianificazione" coinvolgendo vari attori nella formazione delle identità e nella creazione del consenso: considerando i territori alla stregua di un'impresa che fornisce uno o più prodotti e servizi attraverso i propri brand, si applica ai primi il concetto di *corporate e umbrella branding* (Gnoth, 2002).

Nell'ambito degli studi di marketing, particolarmente intensa è stata la letteratura sul concetto di *place of origin branding* (Kotler e Gertner, 2002; Papadopoulos e Heslop, 2002): questo filone di studi analizza gli effetti del luogo di origine dei prodotti sulle scelte di acquisto. In altri termini, si analizza come le qualità e le immagini, spesso stereotipate, del luogo di origine di un prodotto influiscono sulla sua immagine positiva o negativa, con ricadute sulle strategie di mercato. Nonostante quest'ultimo sia un filone di ricerca particolarmente interessante per l'immagine di un luogo non è direttamente collegato alla gestione e a politiche di sviluppo, bensì a come l'immagine di un territorio influenzi quella dei prodotti a lui associati.

I fattori fisico-ambientali (come le condizioni climatiche o la composizione del suolo) e i fattori umani (come la presenza di tradizioni manifatturiere o di lavorazioni tipiche della zona) possono influenzare in modo molto rilevante alcune tipologie di prodotti, soprattutto nel settore agroalimentare, e di conseguenza indirizzare le scelte di acquisto dei consumatori: si pensi che l'Italia è il primo paese in Europa per numero di *prodotti tipici registrati* nel settore agroalimentare e vitivinicolo (Ismea, 2018). In considerazione di ciò, gli ordinamenti giuridici nazionali, così come quello europeo, tutelano l'interesse degli imprenditori a contraddistinguere i propri prodotti in ragione della loro *provenienza geografica*, quando questa provenienza ne condiziona le caratteristiche.

Gli strumenti giuridici previsti sono, da un lato, il *marchio d'impresa*, disciplinato dal diritto nazionale (in particolare dal D.Lgs. 30/2005, il Codice della proprietà industriale, o "c.p.i.") ed europeo, e dall'altro lato, con specifico riferimento ai prodotti agroalimentari, le *denominazioni di origine* e le *indicazioni geografiche* disciplinate a livello europeo (con l'attuazione della Direttiva UE n. 2436/2015 operata dal D.Lgs n. 15/2019).

Secondo l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare e la principale letteratura sul tema, sopra sinteticamente esposta, il marchio territoriale è un marchio ombrello che si inserisce tra i marchi "collettivi". Un marchio può essere individuale, se appartiene ad una singola impresa, oppure collettivo, se è disponibile per l'utilizzo da parte di più imprese, a seguito dell'adesione ad uno specifico regolamento d'uso.

I marchi territoriali non certificano e valorizzano solo la tipicità e qualità di prodotti e servizi. Bensì, creando sinergie tra diversi settori, ad esempio tra agricoltura e turismo, rappresentano un volano per uno sviluppo più integrato e sostenibile del territorio e accompagnano la multifunzionalità dell'agricoltura. L'Alto Adige è un territorio pioniere su questa tematica: il marchio ombrello "Alto Adige", registrato nel 1976 e di proprietà della Provincia, rappresenta infatti il primo marchio europeo del quale alcuni prodotti agricoli locali potevano fare uso.

Anche la Provincia di Lecce una ventina di anni fa provò a sfruttare come strumento di mercato la denominazione storica di "Salento" (*nom de pays*, regionale naturale vidaliana, che non ha mai avuto applicazioni istituzionali o amministrative), creando il marchio "Salento d'Amare" anche per accompagnare la narrazione del territorio salentino che la Provincia aveva intrapreso a metà degli anni Novanta (il marchio "Salento d'Amare" è un marchio collettivo con indicazione geografica come definito dall'art. 64 del reg. CE 40/94.)

Con il marchio No Cap è stata di fatto lanciata una duplice operazione di "tutela": quella che fa riferimento al territorio e lega (o sfrutta il legame esistente tra) l'immagine del territorio e quella del prodotto da promuovere (nel nostro caso il Meridione d'Italia e la Puglia con la "pummarola") e quella che coinvolge l'etica del marchio ossia la "Responsabilità Sociale di Impresa".

La CSR (Corporate Social Responsibility) è entrata formalmente nell'agenda dell'Unione europea a partire dal Consiglio Europeo di Lisbona del marzo 2000, dove è stata considerata come uno degli strumenti strategici per realizzare una società più competitiva ma allo stesso tempo socialmente coesa per consentire la modernizzazione del sistema economico senza indebolire il modello sociale europeo. La Corporate Social Responsibility ha trovato una definizione condivisa nel Libro Verde della Commissione europea: "è un concetto attraverso il quale le imprese integrano le considerazioni sociali e ambientali nell'ambito delle loro attività di business e nell'interazione con i loro portatori di interessi su base volontaria".

Ciò si traduce nell'adozione di una politica aziendale che sappia conciliare gli obiettivi economici con quelli sociali e ambientali del territorio di riferimento, in un'ottica di sostenibilità futura.

5. PER (NON) CONCLUDERE: LA NASCITA DI NO CAP E ALCUNE RIFLESSIONI CRITICHE. – Le contestazioni che hanno infiammato l'agro leccese nel 2011 hanno certamente contribuito alla nascita di No Cap, movimento di contrasto al caporalato in agricoltura che nel 2017 è stato registrato come Ente per il Terzo Settore. No Cap ha da sempre dichiarato uno slancio internazionale, applicando, nelle azioni e negli scopi, un'interpretazione transcalare globale/locale del fenomeno. Nel 2019 nasce il bollino/marchio No Cap, volto a certificare la qualità del prodotto alimentare attraverso una matrice multicriteri che valuta l'aderenza delle condizioni retributive alla vigente normativa sul lavoro, la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro, la garanzia per il lavoratore e la lavoratrice di poter accedere ad un adeguato servizio sanitario, la sostenibilità ambientale dei processi produttivi di filiera. In particolare, quello relativo all'etica nei rapporti di lavoro è l'unico criterio obbligatorio che l'azienda deve dimostrare di soddisfare pienamente nelle sue cinque dimensioni (rispetto della normativa e della contrattazione collettiva nazionale, sicurezza sul posto di lavoro, salute, benessere e formazione) (<https://www.associazionenocap.it>, ultimo accesso: 14/11/21).

Grazie anche alla partnership con Megamark, azienda pugliese del settore della GDO, e con Rete per la Terra, associazione di imprese e soggetti sociali impegnati a promuovere i principi della sovranità alimentare, No Cap viene associato alla linea di prodotti Iamme ed introdotto nei circuiti distributivi di alcuni supermercati del Mezzogiorno (<https://liberidiscegliere.eu>, ultimo accesso: 14/11/21). È interessante interpretare il bollino No Cap e il marchio Iamme congiuntamente e alla luce del rapporto col territorio: infatti, se il primo è frutto di un movimento dal basso che, dalla Puglia, si è poi strutturato attraverso una rete internazionale, il secondo rappresenta una modalità attraverso cui la reazione al fenomeno del caporalato assurge a pratica strutturale. Nello specifico, il progetto Iamme è fortemente territorializzato per due ragioni: *in primis*, i prodotti provengono da aziende selezionate in tre territori specifici, fortemente connotati dal fenomeno dello sfruttamento di manodopera: oltre all'area foggiana, i produttori sono localizzati nel ragusano e nel metapontino, e operanti nelle produzioni agricole che maggiormente caratterizzano questi territori.

Di conseguenza, ed ecco il secondo motivo, il marchio, attribuendo una valenza sociale al prodotto e, quindi, alla filiera produttiva, trasmette al consumatore una narrazione alternativa del prodotto, facendo leva

sulla figura del bracciante come soggetto attivo del processo produttivo⁷ attraverso il cui riconoscimento un territorio prova a riscattare la propria immagine.

Il progetto è piuttosto recente, quindi è ancora presto per valutarne gli effetti sul lungo termine, tanto in termini di distribuzione, quanto di cambiamenti strutturali sui processi produttivi. Al netto di un'iniziativa lodevole, permangono aspetti critici.

Innanzitutto, ad oggi il marchio No Cap si è rivelato non del tutto efficace ad arginare il problema del caporalato. È notizia di quest'estate il caso di un'azienda foggiana aderente al marchio che, se da un lato tutelava alcune braccianti beneficiarie di un progetto antiviolenza ed impiegate proprio attraverso un'iniziativa dell'associazione No Cap, dall'altro continuava ad adottare pratiche vessatorie nei confronti di altri lavoratori. Da questo punto di vista, gli estensori del marchio No Cap non possono certo essere responsabili poiché, come dichiarato sul sito stesso, pur essendo il bollino attribuito all'azienda, esso certifica il solo prodotto, e ciò a causa della mancanza di preesistenti strumenti di controllo del profilo etico dell'azienda. Una falla che non può certo essere colmata da un'iniziativa privata.

L'altro aspetto, che in parte prescinde dal tema del caporalato ma è altrettanto degno di attenzione poiché evidenzia la persistenza di un certo livello di scollamento tra norma e pratica, riguarda la normazione delle condizioni di lavoro in relazione ad aspetti squisitamente territoriali, come il clima. Un giorno di fine giugno 2021 Camara Fantamadi, ventisettenne maliano, muore a Brindisi stroncato da un malore dovuto al caldo eccessivo dopo quattro ore di lavoro nei campi. La sua storia, ricorsivamente uguale a tante altre, evidenzia una criticità drammatica e ancora irrisolta. Infatti se, da un lato, s'inasprisce il profilo sanzionatorio in presenza di sfruttamento economico, dall'altro ancora nulla o poco si è fatto per territorializzare la norma non recependo, in questo caso di specie – ma, purtroppo, come si è registrato in numerosi altri casi –, il fattore climatico: qualora dovesse essere accertata la sussistenza di un contratto regolare, ciò non ha purtroppo impedito a Fantamadi di morire, di fatto, di caldo, mentre tornava a casa in bicicletta – che spesso rappresenta l'unica alternativa ad un sistema di trasporto navetta gestito dagli stessi caporali, il cui costo è decurtato dalla paga del bracciante – perché a giugno nel Salento le temperature superano i quaranta gradi e perché manca, ad oggi, un sistema di trasporti efficiente e sicuro per i braccianti e le braccianti. Solo in seguito alla sua morte, il Presidente della Regione Puglia ha emanato un'ordinanza che vieta il lavoro nei campi dalle 12.30 alle 16.00, con decorrenza al 31 agosto.

Un evento, non il primo, che dimostra come lo strumento normativo, seppur indispensabile, poco possa fare laddove non adeguatamente implementato. E la sua implementazione non può prescindere da una dettagliata analisi territoriale in grado, oltre che di mappare le manifestazioni tangibili del fenomeno agro-mafioso, di far emergere i fattori territoriali che, direttamente o indirettamente, determinano la diffusione dello stesso; ciò permetterebbe inoltre di pervenire ad un quadro organico delle dinamiche che, al di fuori dei profili formali di sfruttamento, concorrono a determinare asimmetrie nei rapporti di produzione.

RICONOSCIMENTI. – A Federica Epifani vanno attribuiti l'introduzione, il paragrafo 2 e le conclusioni; a Vincenzo Lorubbio il par. 3; a Cosimo Alessandro Quarta il par. 4.

BIBLIOGRAFIA

- Camera dei deputati (XVIII legislatura) (2021). *Bollettino delle giunte e delle commissioni parlamentari commissioni riunite (XI e XIII)*. 12 maggio. <https://www.camera.it/leg18/824?tipo=A&anno=2021&mese=05&giorno=12&view=filtered&commissione=1113>.
- Caruso F.S. (2016). Dal caporalato alle agenzie di lavoro temporaneo: i braccianti rumeni nell'agricoltura mediterranea, *Mondi Migranti*, 3: 51-64.
- Coldiretti, Eurispes, Fondazione Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare (2019). *Agromafie. VI rapporto sui crimini agroalimentari in Italia*. Bologna: Minerva Soluzioni Editoriali.
- Cristaldi F. (2015). I nuovi schiavi. Gli immigrati del Gran Ghetto di San Severo. *Rivista Geografica Italiana*, 122: 119-142.
- Di Martino A. (2015). "Caporalato" e repressione penale: appunti su una correlazione (troppo) scontata. *Diritto penale contemporaneo*, 106-123.

⁷ Ciò è chiaramente evidenziato anche dalle scelte di marketing: il nome IAMME, si legge sul sito, può essere letto in due modi: sia nell'accezione napoletana che significa "Andiamo!", sia come "I AM ME" "Io sono io" in inglese, a dichiarare l'attribuzione di valore alla dimensione soggettiva della persona.

- European Commission (2001). *Green Paper*.
- Fanizza F, Omizzolo M. (2018). Caporalato: an authentic agro-mafia, *Mimesis International*.
- Focsiv (2020). *Il sistema del caporalato in Italia*, novembre. <https://www.focsiv.it/wp-content/uploads/2020/12/CSR-n.-1-ITA-14.12.2020.pdf> (ultimo accesso: 27/09/2021).
- Gaboardi A. (2017). La riforma della normativa in materia di “caporalato” e sfruttamento dei lavoratori: corretto lo strabismo, persiste la miopia. *La legislazione penale*, 3 aprile. file:///Users/mac/Desktop/La_riforma_della_normativa_in_materia_di.pdf.
- Gnoth J. (2002). Leveraging export brands through a tourism destination brand. *Journal of Brand Management*, 9(4-5): 262-280.
- hooks b. (1998). *Elogio del margine: razza, sesso e mercato culturale*. Milano: Feltrinelli.
- INL – Ispettorato nazionale del lavoro (2019a). *Monitoraggio applicazione art. 14 D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 così come modificato dall'art. 11 del D.Lgs. n. 106/2009 e s.m.i.; Monitoraggio del numero di arresti e sequestri operati*. 20 dicembre.
- INL – Ispettorato nazionale del lavoro (2019b). *Direzione centrale vigilanza, affari legali e contenzioso, Rilevazione dati vigilanza Anno 2019*. <https://www.ispettorato.gov.it/it-it/studiestatistiche/Documents/Monitoraggio-attivita-vigilanza-modello-breve/Riepilogo-Vigilanza-1- semestre-2019.pdf>.
- Ismea (2018). *Rapporto 2018 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG*. Qualivita.
- Jenkins O.H. (1999). Understanding and measuring tourist destination images. *The International Journal of Tourism Research*, 1(1): 1-15.
- Kotler P., Gertner D. (2002). Country as brand, product, and beyond: A place marketing and brand management perspective. *Brand Management*, 9(4-5): 249-261.
- Longo A. (2011-2012). Immigrazione e lavoro nero in Italia: attualità di un fenomeno socio-economico. *Geotema*, 43-44-45: 158-164.
- Oberoi P. (2010). Empowering migrants: Human security, human rights and policy. In: Edwards A., Ferstman C., a cura di, *Human Security and non-Citizens: Law, Policy and International Affairs*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 270.
- Osservatorio Placido Rizzotto, Flai-CGIL (2020). *V rapporto agromafie e caporalato*. Roma: Futura/Ediesse.
- Papadopoulos N., Heslop L. (2002). Country equity and country branding: Problems and prospects. *Journal of Brand Management*, 9(4-5): 294-315.
- Power D., Hauge A. (2008). No man's brand: Brands, institutions, fashion and the economy. *Growth and Change*, 39(1): 123-143.
- Sartori D. (2020). Il caporalato a tre anni dall'approvazione della legge n. 199/16: la repressione che funziona e la prevenzione che non c'è. *FiloDiritto*. <https://www.filodiritto.com/il-caporalato-tre-anni-dallapprovazione-della-legge-n-19916-la-repressione-che-funziona-e-la-prevenzione-che-non-ce>.

RIASSUNTO: Il contributo propone le prime riflessioni alla base di un'indagine multi-disciplinare che chiama la geografia e la giurisprudenza ad interrogarsi criticamente sul tema del caporalato. Il fenomeno è analizzato nella sua valenza territorializzante in grado di definire narrazioni territoriali specifiche. Quindi, tanto i movimenti di contrasto al caporalato ed i conseguenti dispositivi normativi di sanzione e tutela sono interpretabili quali contro-narrazione di territori altrimenti connotati dal fenomeno criminoso. In quest'ottica possono essere lette anche alcune recenti iniziative di certificazione etica, le quali si pongono come emblema di una nuova narrazione territoriale che, stante la valorizzazione del tradizionale marchio di qualità, può conferire ulteriore pregio al prodotto.

SUMMARY: *Ethical food production as a form of creative resistance: a territorial narrative, between the limits of law and the possibility of social redemption*. The essay shows some considerations in order to inspire a multi-disciplinary investigation that calls geography and jurisprudence to critically question the issue of “caporalato”. The phenomenon is analysed in terms of its territorialising value, able to define specific territorial narratives. Hence, both the movements to fight against “caporalato” and the consequent regulatory sanctions and protection can be interpreted as counter-narratives of territories otherwise marked by this criminal phenomenon. In the same perspective, some recent initiatives of ethical certification can also be read as an emblem of a new territorial narrative that, given the enhancement of the traditional quality brand, can give further value to the product.

Parole chiave: caporalato, marchio, filiera etica, narrazioni territoriali, diritti umani, vulnerabilità

Keywords: caporalato, branding, ethical supply chain, territorial narratives, human rights, vulnerability

*Dipartimento di Scienze Umane e Sociali dell'Università del Salento; federica.epifani@unisalento.it; vincenzo.lorubbio@unisalento.it; cosimoalexandro.quarta@unisalento.it

SESSIONE 9

*CIBO E TURISMO:
MODELLI, PRATICHE ED
ESPERIENZE DI FRUIZIONE
DELLE DESTINAZIONI*

DONATELLA PRIVITERA*, TERESA GRAZIANO**

CIBO E TURISMO: MODELLI, PRATICHE ED ESPERIENZE DI FRUIZIONE DELLE DESTINAZIONI

In un contesto di crescente competitività all'interno del mercato turistico globale, il cibo, inteso come espressione del patrimonio culturale intangibile dalla fase di produzione a quella del consumo, rappresenta uno dei principali fattori attrattivi per il posizionamento della destinazione. Come evidenziato dall'UNWTO,

la gastronomia e il turismo del vino rappresentano un'opportunità per rivalizzare e diversificare il turismo, promuovere lo sviluppo economico locale, coinvolgere settori professionali diversi e contribuire a promuovere le destinazioni, anche attraverso strategie di branding, mantenendo e tutelando le tradizioni locali e le differenze, oltre che sfruttando e valorizzando l'autenticità (UNWTO 2012; 2021).

Definito come “una tipologia di attività turistica caratterizzata da un'esperienza di visita legata al cibo e a prodotti e attività a esso connessi nel corso di un viaggio” (*ibidem*), in maniera significativa questa pratica turistica non è confinata al solo atto degustativo, ma è esplicitamente connessa a una galassia di esperienze complementari – quali le visite ai produttori locali, la partecipazione a festival tematici o a lezioni di cucina – che arricchiscono le esperienze di gastronomi e *foodtrotter* (Quan e Wang, 2004). Secondo Hall e Sharples (2003), infatti, il turismo del gusto incorpora da un lato “un'esperienza di consumo” di un prodotto culinario, e, dall'altro, il “consumo di un'esperienza”, ovvero quella costellazione di richiami identitari, proiezioni simbolico-culturali e percezioni paesaggistiche di cui il cibo si fa tramite. Allo stesso tempo dal lato delle produzioni, vengono istituiti nuovi modelli di sviluppo per l'agroalimentare italiano: ad esempio i Distretti del cibo, istituiti con la legge 205 del 27 dicembre 2017, costituiscono e forniscono opportunità e risorse per la crescita e il rilancio sia delle filiere sia dei territori favorendo l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale ed esaltando la salvaguardia del territorio e del paesaggio rurale.

Da qui deriva l'enfasi crescente posta sull'enogastronomia e sul consumo di cibo come pratica turistica sia nella progettazione di sistemi turistici integrati che come cartina di tornasole e, dunque, griglia interpretativa di alcune pratiche e modelli di esperienze di viaggio emersi negli ultimi anni, sempre più orientati alla scoperta dell'“autenticità” e del senso del luogo: un'autenticità che, non di rado, viene “ricostruita” e allestita in una sorta di messa in scena destinata ai turisti/outsider, da cui le comunità locali rischiano di essere estromessi. Se da un lato, infatti, l'enogastronomia è universalmente riconosciuta come tassello imprescindibile delle politiche di sviluppo locale, dall'altro lato alcune dimensioni controverse del rapporto fra cibo e fruizione turistica sono state recentemente evidenziate. Si pensi, per esempio, ai processi di patrimonializzazione delle culture alimentari nelle aree rurali, da cui scaturiscono immaginari territoriali plasmati a uso e consumo dalle esigenze dei mercati turistici globali (Pettenati e Toldo, 2018); o alla trasformazione dei mercati storici nei contesti urbani in spazi gastrocratici destinati all'élite internazionale del consumo (Rabbiosi, 2018); o, ancora, al potere performativo del cibo mobilitato come pilastro centrale delle strategie di *place branding* (Vanolo, 2017; Frixia e Bonazzi, 2019) che, attraverso operazioni di *storytelling* selettivo, identificano ed estrapolano i prodotti culinari dal patrimonio intangibile locale per costruire (o ricostruire) gli immaginari territoriali, alimentando il rischio della crescente *commodification* dei “prodotti del territorio”.

Pur non sconfessando, dunque, gli aspetti controversi legati alla produzione, condivisione e consumo di cibo come pratica e modello turistico, i contributi della sessione ne hanno evidenziato le potenzialità come risorsa per l'attivazione di percorsi di valorizzazione territoriale, partendo dall'analisi di un caso di *place branding* geo-culturale, condotta da Daniela Santus ed Elisabetta Genovese sulla strada del vino della Mosella, in Germania, dove si integrano da un lato la qualità del prodotto vitivinicolo e, dall'altro, inedite modalità di valorizzazione territoriale ancorate alla tradizione kosher. Nell'alveo della valorizzazione paesaggistica delle aree rurali/marginali attraverso il cibo, il contributo di Girolamo Cusimano e Giovanni Messina indaga le intersezioni tra dimensione pastorale, produzione casearia e territorio nelle Madonie, in Sicilia. Il



modello del turismo lento è al centro delle riflessioni di Antonietta Ivona da un lato e, dall'altro, di Angelo Bencivenga e Annalisa Percoco i quali, nel loro caso di studio incentrato sulla Basilicata, ne sottolineano l'importanza crescente in un'ottica post-pandemica. Inoltre, turismo lento, rurale e sviluppo sostenibile sono complementari. Su questa base Enrico Ercole approfondisce, attraverso il caso di studio delle aree collinari del Piemonte Orientale, il ruolo del cibo nelle pratiche di turismo esperienziale, mentre Raffaella Gabriella Rizzo e Luca Simone Rizzo approfondiscono le dinamiche, fortemente territorializzanti, associate a un prodotto dal significativo valore simbolico: il tartufo nell'Istria Croata. Se quindi in particolare i prodotti agroalimentari esaltano e valorizzano i territori in quanto prodotti che avendo le loro radici nei territori rappresentano l'identità italiana e per questo apprezzati purtroppo spesso sono oggetto di imitazione e contraffazione illegale. Il contributo di Simona Monteleone e Donatella Privitera mira per l'appunto a riflettere e quantificare il fenomeno della criminalità in particolare dei prodotti di qualità, con conseguenze sia per la sottrazione di mercato al commercio italiano sia per gli effetti sui flussi turistici e d'immagine del bel Paese Italia.

BIBLIOGRAFIA

- Frixa E., Bonazzi A., a cura di (2019). *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano. Il caso di Bologna*. Milano: FrancoAngeli.
- Hall C.M., Sharples L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: Hall M.C., Sharples L., Mitchell R., Macionis N., Cambourne B., a cura di, *Food Tourism around the World*. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Pettenati G., Toldo A. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano: FrancoAngeli.
- Quan S., Wang N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3): 297-305.
- Rabbiosi C. (2018). *Il territorio messo in scena: turismo, consumi, luoghi*. Milano: Mimesis.
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- Id. (2021). *Gastronomy and Wine Tourism*. <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism> (accesso 11 novembre 2021).
- Vanolo A. (2017). *City Branding. The Ghostly Politics of Representation in Globalising Cities*. Londra: Routledge.

*Dipartimento di Scienze della Formazione, Università di Catania; donatella.privitera@unict.it

**Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania; tgraziano@unict.it

ELISABETTA GENOVESE*, DANIELA SANTUS*

PAESAGGI DEL VINO IN GERMANIA: UN ESEMPIO DI *PLACE BRANDING*

1. INTRODUZIONE. – Quando pensiamo alle “strade del vino” della Germania, ci vengono in mente colline ricche di vigneti intervallati da castelli: qui gli aspetti enologici ed enogastronomici si coniugano da tempo con forme di turismo ecosostenibile. Tra queste, una delle più famose è la strada del vino della Mosella. Si tratta di un’area dove, oltre che puntare sull’ottima qualità della produzione di Riesling, è stato accolto il progetto “Gefen Hashalom” (dall’ebraico “Vite della pace”), un vero e proprio *place branding* geoculturale che ha finito per coinvolgere l’intera area. Siamo infatti in presenza del ritorno della produzione di vino kosher in Germania. La *kosherut* è quell’insieme di regole alimentari ebraiche che stabilisce quali cibi si possano consumare e quali siano proibiti, oltre a includere una serie di indicazioni da seguire nella preparazione dei pasti. Il vino occupa un posto speciale: è essenziale nelle celebrazioni sinagogali ed è legato a diverse festività. Per questo motivo, anche la purezza del vino deve essere certificata da una speciale normativa che prevede che il processo di vinificazione segua regole particolari.

In Germania, la vinificazione per opera degli ebrei era stata interrotta, nelle aree in cui ora sta lentamente tornando, ancor prima della persecuzione nazista a causa di inverosimili accuse di adulterazione del vino. La cantina che ha dato avvio al progetto “Gefen Hashalom” si trova a Leiwen, in Renania-Palatinato: qui il vino kosher lega la memoria al paesaggio, rendendolo autentico. Infatti, specialmente nella zona della Mosella, prima del nazismo il vino tedesco era prodotto quasi esclusivamente da mani ebraiche, anche per il mercato non ebraico. Attualmente il vino kosher in Germania sta conquistando sempre più pubblico (con cospicue esportazioni anche negli USA) e la vinificazione ebraica sta tornando in Renania: i valori di salubrità, qualità e rispetto della tradizione che contraddistinguono la sua produzione hanno finito col creare un vero e proprio *place branding* arricchendo il paesaggio di una delle più note strade del vino tedesche e contribuendo ad alimentare il turismo enologico di eccellenza.

2. LE STRADE DEL VINO. – La “Deutsche Weinstraße” è la principale e più vecchia Strada del vino tedesca e include un itinerario lungo quasi cento chilometri tra le colline e i vigneti della Germania Occidentale. Occupa il territorio incluso tra la riva sinistra del Reno e le alture della foresta Palatina e presenta un microclima simile a quello mediterraneo, con una media di 225 giorni di sole all’anno¹.

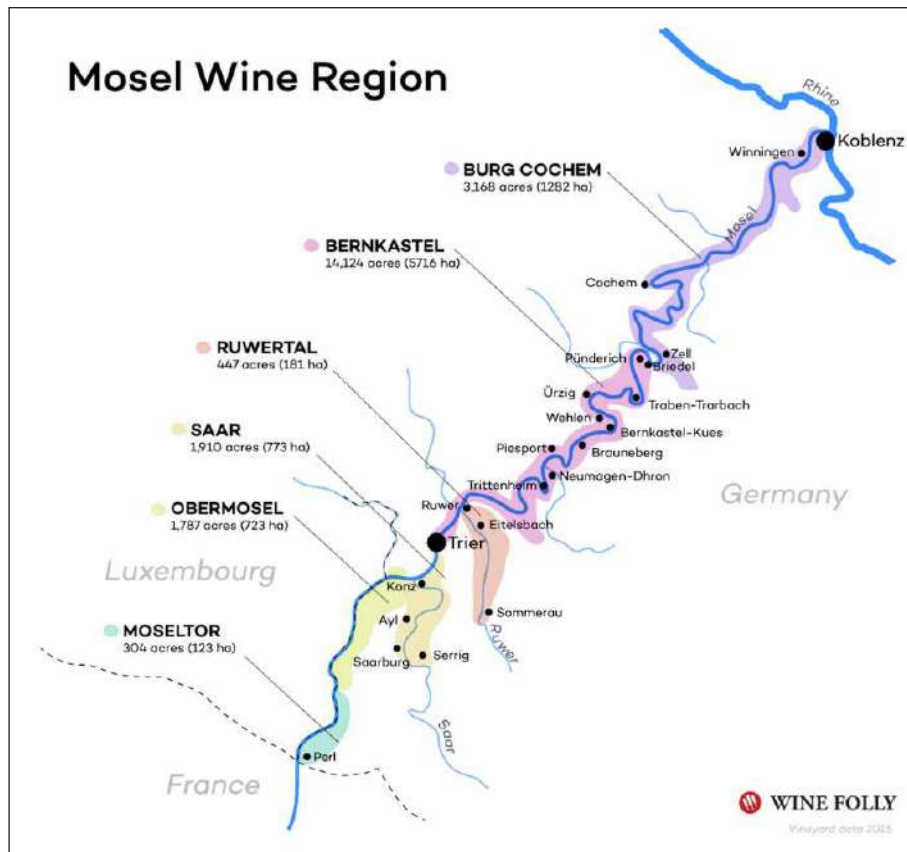
Nella regione percorsa da questa pittoresca strada, la Renania-Palatinato, sono ammessi alla viticoltura ben 45 vitigni bianchi e 22 rossi: il principale è indubbiamente il Riesling, ma si incontrano anche Cabernet, Merlot, Gewürztraminer, Pinot bianco, grigio e nero e molti altri tipi di vitigno. L’itinerario del vino venne realizzato nel 1935 nel tentativo di dare nuova vita all’industria vinicola tedesca in crisi. Oggi rappresenta uno dei percorsi turistici più frequentati ed è diventato negli anni sinonimo di vacanze sostenibili: può infatti essere percorso in bicicletta in entrambe le direzioni, attraverso un saliscendi di piacevoli pendii. La presenza di numerose strutture ricettive permette ogni anno di accogliere migliaia di visitatori².

Una seconda Strada del vino è la “Römischen Weinstraße”, caratterizzata da pendii scoscesi lungo il corso del fiume Mosella. Il percorso ha inizio al confine della Germania con Francia e Lussemburgo e congiunge le città di Treviri e Coblenza attraverso i territori vitivinicoli in cui scorre la Mosella (Fig. 1). Sul territorio è presente una rete ampiamente sviluppata di sentieri escursionistici che permettono di intraprendere diversi tour che mirano a valorizzare le qualità non solo paesaggistiche ma anche enogastronomiche della regione. Proprio quest’area ha visto nascere il progetto “Gefen Hashalom” che ha dato una nuova vita alla produzione di vino kosher in Germania.

¹ https://www.ansa.it/web/notizie/canali/inviaggio/europa/2011/03/23/visualizza_new.html_1532162325.html.

² <https://www.bikeitalia.it/weinstrase-in-bicicletta-in-germania-sulla-strada-del-vino>.





Fonte: <https://winefolly.com/deep-dive/mosel-valley-wine-guide>.

Fig. 1 - La regione vitivinicola della Mosella

3. I COMMERCianti DI VINO TEDESCHI E L'ANTISEMITISMO DI FINE OTTOCENTO. – A fine Ottocento, in Germania, una delle più grandi preoccupazioni dei viticoltori era legata ai “commercianti di vino” che, per tutto il Diciannovesimo secolo, si occupavano anche della vinificazione stessa. Nell’ottobre 1884, il *Deutsche Wein Zeitung* sferra un vero e proprio attacco contro quelli che definisce “parassiti a due gambe”, veri e propri “nemici che esercitano il loro mestiere nell’oscurità di una cantina o di un laboratorio” e che, secondo questo modo di pensare, stavano rovinando la reputazione dei vini tedeschi (Goldberg, 2013). I commercianti acquistavano l’uva (o il mosto) dai viticoltori, dopodiché la facevano fermentare, la miscelavano, la lasciavano invecchiare e infine cercavano acquirenti per il prodotto finito. La preoccupazione di possibili adulterazioni o contaminazioni nelle cantine va di pari passo con la nascita di una nuova ondata di antisemitismo. Ciò accade soprattutto dopo che nuove tecnologie cominciano a rendere possibile la produzione di vini gradevoli da viti e durante annate mediocri, sfidando in tal modo le élite terriere che detenevano un quasi monopolio sui vigneti di qualità e che avevano abbastanza capitale per una corretta gestione dei campi (Simpson, 2011). Di fatto, già intorno al 1870 l’Europa centrale è la patria indiscussa del movimento del vino naturale e proprio la Germania diviene la prima nazione a limitare tecniche di cantina “artificiali”. Dal momento, tuttavia, che la maggior parte delle forme di adulterazione “moderne” non erano rilevabili e poiché la gran parte di commercianti di vino erano ebrei, l’antisemitismo finisce col diventare il motore di ogni discussione sul vino (Goldberg, 2011; 2013). Evocare la “questione ebraica” ricordando gli ebrei quali nemici occulti per eccellenza, avvelenatori di pozzi e adulteratori di vino diventa pertanto il modo più semplice per i viticoltori e i politici delle regioni vinicole che criticavano le nuove tecniche e le pratiche di etichettatura ritenendole artificiali, inautentiche e ingannevoli. Si giunge pertanto a contestare l’eccessiva presenza ebraica nel commercio del vino, puntando su una presunta manipolazione del vino stesso.

Discussioni di altra natura occupavano invece i rabbini della Renania di alcuni secoli prima: nel periodo altomedievale questi si interrogavano infatti sulla liceità e possibilità, secondo la legge talmudica, del consumo e del commercio di vino non ebraico, ancorché fatto da mani ebraiche, generando una vasta letteratura sul processo di fermentazione e sulla questione di quando, cioè proprio del preciso momento in cui il succo d’uva

si trasforma in vino. Gli scritti dottrinali di Rashi³ e di altri importanti rabbini del primo Medioevo sono pieni di menzioni di botti, tini, vigneti e uva, mentre la tempistica precisa della nascita del vino – che sia la vendemmia, la pigiatura dell'uva, la separazione delle bucce, la scrematura dei tini – costituiva una perpetua disputa tra saggi. D'altra parte Rashi stesso aveva studiato e soggiornato per alcuni anni a Worms intorno all'anno Mille, città che sorge lungo uno degli attuali percorsi delle strade del vino tedesche.

Ad ogni modo la produzione e il commercio del vino erano un'importante specialità regionale per gli ebrei, in particolar modo per quelli che vivevano lungo il Reno intorno ai centri di Magonza, Spira e, appunto, Worms. L'uva e il mosto non fermentato venivano acquistati dai commercianti ebrei nei vigneti dei contadini, lasciati fermentare nelle cantine, invecchiati in botti e poi venduti al mercato sia a ebrei che a non ebrei; in generale il commercio di vino non kosher (ovvero prodotto seguendo le regole locali e non quelle religiose) prima del 1700 era l'eccezione piuttosto che la norma. L'emancipazione legale degli ebrei tedeschi nel 1869-1871 (abrogata da Hitler nel 1933) arrivò purtroppo nel momento in cui i dibattiti sul *Kunstwein* (vino artificiale) stavano raggiungendo un livello febbrile. Per non fare che un esempio, per il Deutschoziale Partei (Partito Sociale Tedesco), la connessione tra il vino artificiale e gli ebrei era teologicamente radicata. Come ci ricorda Golberg (2013), esponenti del Deutschoziale Partei erano soliti accompagnare i loro proclami con una satira al versetto dei *Salmi* 137:1 che veniva trasformato da: "Sui fiumi di Babilonia, là sedevano piangendo al ricordo di Sion" in "Sui fiumi di Babilonia sedevano gli ebrei piangendo, lungo i fiumi della Germania siedono gli ebrei che annacquano il vino". Il gioco di parole riesce perché la parola tedesca per vino, *Wein*, forma la radice del verbo *weinen*, piangere. Ma le accuse non si fermano qui: i commercianti e vinificatori ebrei vengono accusati di truccare i prezzi e di aver rovinato la reputazione tedesca producendo merci di scarso valore.

4. IL VINO KOSHER. – Nell'ebraismo non vi è mai stato alcun divieto riguardante il consumo o la produzione del vino. D'altronde il vino costituisce uno dei componenti essenziali delle funzioni e delle celebrazioni festive, sia in sinagoga sia nelle case private. Nonostante le accuse antisemite di adulterazione, la storia ci insegna che sono stati proprio gli ebrei, spinti dalla necessità di seguire regole rigorosissime per preservare la purezza del vino, a regolare ogni aspetto legato alla sua produzione: "La normativa ebraica entra in vigore dal momento della pigiatura delle uve, quando inizia il processo di vinificazione" (Terracina, 2015, p. 216).

Nonostante sia possibile – seguendo determinati inderogabili accorgimenti – ottenere vino kosher anche fuori da Israele, di fatto soltanto in *Eretz Israel*⁴ è possibile seguire "tutte" le regole imposte per la viticoltura: per questo motivo in Europa gli ebrei non coltivavano la vite (oltre che per i ripetuti divieti antisemiti a possedere le terre), ma si occupavano della vinificazione e del commercio. In Israele le vigne devono sottostare a tre regole specifiche: 1) *Orlah*, cioè il divieto di raccolta dei grappoli nei primi tre anni), 2) *Shmitah*, la regola che si rifà al riposo del sabato (*Shabbat*) e che, applicata alla terra, richiede che ogni sette anni la vite debba essere lasciata riposare e non se ne possano raccogliere i grappoli spontanei al fine della vinificazione, e 3) *Kilai Hakerem*, una regola di difficile comprensione, ma che ricorda il divieto di mescolare sostanze diverse: ad esempio nell'ebraismo è vietato mescolare alimenti a base di carne con latticini e derivati, così come lo è indossare abiti costituiti da lana e lino insieme. Questa regola applicata alla vite afferma che non sono consentite colture di altri frutti o verdure tra i filari.

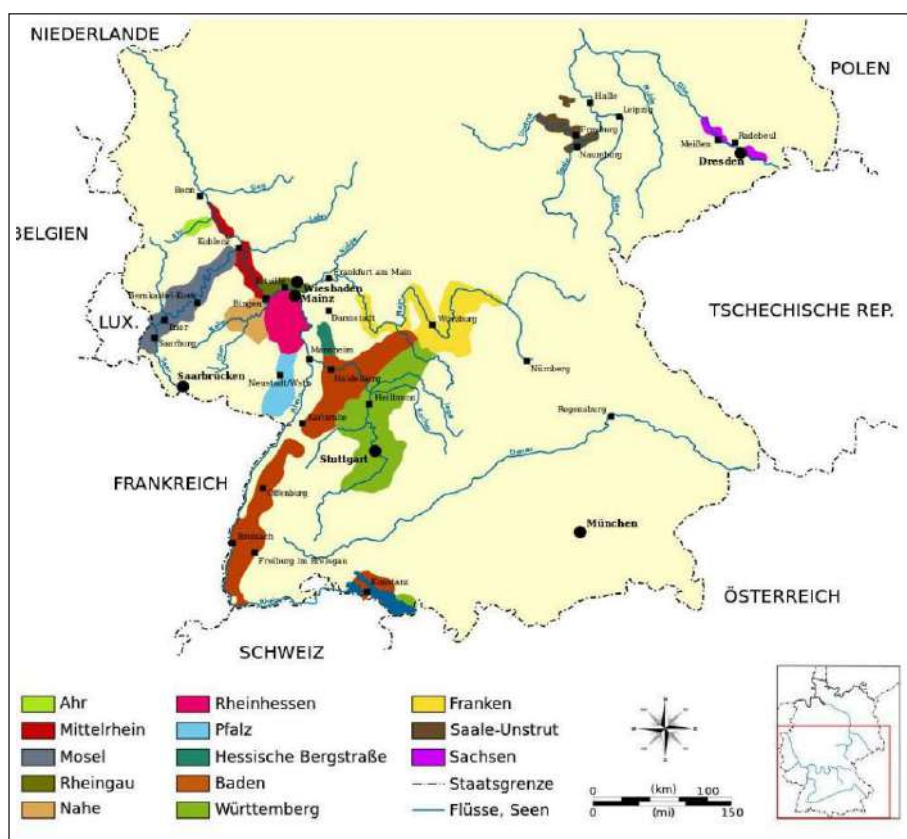
Nella fase di vinificazione, che spetta esclusivamente ad ebrei osservanti (proprio per avere la certezza del rispetto delle regole), occorre prestare attenzione al fatto che tutto ciò che sarà collegato alla produzione del vino sia pulito e bonificato. "Serbatoi, tini, *tank*, presse e tutte le attrezzature devono essere detese scrupolosamente: dalla moderna pulizia a vapore o con acqua bollente. Tutte le botti devono essere nuove o utilizzate esclusivamente per la produzione di vini kosher [...] Tubi, pompe e ogni altro oggetto di acciaio può essere reso kosher con acqua calda e soda" (Terracina, 2015, p. 217). Gli stessi coadiuvanti di vinificazione devono essere kosher, pertanto vengono esclusi tutti quelli di origine animale come anche le colle e le gelatine. La stabilizzazione del vino è pertanto ottenuta per via fisica e non chimica. Il rispetto della normativa ebraica consente pertanto di ottenere un vino più "naturale" e meno "trattato" (*ibidem*).

³ Rashi sta per Rabbi Shlomo Yitzhaqi, un noto commentatore medievale della Bibbia ebraica.

⁴ Come veniva definita la Terra d'Israele sin dai tempi biblici. Era di vitale importanza conoscere l'esatta estensione della Terra d'Israele in quanto soltanto all'interno di questi "confini" era richiesto l'assolvimento di determinati obblighi, tra i quali quelli per la coltivazione della vite.

La severità delle regole di produzione deriva dall'importanza che il vino ha nella vita ebraica: ogni festività riserva infatti un momento speciale per il vino: la circoncisione, il banchetto pasquale⁵ e quello di *Tu BiShvat*⁶, la festa di *Purim*⁷, il matrimonio o anche più semplicemente lo *Shabbat*⁸. La stessa severità, tuttavia, ha in qualche modo permesso, al giorno d'oggi, l'identificazione tra vino kosher e vino di qualità, ribaltando di fatto le accuse che ai vinificatori ebrei venivano rivolte nella Germania di fine Ottocento. Questo ha fatto sì che la produzione enologica ebraica attraesse sempre più anche un pubblico non ebraico ed è così che gli ebrei sono tornati – anzi sono stati richiamati – ad occuparsi di vino kosher proprio nelle zone da cui vennero cacciati: la Renania e la regione della Mosella.

5. “*GEFEN HASHALOM*”, LA VITE DELLA PACE. – Come si evince dalla carta presentata in Figura 2, le regioni vitivinicole più prestigiose in Germania sono situate lungo il Reno e la Mosella, particolarmente in Renania-Palatinato e poi più a Sud nel Baden-Württemberg.



Fonte: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15282172>.

Fig. 2 - Le regioni vitivinicole tedesche

Delle tredici zone produttrici di vino pregiato, le più note sono quelle della Mosella (nota per il Riesling), la zona che si estende lungo il fiume Nahe (famosa anche per i centri termali di Bad Kreuznach, Bad Münster am Stein e Bad Sobernheim), il Rheingau (dove nacque l'attuale metodo di vinificazione dei vini bianchi secchi tedeschi), l'area del Rheinessen, proprio a ridosso del Reno (l'area vitivinicola più grande della Germania) e infine il Baden (a Est della "linea" Palatinato-Alsazia-Reno, tra Mannheim e il confine svizzero,

⁵ Durante le due cene della Pasqua ebraica, Pesach, è richiesto di bere quattro calici di vino.

⁶ *Tu BiShvat* è il capodanno degli alberi. Vi è l'uso di bere quattro bicchieri di vino a cena, in ricordo della liberazione della natura dall'inverno.

⁷ *Purim* è una festa che ricorda lo scampato massacro degli ebrei progettato dal persiano Aman. Nel Talmud vi è il suggerimento di bere in abbondanza.

⁸ Lo *Shabbat* è la giornata dedicata al riposo. Sulla tavola devono essere presenti due candele, due pani intrecciati e un calice di vino.

ma anche sulla riva nord del Lago di Costanza) e il Pfalz (i vitigni del Palatinato), attraversato dalla già menzionata Strada del vino tedesca, la “Deutsche Weinstraße”.

La viticoltura in Germania è stata introdotta dai Romani intorno al I secolo a.C., proprio sulla riva sinistra del Reno e lungo la Mosella. Le prime testimonianze relative alla coltivazione di uve per il Riesling risalgono al 1435, in modo particolare nella zona del Rheingau. Sarà poi a partire dal 1800 che, anche in Germania, si affineranno le conoscenze relative alle tecniche di vinificazione e se prima, intorno all’anno 1000, gli unici ad occuparsi di questa erano i monaci, a partire appunto all’Ottocento, come si è visto, saranno gli ebrei. Tuttavia, come ci ricorda Leder (2020), anche in Germania come negli altri Paesi europei, a partire dal 1881 la fillossera comparve nella valle di Ahr, imponendo di fatto una svolta per la viticoltura locale. Svolta che trovò – con tutte le conseguenze del caso – preparati i viticoltori e commercianti ebrei, le cui tecniche innovative per l’epoca gettarono sospetto.

Incredibilmente, la produzione di vino kosher in Germania è ricominciata soltanto nel 1998, su iniziativa della cantina Schenkel a Schwabenheim, un piccolo centro della Renania-Palatinato, nel circondario di Magonza-Bingen. La produzione è continuata per alcuni anni, ma i costi elevati, la necessità di supervisione di un rabbino e di personale ebraico, oltre che l’esiguità del mercato, ne hanno di fatto impedito la prosecuzione. Un altro tentativo, nei primi anni Duemila, è stato condotto dalla cooperativa di viticoltori “Winzer von Erbach”, sempre nei pressi di Magonza. Il fatto di affidarsi a un rabbino di Parigi, che ogni volta doveva recarsi a Erbach per controllare le fasi della produzione, ha fatto lievitare il prezzo del vino. La scelta di produrre vino kosher era stata del tutto inconsapevole ed è terminata dopo una sola annata. Lo stesso enologo della cooperativa, Ronald Müller Hagen, intervistato ha affermato: “Quando un commerciante di vino mi aveva chiesto circa due anni prima se volevamo farlo, mi sono subito detto d’accordo, ma senza rendermi conto di ciò che stava per accadere. [...] È stato un esperimento interessante, ma avevo sottovalutato la fatica”. L’ennesimo fallimento viene raccontato da Markus Schäfer, viticoltore di Armsheim vicino ad Alzey, che ha coltivato vini rossi kosher nel 2003 e nel 2004. “Anche se tutte le bottiglie sono state vendute, questa produzione non si è rivelata economicamente vantaggiosa”, ha affermato Schäfer (*ibidem*).

Il cambio di passo si è avuto soltanto grazie a un approccio di tipo geoculturale. Infatti ciò che ha permesso la rinascita del vino kosher in Germania è stata la reciproca conoscenza, ottenuta a seguito dell’iniziativa “Twin Wineries”, nata per promuovere il dialogo tedesco-israeliano. Simile al concetto di città gemellate, le cantine tedesche e quelle israeliane si sono incontrate e conosciute con reciproche visite e scambi culturali. Scopo di questo gemellaggio non era quello di riportare la vinificazione kosher in Germania, ma semplicemente di permettere un riavvicinamento tra Germania e Israele. Di fatto, grazie a questa iniziativa, in Israele i vini tedeschi di alta qualità stanno godendo di una crescente popolarità e lo stesso vale per i vini israeliani in Germania. Ma neppure si è trattato esclusivamente di scambio commerciale, un altro significativo aspetto di “Twin Wineries” è legato allo scambio di tirocinanti e studenti a partire dal 2008. Ad oggi sono diversi i gemellaggi in corso e questi crescono di anno in anno. Le prime cantine a dare il via all’iniziativa sono state: Blankenhorn di Baden gemellata con Avidan del kibbutz Eyal (a ovest della linea verde, poco più a nord di Kfar Saba, nella pianura costiera), G. Mosbacher di Pfalz gemellata con Vitkin di Kfar Vitkin (a nord di Netanya, nella pianura costiera), Prinz Salm di Nahe gemellata con Tulip di Kfar Tikva (tra Haifa e Nazaret, in prossimità della regione collinare), Heymann-Löwenstein della Mosella gemellata con Margalit di Cesarea, G. Breuer di Rheingau gemellata con Galil Mountain dell’Alta Galilea, von Racknitz di Nahe gemellata con Recanati di Hemek Hefer (a nord di Netanya, nella pianura costiera), Hofkeller di Würzburg gemellata con Teperberg di Tsor’a (nelle Colline della Giudea, a ovest di Gerusalemme), Kloster Eberbach di Rheingau gemellata con Golan Heights delle Alture del Golan, Baron Knyphausen di Rheingau gemellata con Adir dell’Alta Galilea e infine von Hövel del Saar gemellata con Bazelet Hagolan delle Alture del Golan. Tuttavia nel corso degli anni il progetto ha assunto proporzioni sempre maggiori: nel 2018 ben 40 cantine si sono incontrate a Berlino per festeggiare il decimo anno di gemellaggi⁹. Ed è stato proprio pochi anni prima che, nel corso di uno di questi incontri, è nata l’idea di tornare a produrre vino kosher in Germania.

Nasce pertanto il nuovo progetto “Gefen Hashalom”, frutto dell’amicizia tra i viticoltori di sei cantine: tre tedesche – quella di Andrea Wirsching, quella di Max von Kunow e quella di Nik Weis – e tre israeliane, rispettivamente Kishor Winery, Bazelet Hagolan e Flam Winery. Tra questi il primo produttore ad essere

⁹ <https://www.augsburger-allgemeine.de/themenwelten/gesundheits/Rheingauer-Winzer-produzieren-koscheren-Rotwein-id4898771.html>.

¹⁰ https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/detail/News/deutsch_israelischer_weingipfel_10_jahre_twin_wineres.

riuscito nell'impresa è stato Nik Weis della cantina St. Urban's Hof di Leiwen, un comune di poco più di 1.500 abitanti in Renania-Palatinato nel circondario di Treviri-Saarburg, località lungo il percorso della strada del vino della Mosella, la cosiddetta "Römischen Weinstraße".

I vini "Gefen Hashalom" rappresentano i primi Riesling della Mosella certificati kosher ad essere prodotti in Germania e il vino kosher di Weis è stato anche il primo ad essere esportato dalla Germania negli Stati Uniti, almeno dalla seconda guerra mondiale. A differenza dei precedenti tentativi falliti, la scelta di Weis di aderire al progetto posava su basi di solidità culturale ancor prima che su un semplice interesse di tipo economico. Innanzi tutto Weis ha sempre nutrito uno spiccato interesse per l'ebraismo, tanto che le narrazioni popolari della famiglia Weis raccontano che probabilmente nel passato la famiglia possa aver avuto radici ebraiche (London, 2017).

Più di 20 anni fa, durante un viaggio a San Francisco, il padre di Weis, Hermann – ci racconta Joshua London – incoraggiò suo figlio a visitare una delle famiglie sopravvissute perché suo nonno li aveva incoraggiati a fuggire da Leiwen. Durante quell'incontro, Weis imparò dettagli ancora più nobilitanti su suo nonno (che non ha mai conosciuto direttamente), e sulla vibrante vita ebraica che un tempo esisteva nella sua regione (*ibidem*).

Dal coinvolgimento nell'iniziativa "Twin Wineries", al viaggio in Israele e al desiderio di produrre vino kosher il passo è stato davvero breve. Incredibilmente "Gefen Hashalom" è diventato sinonimo di vino di qualità superiore e i turisti lungo la strada del vino hanno cominciato a cercare la cantina di Nik Weis proprio per poter assaggiare quel vino di nicchia.

6. IL TURISMO ENOLOGICO. – Di fatto la Valle della Mosella è una delle regioni vitivinicole più grandi della Germania. Come già quindici anni fa scrivevano Job e Murphy (2006): "Il suo paesaggio vinicolo panoramico attira migliaia di visitatori ogni anno e la regione è la destinazione turistica più importante dello stato della Renania-Palatinato". Tuttavia la regione pare non riuscire a far fronte a una sorta di declino della propria produzione vinicola. A differenza di altre aree, i suoi vigneti terrazzati ripidi (Fig. 3) che caratterizzano il paesaggio vitivinicolo vengono sempre più abbandonati, in quanto faticosi e al contempo troppo costosi da coltivare.



Fonte: <https://www.nikweis.com>, Image collection.

Fig. 3 - Vigneti terrazzati nella valle della Mosella

Le stesse aziende vitivinicole sono passate da 7302 nel 1989 a 2673 nel 2010 (Schumacher, 2014). Di conseguenza, il principale fattore di attrazione per l'industria del turismo, il paesaggio vinicolo, è – in quest'area – in pericolo da almeno una decina d'anni, nonostante si sia cercato di avviare tutta una serie di strategie volte a rilanciare la produzione vinicola e a favorire l'enoturismo: dall'implementazione delle piste ciclabili al progressivo aumento di fiere ed eventi dedicati alla degustazione del vino, sino all'ampliamento dell'offerta attraverso i nuovi media, soprattutto cercando di legare l'aspetto enologico a quello dell'autenticità

del territorio. Il turista che sceglie di percorrere una strada del vino è sempre più alla ricerca di prodotti regionali autentici. Nonostante ciò, paradossalmente, anche questo genere di interventi non ha offerto i risultati sperati, al punto che – come già evidenziava Schumacher nel 2014 in un'indagine condotta tra un campione significativo di turisti incontrati sulla strada del vino della Mosella – i motivi alla base della scelta del luogo in cui trascorrere qualche giorno di vacanza erano stati “la natura, il paesaggio, la possibilità di rilassarsi” e addirittura la metà degli intervistati non aveva visitato nemmeno una cantina durante il suo soggiorno. Proprio per questo motivo appare vincente la sfida di “Gefen Hashalom” che, con l'immagine della colomba che porta nel becco un grappolo d'uva (Fig. 4), riesce a riscattare un territorio dal suo passato e a comunicare al contempo la sua autenticità culturale. L'etichetta sulla bottiglia di fatto ha valicato il prodotto ed è andato a impattare sulla percezione dell'intera regione, tanto che non è raro al giorno d'oggi sentir parlare della regione della Mosella come della “terra del vino *kosher* tedesco”.

7. CONCLUSIONI. – Il processo di vinificazione kosher e l'utilizzo del logo “Gefen Hashalom” con l'immagine della colomba della pace hanno permesso ai vini di Nik Weis di divenire un esempio di *place branding*, permettendogli addirittura di andare a inserirsi nel mercato di esportazione di vino kosher verso gli Stati Uniti, da tempo esclusiva della sola Israele. Il progetto, unico sul territorio tedesco, ha reso il prodotto ben riconoscibile, attirando anche turisti da Francia e Stati Uniti. Il gemellaggio è stato importante e apprezzato anche da un punto di vista geostorico e geoculturale perché si è andato a inserire nel processo di rottura tra la Germania odierna e il suo passato antisemita.

Purtroppo il futuro di questa iniziativa è, al momento, del tutto incerto. Negli ultimi anni si era già assistito all'avvio di un processo di declino della produzione vinicola dovuto essenzialmente alla difficoltà e al costo della coltivazione dei ripidi vigneti terrazzati. A tale crisi si stava cercando di rimediare tramite il rilancio e la diversificazione delle attività turistiche e culturali del territorio. Il progetto ha subito una battuta d'arresto a causa della pandemia di Covid-19 e delle relative restrizioni ai viaggi, che in Germania hanno impattato più duramente che in altre nazioni europee. Un ulteriore duro colpo al turismo e alla produzione vitivinicola tedesca è stato assestato nel mese di luglio dalle forti piogge che hanno colpito la Regione della Renania Palatinato causando una catastrofica alluvione che ha interessato anche il Nordreno Vestfalia e gli Stati confinanti¹¹. La produzione vinicola ha subito gravi perdite per via della distruzione dei vigneti e degli strumenti legati alla produzione¹². Fortunatamente l'attività di Nik Weis ha riportato solo danni minori durante il disastro, ma vaste aree limitrofe sono state duramente colpite, compromettendo la produzione dell'annata e l'attività ricettiva stagionale¹³.

Al momento il progetto legato al vino kosher in Germania è chiaramente fermo e molte regioni vinicole stanno soffrendo per via della pandemia e dell'alluvione. Per favorire una ripresa rapida, andranno individuate nuove strategie volte a rilanciare la produzione vinicola e a favorire l'enoturismo, tali da valorizzare e potenziare il legame tra l'aspetto enologico a quello dell'autenticità del territorio. Il vino, e ancor più il vino kosher grazie ai suoi significati identitari e simbolico-culturali, potrà divenire asse portante dell'esperienza turistica, entrando a far parte degli elementi cardine dello sviluppo dei percorsi turistici.



Fonte: <https://www.cellartracker.com/wine.asp?iWine=2849164>.

Fig. 4 - L'etichetta del riesling “Gefen Hashalom” delle cantine di Nik Weis

¹¹ <https://tg24.sky.it/mondo/2021/07/16/germania-alluvione-news>.

¹² <https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/il-dramma-dei-viticoltori-tedeschi-dellahr-liniziativa-per-sostenerli-dopo-alluvione>.

¹³ <https://www.winespectator.com/articles/flooding-devastates-europe-damaging-wineries-in-germany-s-ahr>.

BIBLIOGRAFIA

- Goldberg K.D. (2011). Acidity and power: The politics of natural wine in nineteenth-century Germany. *Food and Foodways*, 19: 294-313.
- Id. (2013). Reaping the Judenfrage: Jewish wine merchants in Central Europe before World War I. *Agricultural History*, 87(2): 224-245.
- Leder M. (2020). Conoscere il vino. *Quattrocalici*. <https://www.quattrocalici.com>.
- London J.E. (2017). Germany's kosher "vine of peace". *Jewish Telegraphic Agency*, 20 marzo. <https://jewishweek.timesofisrael.com/germanys-kosher-vine-of-peace>.
- Schumacher K. (2014). Weintourismus an der Mosel – Aktuelle Herausforderungen und Chancen. *Standort*, 38: 215-219.
- Simpson J. (2011). *Creating Wine: The Emergence of a World Industry, 1840-1914*. Princeton: Princeton University Press.
- Terracina G. (2015). Il vino e la salute. In: Tercatin R., a cura di, *La dieta kosher. Storia, regole e benefici dell'alimentazione ebraica*. Firenze: Giuntina.

RIASSUNTO: Una delle più famose strade del vino tedesche è quella della Mosella. In questa regione è nato il progetto "Gefen Hashalom", un esempio di *place branding* geoculturale che ha permesso il ritorno della produzione di vino kosher in Germania. Nell'area, la vinificazione per opera degli ebrei era stata interrotta ancor prima della persecuzione nazista. La cantina che ha dato avvio al progetto si trova a Leiwen, in Renania-Palatinato: qui il vino kosher lega la memoria al paesaggio, rendendolo autentico. Attualmente il vino kosher in Germania sta conquistando sempre più pubblico: la sua produzione è caratterizzata da qualità e rispetto della tradizione e ha arricchito il paesaggio della strada del vino, contribuendo a sviluppare un turismo enologico di eccellenza.

SUMMARY: *Wine landscapes in Germany: an example of place branding*. One of the most famous German wine routes is that of the Moselle. The "Gefen Hashalom" project was born in this region, an example of geocultural place branding that allowed the return of kosher wine production to Germany. In the area, wine production made by Jews was stopped even before the Nazi persecution. The winery that started the project is located in Leiwen, in Rhineland-Palatinate: here the kosher wine links memory to landscape, making it authentic. Currently kosher wine in Germany is attracting more and more public: its production is characterized by quality and respect for tradition and has enriched the wine route landscape, helping to develop excellence in wine tourism.

Parole chiave: strade del vino, vino kosher, turismo enologico

Keywords: wine routes, kosher wine, wine tourism

*Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne, Università degli Studi di Torino; elisabetta.genovese@unito.it; daniela.santus@unito.it

GIROLAMO CUSIMANO*, GIOVANNI MESSINA**

SAN MAURO CASTELVERDE E LA CULTURA PASTORALE

*Oggi mi piace questo monte, l'Elicona, forse perché tu lo frequenti.
Amo stare dove sono gli uomini, ma un poco in disparte.
Io non cerco nessuno, e discorro con chi sa parlare.*
(Pavese, Le Muse. *Dialoghi con Leucò*)

1. FILI. – “Prova a dire ai mortali queste cose che sai”, così Mnemosine conclude il confronto con Esiodo nel dialogo citato in esergo (Pavese, 2014). Esiodo, La Musa e l'Elicona. Nell'intreccio fra mito¹ e dove, uomo e divino, la dimensione del pastore assume la connotazione di testimone, di vate, di poeta (Beta, 2021). Acquisisce insomma una dimensione ulteriore che trasferisce una funzione sociale di assoluta eminenza su un livello ancora più fondativo, quello culturale. Anche la connotazione spaziale, la montagna, rimanda ad un archetipo ben saldato nel mito greco: un dove marginale eppure un laboratorio di vicende di dei ed eroi “essenziale per la vita umana” (Dolcetti *et al.*, 2021, p. 451).

Già incisa nel tratto scalfente dei graffiti rupestri, la pratica primaria dell'allevamento ha accompagnato l'uomo nella sua vicenda evolutiva: sforzo paziente di sincronizzare il ritmo della Natura e dell'istinto all'esigenza della sopravvivenza e della produzione.

Il pastore diviene fulcro delle comunità e insieme metafora della condizione dell'uomo. L'erranza, l'adiaccio, la solitudine, la schietta saggezza ne incorniciano la condizione e ne costruiscono l'immagine. La teofania e l'iniziazione alla poesia, *Prova a dire ai mortali queste cose che sai*, della cultura greca sono allora il preludio all'evento assoluto che vede i pastori testimoni: l'ingresso del Principio nella Storia. Epifania.

Sulla scorta di queste suggestioni, la presente comunicazione intende soffermarsi sul valore che la dimensione pastorale esercita sulla stratificazione del *milieu* rurale di un'area marginale di montagna, il territorio di San Mauro Castelverde, nelle Madonie palermitane, e su quali progettualità di valorizzazione paesaggistica e dell'eredità culturale il Comune stia lavorando per valorizzare l'attrattiva turistica del borgo². Entra quindi in gioco, in apparente antinomia con l'erranza pastorale, la dimensione di quella che Vito Teti ha nominato restanza:

Restare significa raccogliere i cocci, ricomporli, ricostruire con materiali antichi, tornare sui propri passi per ritrovare la strada, vedere quanto è ancora vivo quello che abbiamo creduto morto e quanto sia essenziale quello che è stato scartato dalla modernità. E ancora volontà di guardare dentro e fuori di sé, per scorgere le bellezze, ma anche le ombre, il buio, le devastazioni, le rovine e le macerie. Non sono concessi autocompiacimento, autoesaltazione ma neppure afflizione (Teti, 2017, s.p.).

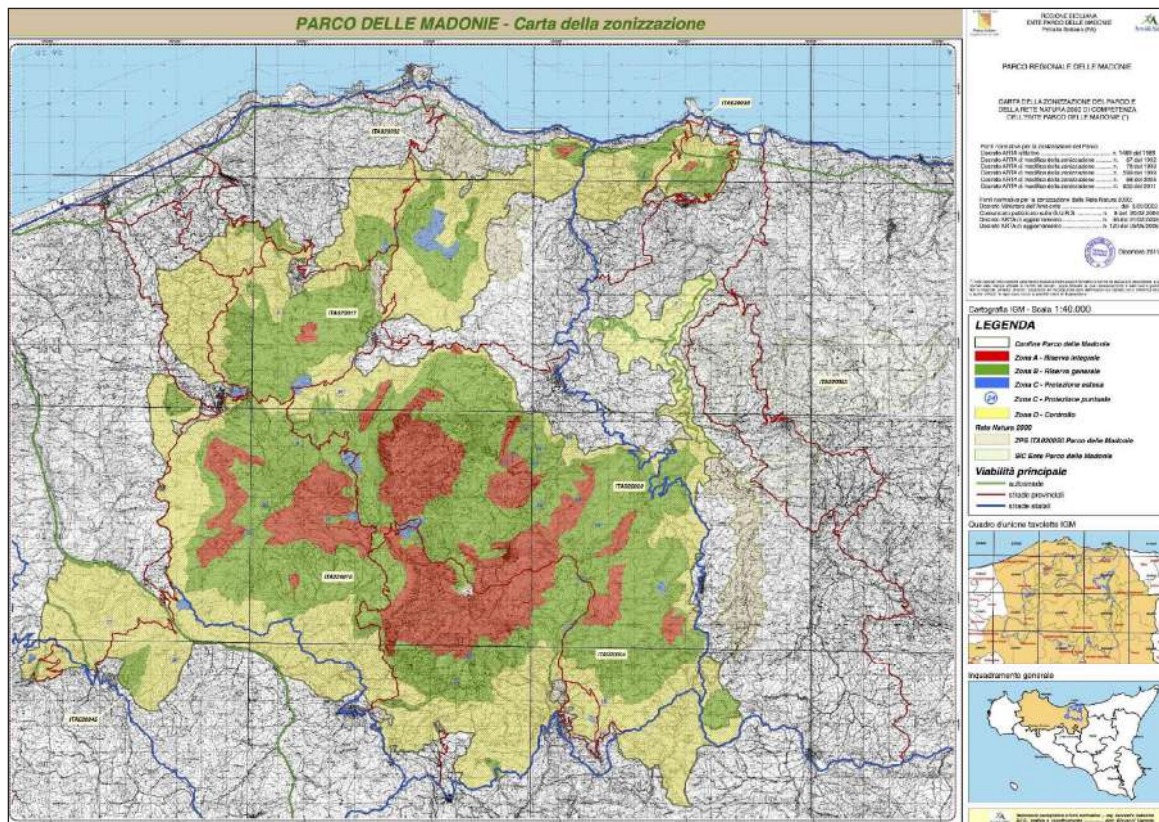
La continua ricostruzione del luogo e le sfide dello sviluppo locale, così ancorate alla tradizione pastorale, si fondano allora sulla sfida sottesa alle parole di Teti, una sfida che è fortemente connessa al concetto di identità, con tutti i suoi pericoli e retoriche. Il contributo, dopo la premessa iniziale, intende dare conto delle connotazioni paesaggistiche e di *heritage* del territorio e della dimensione della cultura pastorale che caratterizza l'intero comprensorio madonita.

¹ Sul valore epistemologico del mito si rimanda a Buttitta: “I miti, infatti, come opera umana sono altrettanto veri quanto gli avvenimenti storici. Gli uni e gli altri sono prodotti storici e alla storia appartengono. In caso contrario avremmo una storia da cui verrebbero esclusi alcuni prodotti del pensiero. Non si può negare che il mito infatti lo sia. Si obietterà, però, che non è tanto in discussione la verità del mito, quanto i fatti che esso racconta. È curioso pensare a qualcosa di vero fatto di cose false. L'obiezione tuttavia merita di essere brevemente confutata” (1996, p. 168).

² Si vedano, rispetto alla storia di sviluppo locale dell'intero comprensorio madonita: Agostaro e Cusimano, 2007; Giannone, 2007a; 2007b; Barca e Zabatino, 2017.



2. SAN MAURO CASTELVERDE: PAESAGGIO E RURALITÀ. – San Mauro Castelverde, comune da 1600 abitanti, incastonato nell'estrema propaggine orientale della ex Provincia di Palermo fra le Madonie (Raimondo, 1984; Agostaro e Cusimano, 2007) e i Nebrodi, approda sul Mar Tirreno attraverso un breve tratto costiero (Fig. 1). Un territorio ampio in cui è la scansione altimetrica a costituire il ritmo delle variazioni del paesaggio.



Fonte: Parco delle Madonie.

Fig. 1 - Zonizzazione del Parco delle Madonie

La spiaggia accogliente, incuneata fra i litorali di Pollina e di Castel di Tusa, è il punto d'accesso al territorio. Poi, dal letto del fiume Pollina, ricco di verdeggianti agrumeti, si inizia a salire di quota, fra uliveti e macchie di bosco mediterraneo, lecci, frassini, querce e castagni. Sulla cima del monte, il borgo di San Mauro (1.050 m. slm) domina a tutto tondo il paesaggio. A Sud, verso Ganci, una lunga, fertile vallata si estende, con i suoi campi di cereali, i pascoli e gli uliveti fino alle asperità delle Madonie interne. A Ovest, verso i territori di Castelbuono e Geraci Siculo, San Mauro si inserisce nel lembo estremo del Parco delle Madonie (Ercolini, 2004).

San Mauro è borgo e contado. Una bidimensionalità apparente, appianata dal carattere rurale delle prospettive storiche, culturali ed economiche della comunità, pienamente aderenti ai valori agricoli, come testimoniato all'interno del museo etno-antropologico allestito nei locali adiacenti la Biblioteca Comunale.

L'agro di San Mauro si sviluppa ora verso l'interno dell'isola, ora, in misura più contenuta, sul fronte tirrenico ed è suddiviso in contrade (Borrello Alto e Basso, Tiberio, Karsa, Scala, Botindari, Malia e Buonanotte) distinte da minuscoli borghi, casali e piccole chiese rurali che, disseminati per il territorio, rappresentavano punti di aggregazione per le comunità contadine. Le contrade più prossime ai terreni coltivati, fino al recente passato, erano infatti popolate durante la stagioni di operosità. In estate invece il rientro al borgo assicurava frescura e riposo.

Come accennato, le specificità produttive del territorio, tipiche delle agricolture montane, restituiscono un paesaggio dove, al biondeggiare dei terreni coltivati a grano si alternano uliveti ed agrumeti, specie lungo la foce Pollina, nonché pascoli erbosi e rigogliose macchie di boschi e frassineti.

Censito come area interna fortemente svantaggiata (Categoria D) e come zona agricola totalmente svantaggiata ai sensi dell'articolo 3, della direttiva n. 75/268/CEE, il territorio di San Mauro Castelverde

(114 km²), aderente al GAL ISC Madonie, registra, nel 2010³, 498 aziende agricole ad insistere su una superficie complessiva di 89 km² e con una SAU di 74,5 km². Per una lettura dettagliata dell'utilizzo dello spazio agricolo si rimanda alla Tabella 1.

Tab. 1 - Uso del suolo agricolo a San Mauro Castelverde

Tipologia coltivazione	Specifica	Superficie (ha)	Note
Seminativi	Totale	772	Ulteriori 413 ha sono destinati a coltivazioni biologiche (foraggiere, olivo, pascoli)
	Cereali da granella	184	
	Ortive	3	
	Foraggiere avvicendate	543	
	Altri	42	
Legnose agricole	Totale	961	
	Vite	14	
	Olivo	925	
	Agrumi	11	
	Fruttiferi	5	
	Altri	5	
Orti familiari	Totale	7	
Prati e pascoli	Totale	5.709	

Fonte: GAL ISC Madonie, 2016.

Per quanto concerne l'allevamento⁴, nell'intero comprensorio madonita si registra ad un vistoso calo, fra 2000 e 2010, tanto di aziende quanto di capi bestiame sul territorio. La riduzione concerne soprattutto il settore ovino⁵ ed avicolo mentre crescono i capi di bovino allevati. La produzione casearia rimane tuttavia fortemente identitaria; tra i prodotti inseriti nelle liste di tipicità del Ministero delle attività agricole e forestali spiccano la provola delle Madonie (Presidio Slow Food), la ricotta di pecora e la ricotta di vacca. Da segnalare la Sagra del Caciocavallo che a San Mauro Castelverde è giunta alla XX edizione.

3. SAN MAURO CASTELVERDE: PATRIMONIO CULTURALE E AMBIENTALE. – Se il nome si salda in una solida tradizione cristiana, la fondazione di San Mauro⁶ ha origini che danzano in bilico fra mito e storia.

³ Dati in forte contrazione rispetto al 2000: 803 aziende su 96,7 km² e 83 km² di SAU. Anche gli indicatori demografici e socio economici fanno registrare, nel confronto storico, importanti contrazioni, a conferma della marginalità del territorio: (-14% di abitanti e un tasso di disoccupazione superiore al 10%) (il riferimento fondamentale per il presente paragrafo è, ove non altrimenti indicato, GAL ISC Madonie, 2016).

⁴ Si legga a proposito il report del progetto Lactimed (Carrà *et al.*, 2013, pp. 52-53): "I pascoli sono distribuiti sull'intero territorio della regione, ma si concentrano in prevalenza nelle zone montagnose del Nord-Est dell'isola. In quelle zone (Nebrodi e Madonie) i pascoli sono situati a quote piuttosto elevate e mescolati ai boschi circostanti. I pascoli permanenti, indispensabili per la sopravvivenza degli animali allo stato brado e semi-brado, sono i più importanti. Sul piano qualitativo è stata constatata la presenza di specie vegetali di elevato pregio. La distribuzione dei pascoli secondo l'altitudine dei terreni secondo la carta DTM (modellizzazione digitale del terreno) indica che oltre il 90% si trova ad almeno 500 m. sopra il livello del mare e il 45% circa a oltre 1.000 m. di quota". Il report offre inoltre un dettagliato quadro quali-quantitativo aggiornato al 2010, al quale si rimanda, sulle filiere casearie in Italia e in Sicilia. Da esso spicca che la Sicilia occidentale e in particolare modo provincia di Palermo presentino la rilevanza maggiore rispetto al numero di aziende allevatrici e al numero di capi, bovini e ovini. Una dimensione regionale aggiornata della produzione di latte e derivati è approntata invece dall'Istat; nel 2019 la produzione complessiva di latte in Sicilia ammonta a 1,9 milioni di quintali (in riduzione rispetto alle annualità precedenti), di cui 765 mila quintali di latte alimentare; la produzione complessiva di formaggi invece era di 164 mila quintali, in crescita rispetto alle annualità precedenti.

⁵ Sono 2.608 gli ovini in meno allevati a San Mauro Castelverde fra 2000 e 2010.

⁶ Fonte generale di questo paragrafo è Provincia regionale di Palermo, 2009.

Probabilmente Greci che si lasciarono convincere dall'accessibilità del mare e dalla protezione dell'altura. Poi, tracce bizantine ed arabe, ci conducono alle evidenze storiche normanne iscritte nella storia del territorio.

I ruderi della fortificazione medioevale, ormai soltanto intuibili fra le asperità del monte su cui sorgeva, rappresentano oggi il punto migliore per godere a tutto tondo di un panorama mozzafiato che comprende la Val Demone e poi dall'Etna alle Isole Eolie, passando per tutti i comuni della vallata madonita e nebroida che dal basso guardano San Mauro Castelverde.

Sono però le architetture religiose a rappresentare in modo più incisivo il segno dell'uomo sul territorio. Nel centro storico di San Mauro, caratterizzato dall'importante presenza di strutture ad arco e di vicoli scoscesi pavimentati in pietra, sono quattro chiese che, fra fascino e preziosità, segnano il tessuto urbano: San Mauro Abate, patrono ed eponimo, con la sua svettante torre campanaria con cuspide di pietre variopinte e il prezioso fercolo che custodisce le reliquie del Santo Patrono; San Giorgio Martire, co-patrono del paese, con il suo maestoso campanile, i suoi decori di scuola gaginiana e le spoglie di Santa Vittoria custodite in un solenne sarcofago; Santa Maria de' Francis, a croce latina e con svettante campanile, ricca di interventi di Gagini e della sua scuola scultorea; la Chiesa della Beata Vergine Maria Addolorata, con il bellissimo tabernacolo ligneo, inciso e scolpito nella prima metà del XVIII secolo, da artisti locali. Nel 1746, grazie alla presenza di una ridotta comunità di monaci dell'ordine, si ottenne l'autorizzazione della Santa Sede per fondare, nelle adiacenze immediate della Chiesa della Beata Vergine, il Convento dei Cappuccini.

La struttura conventuale, oggi luogo del cuore del FAI, è, dal 1866, di proprietà del Comune. Il Convento rappresenta lo snodo centrale di un progetto di albergo diffuso sul territorio comunale. Esempio interessante, questo, di una comunità che prova ad intercettare nuove direttrici di sviluppo a partire dalle risorse interne.

Altro prezioso gioiello del borgo è il Museo di Arte Sacra. Esso conserva un ostensorio attribuito a Cellini, di gran pregio, e, al piano superiore, valorizza un'antica abside centrale di una chiesa in ottimo stato di conservazione. Il ciclo degli affreschi dell'abside, concluso del 1583, rappresenta con buon gusto artistico scene tratte dal Vecchio e dal Nuovo Testamento.

La sensibilità verso la misurazione del tempo dovette contraddistinguere gli abitanti di San Mauro. Oltre dieci orologi solari verticali scandiscono il tempo campeggiando orgogliosi tanto sulle facciate delle chiese che di palazzi pubblici e privati, nel borgo e finanche nelle contrade.

Fuori dal centro abitato, il colle Calandra rappresenta uno dei siti più carichi di fascino del territorio. Un insediamento urbano abbandonato, esistente già nel primo secolo avanti Cristo, dalla superba collocazione paesaggistica.

Le gole di Tiberio rappresentano poi uno straordinario episodio naturalistico, un sito "Geopark" riconosciuto dall'UNESCO. Grazie alla carsica ed inesorabile attività levigante del fiume Pollina si è creato un ecosistema ancestrale e vergine che sembra sradicato dal tempo e sospeso nell'onirico, attrazione irrinunciabile per gli eco-turisti.

Come accennato, notevoli sono le tracce della cultura popolare e religiosa, diffuse per tutto il contado. Fra queste risalta la Chiesa dell'Annunziata. Molto presente nel sentire religioso dei maurini, fu eretta nel 1640 su una struttura paleocristiana, del 152 dopo Cristo, a due chilometri dal centro urbano, in un'area particolarmente legata all'agricoltura e negli anditi di una fitta macchia di bosco. Alla Chiesa dell'Annunziata si lega un altro, significativo, simbolo intrecciato alla cultura cristiana: l'edicola con l'impronta di San Gregorio Magno che la storia vuole essersi recato, in preghiera, nei territori di San Mauro.

Nell'ottica della valorizzazione turistica va segnalata l'installazione di una *zipline* lunga 1.600 m. Con un dislivello di 260 m. (il punto di partenza è posto a 925 m. e quello di arrivo a 669 m.; l'altezza massima della fune supera i 170 m.) essa fende l'intero vallone ai piedi del borgo. Ulteriore progettualità, volta a proporre un'offerta culturale, radicata nel *milieu* locale, destinata agli eco-turisti che sono attratti dalle offerte e dai valori del Parco delle Madonie, riguarda l'istituzione di un museo etnografico; ospitato in locali comunali siti nel centro urbano, all'uopo restaurati, si propone di valorizzare la cultura pastorale attraverso una ragionata esposizione di frammenti di cultura materiale ad essa connessa, ma vuole anche corroborare la propria offerta attraverso la costruzione di percorsi narrativi e multimediali che sfruttino le moderne tecnologie di *displaying*, *storytelling* ed *eduteinment* per raggiungere e beneficiare il segmento di domanda il più ampio e variegato possibile.

4. L'EREDITÀ DELLA CULTURA PASTORALE. – La riflessione sul lavoro, inteso come snodo fra dimensione culturale, condizione ambientale e costruzione paesaggistica, insomma come cifra identitaria ha nel volume curato da Antonino Buttitta, *Le forme del lavoro, mestieri tradizionali in Sicilia*, una lettura imprescindibile:

Utile è insistere sulla stretta connessione fra *natura* e *cultura*. L'orizzonte culturale di una comunità tradizionale è infatti strettamente legato al paesaggio agrario e a ogni altra attività fondata sull'uso del territorio: coltivazione delle materie

prime del sottosuolo, sfruttamento delle risorse del mare. La natura, dunque, è condizione e fattore primario di ogni cultura, i suoi cambiamenti si riflettono su questa e questa ne riflette a sua volta il mutamento (Buttitta, 1990, p. 15).

Sul ruolo specifico della cultura pastorale, specie nei territori madoniti, è stato però Mario Giacomarra a proporre riflessioni puntuali e ampie (Giacomarra, 1983; 1990a; 1990b; 2016). In un passato, pur lontano solo poche decine di anni, oggi sovente oggetto di nostalgie e visioni idilliache, il lavoro, la fatica, specie nella dimensione sociale dei pastori, i *vistiamara*, costituiscono il legame più intimo e forte che lega l'uomo al proprio mondo e al proprio tempo.

Abbeveratoi, pascoli e tratturi sono tracce di un'azione costante, forme della cultura materiale che costituiscono gli assi portanti di un paesaggio culturale fortemente connotato (Fig. 2). In questa sede ci concentriamo allora, richiamati i dati di filiera nei paragrafi precedenti, sul valore culturale e caratterizzante della dimensione pastorale nelle Madonie e a San Mauro nello specifico: quello che si esalta nella festa.



Fonte: fotografia di Girolamo Cusimano.

Fig. 2 - Abbeveratoio su paesaggio rurale a San Mauro Castelverde

La produzione casearia, ieri come oggi, rappresenta il momento culminante di un agire infaticabile e laborioso che, con tempi scanditi con la regolarità dettata dalla Natura, sostiene l'opera dei pastori. Il formaggio, nell'usata metafora, è allora un dono, una ricompensa per il lavoro quotidiano. È nutrimento e fonte di guadagno (Fig. 3); di un'importanza tale da renderlo sacro.

È allora nel fascinoso processo produttivo che nascono e si innestano la creatività e l'arte. Lo scarto della lavorazione delle forme di cacio, non altrimenti utilizzabile, plasmato dalla gestualità del pastore si trasforma in deliziosi manufatti zoomorfi (*cavaddruzza* e *palummeddri*) destinati al gioco e al diletto dei più piccoli. Autentica forma di cultura povera e popolare, l'arte casearia, grazie appunto alla mediazione dal gesto, affondando le proprie radici nel valore sacrale diventa per le comunità pastorali anche simbolo identitario.

Importante in tal senso è quindi la dimensione della festa. Il formaggio artistico, simbolo e sintesi del sistema sociale e del patrimonio di valori delle comunità pastorali delle Madonie, diventa, in occasione delle feste, un vero e proprio *ex voto*, offerta identitaria e orgogliosa che mette in gioiosa competizione le donne che si affannano a foggare il cavallino più pasciuto, la colomba più tornita. Acquisita la funzione di



Fonte: fotografia di Girolamo Cusimano.

Fig. 3 - Un casaro di San Mauro Castelverde

espressione votiva, l'arte casearia si innesta appieno nelle grandiose produzioni di cibo acconciato e rituale che innervano religiosità, culture e feste delle comunità siciliane (Giallombardo, 2006); ne sono importanti esempi i pani di San Giuseppe, che esaltano il grano, o la pasta di mandorla, plasmata ad Agnello pasquale. I prodotti fondamentali della dieta locale diventano il simbolo delle comunità e la massima espressione della gratitudine e della festosità.

Oggi, cambiata radicalmente la società, resta, importantissima, l'eco della tradizione. Le sagre che valorizzano e promuovono la produzione casearia sono diffuse per tutte le Madonie ma trovano a San Mauro Castelverde un radicamento fortissimo. Se non sono più i pastori a modellare i preziosi avanzi della produzione, esistono tuttavia artigiani e appassionati che ne hanno raccolto il testimone e la memoria. Una memoria che consente ancora oggi al gesto di imprimere arte; al gesto a diventare simbolo di gioia; al gesto di ricordarci di una sacralità nascosta. Valorizzare la dinamica culturale che insiste dietro a quei gesti può essere allora una forma attiva del restare.

RICONOSCIMENTI. – I paragrafi 1 e 4 sono di Messina. Cusimano è autore dei paragrafi 2 e 3.

BIBLIOGRAFIA

- Agostaro G., Cusimano G. (2007). Le Madonie e il territorio del Pit 31. In: Cusimano G., Giannone G., Ruggieri G., a cura di, *Il sistema turistico delle Madonie tra microricettività e cultura dell'ospitalità*. Milano: FrancoAngeli.
- Barca F., Zabatinò A. (2017). Le Madonie. *Il Mulino*, 7: 103-106.
- Beta S. (2021). Produrre, scambiare, consumare. Grecia. In: Bettini M., a cura di, *Il sapere mitico. Un'antropologia del mondo antico*. Torino: Einaudi.
- Buttitta A. (1990). Introduzione. In: Id., a cura di, *Le forme del lavoro, mestieri tradizionali in Sicilia*. Palermo: Libreria Dante.
- Id. (1996). *Dei segni e dei miti: un'introduzione all'antropologia simbolica*. Palermo: Sellerio.
- Carrà G., Peri I., Bordonaro S., Monaco C., Prato C., Todaro M., Firpo F., Genna V., Sardo P., Ponzio R., Bertoldi E., Cumella F., Vecchia P., Tozanli S., Bencharif H., Lapujade J. (2013). *Valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie tradizionali della Sicilia. Analisi e strategia locale*. https://www.researchgate.net/publication/334049208_Valorizzazione_delle_produzioni_lattiero-casearie_tradizionali_della_Sicilia_analisi_e_strategia_locale (consultato il 28 ottobre 2021).
- Dolcetti P., Pitotto E., Ornaghi M. (2021). Lo spazio e il tempo. Grecia. In: Bettini M., a cura di, *Il sapere mitico. Un'antropologia del mondo antico*. Torino: Einaudi.
- Ercolini M. (2004). Piano per il Parco delle Madonie in Sicilia. In: Rizzo G.G., Valentini A., a cura di, *Luoghi e paesaggi in Italia*. Firenze: Firenze University Press.
- GAL ISC Madonie (2016). *Strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo "Comunità rurali resilienti"*. <https://www.prsicilia.it/Allegati/GAL/I.S.C.Madonie/1%20SSLTP%20Gal%20ISC%20Madonie.pdf> (consultato il 28 ottobre 2021).
- Giacomarra M. (1983). *I pastori delle Madonie*. Palermo: Archivio delle tradizioni popolari siciliane.
- Id. (1990a). I pastori. In: Buttitta A., a cura di, *Le forme del lavoro, mestieri tradizionali in Sicilia*. Palermo: Libreria Dante.
- Id. (1990b). I vistiamara. In: Buttitta A., a cura di, *Le forme del lavoro, mestieri tradizionali in Sicilia*. Palermo: Libreria Dante.
- Id. (2016). *I beni demotnoantropologici in Sicilia. Itinerari di documentazione e fruizione delle testimonianze di cultura popolare*. Palermo: Fondazione Ignazio Buttitta.
- Giallombardo F. (2006). *La festa di san Giuseppe in Sicilia. Figure dell'alternanza e liturgie alimentari*. Palermo: Fondazione Ignazio Buttitta.
- Giannone M. (2007a). Analisi della micro-ricettività nel territorio del Pit 31. In: Cusimano G., Giannone G., Ruggieri G., a cura di, *Il sistema turistico delle Madonie tra microricettività e cultura dell'ospitalità*. Milano: FrancoAngeli.
- Id. (2007b). Sviluppo locale e turismo nel comprensorio delle Madonie. In: Cusimano G., Giannone G., Ruggieri G., a cura di, *Il sistema turistico delle Madonie tra microricettività e cultura dell'ospitalità*. Milano: FrancoAngeli.
- Istat, *Latte e prodotti lattiero caseari*. <http://dati.istat.it/Index.aspx?QueryId=25520> (consultato il 28 ottobre 2021).
- Parco delle Madonie, *Carta della zonizzazione*. <https://www.parcodellemadonie.it/wp-content/uploads/2008/08/CartaZonizzazioneParcoMadonieAgg2011.pdf> (consultato il 28 ottobre 2021).
- Pavese C. (2014). *Dialoghi con Leucò*. Torino: Einaudi.
- Provincia regionale di Palermo (2009). *Dossier sui Comuni: San Mauro Castelverde*. <http://www.provincia.palermo.it/provpa/allegati/11085/SAN%20MAURO%20CASTELVERDE.pdf> (consultato il 28 ottobre 2021).
- Raimondo F.M. (1984). On the natural history of the Madonie mountains. *Webbia*, 1: 29-52.
- Teti V. (2017). Il senso della restanza. *Treccani*. https://www.treccani.it/magazine/atlanter/cultura/Il_senso_della_restanza.html (consultato il 28 ottobre 2021).

RIASSUNTO: La comunicazione, richiamata una suggestione letteraria che coglie il nesso fra cultura pastorale e dimensione territoriale, intende soffermarsi sul caso studio di San Mauro Castelverde, borgo delle Madonie (Sicilia), ove alla condizione di marginalità si oppone una forte connotazione paesistico-culturale legata al *milieu* pastorale e rurale sulla quale potere costruire nuove strategie di sviluppo locale sostenibile. Le dimensioni rurale, pastorale e della produzione casearia, così caratterizzanti il comprensorio, vengono individuate ora analiticamente ora attraverso il loro valore culturale.

SUMMARY: The paper, recalling a literary suggestion that captures the link between pastoral culture and territorial dimension, intends to dwell on the case study of San Mauro Castelverde, village of the Madonie (Sicily), where the condition of marginality is opposed by a strong landscape-cultural connotation linked to pastoral and rural milieu on which to build new sustainable local development strategies. The rural, pastoral and dairy production dimensions, which characterize the area, are now analytically identified now through their cultural value.

Parole chiave: pastorizia, produzione casearia, paesaggio, sviluppo locale

Keywords: pastoralism, cheese, landscape, local development

*Università di Palermo; girolamo.cusimano@unipa.it

**Università di Messina; giovanni.messina@unime.it

VINCENZO MINI*

TURISMO LENTO E CIBO

1. INTRODUZIONE. – La domanda di ricerca a cui si tenta di rispondere è se il turismo lento già importante in un’ottica di sostenibilità ambientale può aiutare a ridurre gli effetti negativi e indicare una più veloce ripresa nel settore del turismo, nel contesto di convivenza con il fenomeno pandemico. Il quadro teorico preliminare parte da alcuni assunti: gli abitanti ricevono un numero immenso di stimoli che cambiano rapidamente, si susseguono in altri e ulteriori stimoli che invadono la mente dell’abitante; l’uomo del nostro passato prossimo è stato libero perché il territorio che aveva a sua disposizione era praticamente illimitato; il rapporto con lo spazio diventa più indifferenziato; la città che è divenuta metropoli con il suo eterno fluire rappresenta il carattere fondamentale del mondo a cui tutti tendevano; l’individuo raggiunge un grado di libertà sconosciuto precedentemente e quindi il prezzo che si paga per la libertà diventa l’indifferenza ai luoghi. Improvvisamente la pandemia fa “usare” termini come spazio sociale e distanza sociale con un’accezione limitativa. Una prospettiva che ha permesso di riappropriarci di una maggior qualità della vita per via di ritmi, imposti, che hanno permesso di sviluppare immagini sensoriali mentali più lente e godibili. Questo, per la verità già in divenire, ma investito da un’accelerazione importante, ha dato vita a nuove attività legate alla lentezza, in cui si configura un nuovo tipo di turismo. Una lentezza che è possibile configurare come un nuovo modello di comportamento che segna il passaggio da un turismo mordi-e-fuggi a uno fatto di comportamenti volti a percepire diversamente, con maggior intensità e calma, i luoghi attrattivi. Questo nuovo modello culturale, spinto sia dall’attuale emergenza sanitaria sia da quella già presente, ambientale-sostenibilità, ha prodotto non solo una percezione dei beni di consumo differente ma anche un concetto nuovo di qualità della vita. Non a caso, chi entra in contatto con queste realtà lo fa per attingere a una dimensione esperienziale ancor più acuta e vasta che si applica attraverso il riappropriarsi dei ritmi lenti che la velocità, a cui la società pre-Covid-19 ci aveva abituati a pensare, aveva nascosto. Il turismo lento, quindi, punta a preservare l’identità dei luoghi e la loro sostenibilità rispettando non solo la qualità dell’offerta per chi intraprende un certo itinerario, ma anche la qualità di vita degli abitanti, stando attento a non minare quella linea sottile tra accettazione e disturbo che spesso viene varcata nelle destinazioni ad alto impatto turistico.

2. QUADRO DI RIFERIMENTO. – Per definire il turismo lento viene preso a riferimento la definizione che scaturisce dal contributo; Lo *slow tourism* per il rilancio del turismo transfrontaliero che riporta:

Lo *slow tourism* è un approccio all’offerta e alla fruizione di prodotti turistici che stimolano le interazioni con la comunità ospitante (contaminazione), esaltano le specificità dei luoghi (autenticità), minimizzano l’impatto sull’ambiente (sostenibilità), richiedono una programmazione rivolta al miglioramento della qualità (tempo), privilegiano ritmi non frenetici (lentezza), coinvolgono in un’esperienza polisensoriale (emozione) (Zago, 2011).

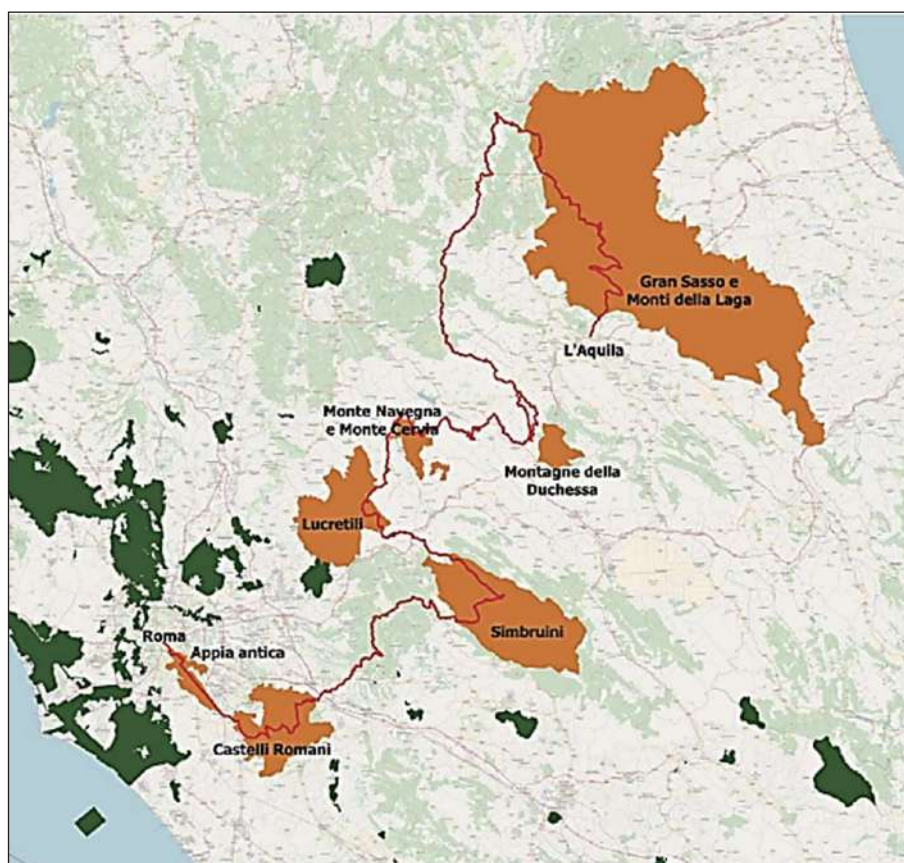
Queste caratteristiche portano a sei dimensioni delimitate dalle seguenti descrizioni: “la dimensione della contaminazione, quindi, attiene alla sfera relazionale tra gli individui (portatori di diverse opinioni, credenze, saperi, culture e abilità) e alla capacità del sistema di offerta nel creare fertili opportunità di scambio tra di loro”; “ricercare l’autenticità significa andare alla scoperta di luoghi, prodotti, tradizioni e aspetti culturali esclusivi di un determinato territorio”; “è fondamentale promuovere una responsabilità sociale condivisa, in un territorio affare di tutti, che nasce dai territori stessi, stimolata dagli attori sociali presenti che possono agire come teste di ponte nel coinvolgere un numero sempre maggiore di soggetti individuali e/o collettivi”; “la dimensione del tempo racchiude sia l’aspetto organizzativo dell’azienda promotrice, sia della località in cui si opera”; “la lentezza consente, pertanto, di riscoprire il territorio e le popolazioni che lo abitano attraverso un nuovo atteggiamento mentale che recupera gli antichi valori e i profondi legami con la terra e con gli uomini. *Slow* significa ridurre la quantità e concentrarsi sulla qualità delle esperienze”; “lo *slow tourism* vuole insegnare a entrare nei luoghi per poterli percepire con tutti i sensi e gli operatori, di conseguenza, devono agire



sul disegno, l'organizzazione, l'erogazione del servizio per innescare le emozioni richieste" (*ibid.*, pp. 103-105). Per il termine turismo sostenibile è presa a riferimento la definizione del 1988 della United Nations World Tourism Organization (UNWTO) che lo considera come quelle attività turistiche che si sviluppano in modo tale da mantenersi vitali in un'area turistica per un tempo illimitato, non alterano l'ambiente (naturale, sociale e artistico) e non ostacolano o inibiscono lo sviluppo di altre attività sociali ed economiche, ulteriormente definita come: "Tourism that takes full account of its current and future economic, social and environmental impacts, addressing the needs of visitors, the industry, the environment and host communities" (UNEP e UNWTO, 2005, p. 8). In un report speciale dedicato al turismo lento è riportata questa ulteriore definizione: "Slow tourism allows a different set of exchanges and interactions than those available in the hurried contexts of mainstream tourism, economic benefits to the host and cultural benefits to the tourist" (UNWTO, 2012, p. 24). Risulta evidente che al settore del turismo sono state enunciate le regole evidenziate per la definizione di sviluppo sostenibile, Rapporto *Brundtland our Common Future* (WCED, 1987) in merito alla preservazione delle risorse per le generazioni future. Ma nonostante fosse già un fenomeno noto, la prima conferenza mondiale in merito di sviluppo sostenibile applicato al turismo è avvenuta solo nel 1995 a Lanzarote dove le nazioni hanno approvato la carta per un turismo sostenibile, un documento con il quale i partecipanti hanno preso nota dell'importanza del turismo come fenomeno fondamentale per lo sviluppo socio-economico mondiale, ma anche della sua natura ambivalente, perché se da un lato il turismo può essere un agente diretto dello sviluppo socio-economico, dall'altro esso, se non gestito a dovere, può essere causa del degrado ambientale e della perdita identitaria. Questa dichiarazione prende consapevolezza della necessità di adottare soluzioni che possano preservare le esigenze ambientali in relazione con le aspettative economiche. Da ricordare anche la seconda conferenza mondiale sullo sviluppo del turismo sostenibile avvenuta nel 2008 in Italia, dove è stata approvata la carta di Rimini, dal luogo in cui è avvenuto l'incontro. Per contestualizzare l'analisi rispetto al fenomeno pandemico si possono confrontare due annate del rapporto *Gli italiani, il turismo sostenibile e l'ecoturismo*, realizzato dalla Fondazione UniVerde, in collaborazione con IPR Marketing. Nell'ottavo rapporto, alla domanda "Cosa attrae nella scelta di una meta turistica?" il 61% degli intervistati ha risposto "natura, paesaggi" (2018, p. 5). Evidenziando, quindi, come la paesaggistica e la natura incontaminata svolgano un ruolo chiave nella scelta di una determinata località turistica. Nel decimo rapporto, successivo alla prima ondata della pandemia (settembre 2020), la stessa risposta ha avuto un incremento. Per comprendere ancora meglio il contesto, è utile analizzare i comportamenti dei turisti attivi. A tal proposito, viene in aiuto un questionario online gestito dal Touring Club Italiano per indagare alcune inclinazioni e motivazioni di coloro che praticano turismo attivo, cioè l'insieme di tipologie di fruizione turistica del territorio che implicano un impegno attivo. Tra tutti gli intervistati che hanno confermato di aver svolto un viaggio turistico attivo, il 67% ha affermato di privilegiare le vacanze a piedi (trekking, escursioni, cammini). Un altro dato importante su cui è utile porre l'accento è quello relativo alla motivazione prevalente per effettuare una vacanza attiva secondo il quale l'obiettivo principale è quello di scoprire il territorio in modo lento (43%) (Touring Club Italiano, 2019). Il particolare tipo di turismo lento che è oggetto della ricerca sul campo è incentrato sul cammino inteso come una delle quattro tipologie in cui è possibile suddividere le forme di mobilità del quotidiano: il cammino, appunto, gli spostamenti in bicicletta, l'uso dell'automobile privata e infine il trasporto pubblico. E ancora più nello specifico in quanto rappresentativa delle mobilità lente e oggetto di numerose riflessioni attorno alle relazioni che si instaurano tra il soggetto in cammino e il mondo circostante vista anche come occasione di riflessione, di ricerca interiore ed esperienza di sé stessi (Cisani, 2020, p. 29).

3. PRIME CONSIDERAZIONI. – Ribadiamo che il turismo lento, quindi, punta a preservare l'identità dei luoghi e la loro sostenibilità rispettando non solo la qualità dell'offerta per chi intraprende un certo itinerario, ma anche la qualità di vita degli abitanti del luogo. Inoltre, ciò che il turismo sostenibile cerca di produrre è il rispetto e la tutela delle risorse ambientali, promettendo un'esperienza turistica di qualità, ma senza causare una polarizzazione delle ricchezze prodotte dal turismo. Ipoteticamente, la forte predilezione per questo genere di attività lenta è legata al fattore economico, meno impattante, che permette un turismo a piedi. Nonostante i costi di equipaggiamento per prepararsi a tali attività, infatti, il turismo a piedi presenta costi inferiori rispetto alle altre attività turistiche (sport invernali, cicloturismo, barca a vela, arrampicata, ippoturismo, golf ecc.). Lo scopo è di entrare in contatto con le realtà territoriali in una chiave esperienziale lenta, dai ritmi non frenetici, che si oppone al turismo massificato scandito da un consumo rapido. I turisti attivi privilegiano una promozione e un'offerta di servizi e prodotti che attraverso l'imperativo *slow* li coinvolgano in un'esperienza profonda e appassionante che gli permetta di assimilare progressivamente i legami con la realtà locale.

4. INQUADRAMENTO TERRITORIALE. – Il Cammino Naturale dei Parchi è un cammino laico che si sviluppa lungo la dorsale Appenninica per circa 430 km e che collega attraverso sentieri appositamente segnalati, da percorrere a piedi o in mountain bike, le città di Roma e L'Aquila per scoprire il paesaggio naturale e culturale montano delle regioni Lazio e Abruzzo e promuovere la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale delle piccole realtà. Il percorso è stato inaugurato nell'ottobre del 2017 ed è composto da 25 tappe che coinvolgono 42 Comuni delle due regioni centrali per un totale di tre province, che sono Roma, Rieti e L'Aquila. Questi sentieri toccano l'area di competenza di sette aree protette che sono il Parco Regionale dell'Appia Antica (PRAA), il Parco Regionale dei Castelli Romani (PRCR), il Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili (PNML), il Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini (PNRMS), la Riserva Naturale Monti Navogna e Cervia (RNMNC), la Riserva Naturale Montagne della Duchessa (RNMD) e il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga (PNGS).



Fonte: Sito Cammino Naturale dei Parchi.

Fig. 1 - Mappa del percorso del CNP

5. OBIETTIVI E METODOLOGIA. – È necessario tracciare un profilo specifico delle persone legate ai cammini per delineare le aspettative e motivazioni nei confronti di un percorso naturale. Inoltre, si è cercato di verificare e valutare il grado di conoscenza del Cammino Naturale dei Parchi. Si è proceduto con un'indagine di campo che ha analizzato quante, tra le persone intervistate interessate ai cammini, ne abbiano almeno intrapreso uno e quali siano i cammini maggiormente frequentati. Si è definita con maggiore attenzione quale siano le attese legate all'esperienza di tale viaggio da parte dei camminatori per definirne un loro profilo, considerando soprattutto la dimensione motivazionale di questa tipologia turistica. E, infine, si è evidenziato l'attuale contesto conoscitivo e le aspettative di fruibilità del Cammino Naturale dei Parchi, da adesso CNP, per delinearne la visibilità. L'elemento centrale dell'indagine è la declinazione del turista *slow* partendo dalle propensioni di viaggio (tipo di cammino, aspettative e motivazioni). Dunque, l'ipotesi di ricerca, in merito alla definizione del profilo, è che la percezione di fruizione territoriale del camminatore risulti distaccata dai postulati degli altri turisti moderni. Il presente lavoro era mirato a produrre in maniera più o meno esauriente risposta a determinati interrogativi:

- chi è il camminatore?
- quale motivazione lo spinge a intraprendere un cammino?
- quanto si conosce il Cammino Naturale dei Parchi?

Per rispondere ai precedenti quesiti, sono stati raccolti 101 questionari. L'unità di analisi presa in considerazione è stata quella degli amanti dei cammini e di coloro che hanno almeno una volta intrapreso un cammino. I dati sono stati raccolti tramite Google Forms, un'applicazione della famiglia Google che permette di somministrare i questionari attraverso una piattaforma online. I dati sono stati raccolti sostanzialmente attraverso il social network Facebook; i punti in rete utilizzati per la raccolta dati sono stati le pagine pubbliche e i gruppi privati relativi ai cammini e agli amanti del trekking.

6. ANALISI DEI RISULTATI. – Il primo step nella ricerca è stato di chiedere agli intervistati la loro età per delineare un breve profilo anagrafico. I risultati hanno tratteggiato come, in relazione all'età degli intervistati, questa si attesta nella maggior parte dei casi nella fascia compresa tra i 50-60 anni (quasi il 30% del campione) e tra gli under 30 (26,7%). Seguono, invece, a breve distanza i fruitori tra i 30-40 anni e tra i 40-50 anni che canalizzano rispettivamente il 26,7% e il 15,8% degli intervistati. Infine, solo il 7% appartiene alla fascia degli anziani. Questo dato rivela, quindi, come i cammini siano attrattiva per giovani, giovani adulti e adulti, meno per gli over 60, che appaiono meno rappresentati all'interno del campione. Ciò può lasciar credere che, a differenza di altre attività turistiche che inseriscono spesso l'attività fisica al suo interno, intraprendere un cammino non è relativo solo a una specifica fascia anagrafica. In seguito, è stato chiesto agli intervistati quanti di loro avessero già intrapreso il cammino. Questa domanda è stata fondamentale per due motivi principali: evidenziare come il campione non sia interamente composto da persone con un'esperienza pregressa nell'ambito dei cammini e per delineare, attraverso un ulteriore quesito, una prima idea di quali siano i cammini maggiormente frequentati tra i fruitori che frequentano questi canali di comunicazione. Il risultato mostra come l'81,2% degli intervistati abbia almeno una volta intrapreso un cammino. Il dato successivo suscita una breve riflessione: quel 18,8% di persone è formato dagli stessi che non hanno mai effettuato un percorso di questo tipo, ma che hanno voluto prestare del tempo per compilare un questionario relativo ai cammini. Ipoteticamente, queste possono essere persone appassionate di cammini che non hanno avuto ancora la possibilità di intraprenderne uno, ma che desiderano, un giorno, farlo, e, sempre secondo ipotesi, sono presenti su questi canali di comunicazione per conoscere nuovi cammini e confrontarsi coi camminatori più esperti. Visto sotto quest'ottica, tale dato può essere utile a livello comunicativo per promuovere il CNP soprattutto in questi canali, dove le persone sono alla ricerca della novità ma anche alla ricerca della prima esperienza. Proseguendo per completare la sezione tematica dedicata alla circoscrizione del profilo del camminatore, è stata chiesta di definire quali sono le aspettative quando si sta per intraprendere un cammino. Nella lettura delle risposte, è emerso che è possibile suddividere le risposte secondo aree tematiche per poterle leggere con più facilità. Innanzitutto, bisogna specificare come per ogni area tematica si sia cercato di introdurre i dati secondo ordine di importanza decrescente stabilito dal numero di volte che un elemento è stato inserito. Per comprendere meglio i dati forniti dalla risposta, le informazioni sono state suddivise secondo tre aree tematiche differenti che sono:

- aspettative evocative e/o introspettive intese come le sensazioni che l'individuo si aspetta di provare dentro di sé nel momento in cui intraprende un cammino;
- aspettative riguardo al territorio intese come gli elementi relativi alla realtà locale che si può trovare in una determinata regione;
- aspettative in merito all'organizzazione del cammino stesso intese come alcuni tra gli elementi fondamentali che un cammino dovrebbe contenere affinché sia soddisfacente per un camminatore.

Aspettative evocative e/o introspettive

- Senso di pace, calma e benessere interiore; libertà; relax; stupore; dimensione della lentezza; silenzio; condivisione.

Aspettative riguardo al territorio

- Natura incontaminata, sentieri e paesaggi unici; apprezzare e (ri)scoprire il territorio e i suoi luoghi; accoglienza e conoscenza delle persone locali; prodotti locali.

Aspettative in merito all'organizzazione del cammino stesso

- Buona segnaletica; sentieri puliti e rispetto per l'ambiente; silenzio; sentieri immersi nel verde, possibilmente lontani dall'asfalto; strutture ricettive e che siano economiche; possibilità di fare attività fisica; zone per rilassarsi; fontanelle.

Ognuna di queste aree tematiche fornisce in un certo senso informazioni che aiutano a capire su quali tasti spesso è necessario far pressione affinché una realtà possa decollare o mantenere un certo standard. Per capire meglio, le risposte relative alla sezione tematica delle aspettative evocative e/o introspettive, ci aiutano a realizzare un piccolo disegno di cosa nell'immaginario collettivo si associ generalmente ad un cammino; quando si parla di comunicazione, è necessario tenere in considerazione non soltanto il concetto di immagine come processo mentale di semplificazione e di sintesi e di dati relativi ad un territorio, ma anche la nozione di immaginario collettivo, cioè un insieme di simboli, concetti e ricordi che hanno un significato comune per una molteplicità di individui appartenenti ad una data comunità. Questa sezione, quindi, per molti aspetti, riesce a fornire dati utili per comprendere meglio quale sia l'immaginario collettivo del camminatore in fatto di sensazioni introspettive. Come questa area, anche le altre aiutano a capire meglio la direzione da intraprendere e offrono allo studioso informazioni utili. Passando alla seconda area, quella relativa alle aspettative del territorio: il dato suggerisce, infatti, che il camminatore non dà peso solo al cammino visto come serie di sentieri che danno vita a una successione di emozioni, ma tende a considerare importante anche il valore aggiunto della condivisione con gli abitanti del luogo e dei prodotti del territorio. L'ultima area, infine, si rivela particolarmente utile dal punto di vista tecnico-organizzativo, perché riporta quale siano per i fruitori le priorità di un cammino e quali le criticità da evitare lungo i percorsi. Il dato conferma, quindi, come la segnaletica adeguata e la pulizia dei sentieri (sia in materia di spazzatura, sia in materia di vegetazione) siano elementi fondamentali per un cammino funzionale. Inoltre, è emerso a conferma di ciò che era stato anche ipotizzato per il report degli abitanti come siano necessarie strutture ricettive possibilmente economiche relativamente al profilo del camminatore. Per concludere la sezione tematica relativa al turista *slow*, è stato chiesto ai camminatori quali sono i motivi che li spingono a intraprendere un cammino.

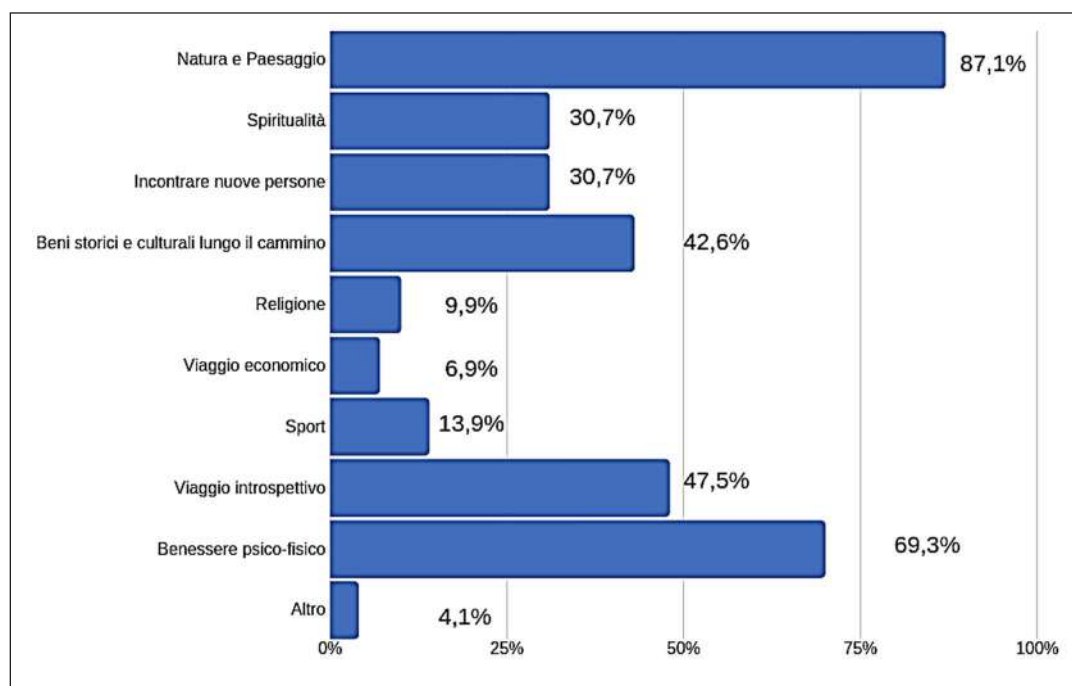


Fig. 2 - Motivi che spingono a intraprendere un cammino

Tale domanda risulta fondamentale, per valutare se effettivamente il turista *slow* si è distaccato non soltanto dal turista di una volta che si basava sul modello di sviluppo industriale che aveva tra i suoi paradigmi cardine la visione del territorio come mero supporto tecnico alle attività economiche e se si è distaccato anche dal turista moderno stesso, perché il camminatore risulta maggiormente riflessivo nelle azioni in rapporto al territorio e attento a un certo tipo di ambiente dominato dal panorama naturalistico. Infatti, in questo contesto, i camminatori sono in grado di attivare maggiormente la riscoperta identitaria dei luoghi attraverso una fruizione lenta ed esperienziale dei beni materiali e immateriali. Il grafico seguente offre uno scenario considerevole di come il camminatore scelga un determinato tipo di viaggio in relazione a motivazioni ben precise. La motivazione risente di dinamiche complicate che possono essere ricondotte dal desiderio di accrescimento

culturale a una scelta territoriale in sintonia con il proprio *io*, dal bisogno di evadere dal quotidiano alla scelta di un viaggio sportivo. Qualsiasi sia il motivo, emerge una visione complessa del turista, ma scandita da un motivo che spicca e sovrasta le altre motivazioni, cioè il desiderio di approcciarsi con la natura e il paesaggio (87,1%).

Secondo uno studio prodotto da alcuni ricercatori e pubblicato su *Frontiers Research Foundation*, un editore accademico di riviste scientifiche, passare un certo periodo di tempo in mezzo alla natura riduce i livelli di stress. Come afferma la professoressa MaryCarol Hunter, associata presso l'università del Michigan e principale autrice dello studio in questione:

We know that spending time in nature reduces stress, but until now it was unclear how much is enough, how often to do it, or even what kind of nature experience will benefit us. [...] Our study shows that for the greatest payoff, in terms of efficiently lowering levels of the stress hormone cortisol, you should spend 20 to 30 minutes sitting or walking in a place that provides you with a sense of nature (Hunter *et al.*, 2019).

Questo dato giustificherebbe anche l'alta percentuale (69,3%) di persone che scelgono di intraprendere un cammino per benessere psico-fisico e per un viaggio introspettivo (47,5%). Un dato da sottolineare è quello relativo alla motivazione religiosa: il fatto che solo il 9,9% degli intervistati afferma di compiere un cammino perché mosso da un desiderio religioso evidenzia come nel tempo quello che nasceva come pellegrinaggio a fine spirituale, nel tempo si è evoluto raccogliendo sempre più gente disposta a farlo per motivi ben diversi.

Per completare l'indagine è stato, infine, chiesto al segmento di campione già precedentemente a conoscenza del CNP, cosa si aspettano dal cammino in questione. La domanda è stata somministrata con la possibilità di rispondere tramite risposta aperta, perciò si è reso necessario raccogliere e analizzare le risposte in una prospettiva più approfondita che sarà oggetto di un successivo studio ma con alcune considerazioni già presenti nel seguito della presente trattazione.

7. PRIME CONCLUSIONI. – Dal presente studio sono emerse varie considerazioni in cui è possibile evidenziare la potenzialità del turismo, in particolare quello lento. Risultati principali sono che il CNP possa essere un'occasione per scoprire nuovi luoghi, interagire con le persone ed entrare in contatto con la natura. Altri hanno espresso il desiderio di un cammino ben mantenuto e segnalato anche in contesti diversi. I dati, quindi, corrispondono e coincidono ai risultati ottenuti per la domanda relativa alle aspettative nei confronti di un cammino generico. In conclusione, sono state portate alla luce dati rilevanti e viene confermato le ipotesi che erano state formulate, cioè che i fruitori dei cammini appartengono a una categoria di turista moderno che si distacca, perché più riflessivo e attento al contorno e che è un turista mosso dalla lentezza col quale il territorio viene fruito; inoltre, le informazioni ricevute, hanno portato alla declinazione di un profilo ben preciso in cui rientra il camminatore, cioè come una persona alla ricerca e alla scoperta del territorio e della cultura attraverso la fruizione degli spazi verdi prodotti dalla natura. Inoltre, si è voluto sostanzialmente dimostrare come il turismo sia dotato di una natura fortemente mutevole che lo colloca come un potenziale attore centrale nell'idea di sviluppo territoriale. In particolare, il turismo lento si dimostra un fenomeno valido e – si spera – utile a lungo termine nella realizzazione degli obiettivi della sostenibilità, perché un turista sensibilizzato e informato è in grado di mantenere un atteggiamento di responsabilità civile non solo nei luoghi che intende visitare ma anche tra i territori che fanno parte del suo vissuto quotidiano. Il fenomeno pandemico ci ha fatto trovare davanti a nuovi trend turistici, quasi obbligati e riportando alcuni recenti studi si può rispondere positivamente alla domanda di ricerca iniziale. Secondo il X Rapporto *Gli italiani, il turismo sostenibile e l'ecoturismo* presentato il 24 settembre 2020 da Fondazione UniVerde, Touring Club Italiano, Noto Sondaggi e la *main partnership* di Cobat, evento promosso per celebrare la 41° Giornata Mondiale del Turismo, il 74% degli italiani ritiene che il turismo sostenibile rappresenta la possibile risposta all'esigenza di sicurezza per le vacanze post Covid-19. Questo probabilmente perché viene considerato il turismo più sicuro, sia per quanto riguarda il rispetto dell'ambiente sia per l'aspetto sanitario, data la possibilità di vivere in ampi spazi all'aperto. Con l'emergenza sanitaria, molti viaggiatori hanno preferito rimanere a casa e non viaggiare. Per gli italiani, la difficoltà ad andare in vacanza ha a che fare con varie questioni: per cercare di recuperare i mesi di inattività, molti negozi, ristoranti e bar non hanno chiuso; molte persone hanno consumato – o sono state costrette a consumare – le ferie durante il periodo di lockdown; altre hanno subito una riduzione del reddito a causa della cassa integrazione, della contrazione dei consumi e del blocco delle attività. A tutto questo va aggiunta anche la riduzione dell'offerta dell'ospitalità. Nonostante ciò, molte altre persone non hanno rinunciato al viaggio, nemmeno in una situazione di grande incertezza dovuta all'epidemia. Tra le

tendenze del 2020, i turisti hanno riscoperto la possibilità di vivere esperienze diverse, soprattutto dopo lunghi mesi passati in quarantena: attività sportive, escursioni e degustazioni, solo per citarne alcune, hanno rappresentato infatti per una fascia sempre più ampia di viaggiatori la scelta della propria meta di viaggio. Inoltre, si è verificato un aumento anche dei viaggi verso mete meno note, in un'ottica di tutela dell'ambiente e del contrasto al fenomeno del turismo di massa. Si assiste quindi allo sviluppo del fenomeno dell'*undertourism* che, in contrapposizione all'*overtourism*, predilige le destinazioni meno note ed affollate. L'impatto emotivo e psicologico del Covid-19 ha infatti accelerato la crescita della volontà e del desiderio personale per il *well-being* fisico e psichico. Come conseguenza, si è consolidata la domanda di turismo verso luoghi poco frequentati e preservati, ma anche una domanda di maggiore qualità nel servizio, così come la possibilità di stabilire relazioni umane con il territorio e con le popolazioni locali cosa che il turismo lento ha nel proprio DNA. Secondo alcune analisi, il trend che ha maturato di più durante il 2020 è senz'altro lo "smart tourism on the road", alla scoperta delle meraviglie del nostro Paese, che permette di assicurare il distanziamento sociale richiesto in questo delicato periodo, ma anche di dare sfogo alla libertà. Fare un viaggio itinerante permette di godere del proprio tempo, di dedicare tanta attenzione alle attività all'aria aperta, visitare le bellezze culturali delle città, scoprire le mete green e praticare sport a contatto con la natura, ancora caratteristiche peculiari del turismo lento. Inoltre, di conseguenza, si assiste ad uno sviluppo del concetto di iperturismo: una delle caratteristiche della domanda pre-Covid-19 era il turista *Fear Of Missing Out* (FOMO), ovvero l'ansia sociale caratterizzata dal desiderio di rimanere continuamente in contatto con le attività che fanno le altre persone e dalla paura di essere esclusi da eventi, esperienze, o contesti sociali gratificanti. Nella pratica turistica ciò significava una messa in scena massimale dell'esperienza. Il Covid-19 ha generato un incremento di ansie e stress come conseguenza della costante connessione e del flusso informativo. Si è passati così dal turismo iperconnesso (FOMO) al turismo *Joy Of Missing Out* (JOMO), ovvero la gioia di perdersi qualcosa, che ha portato a una crescita della iper disconnessione; della domanda per l'esperienza intima, il ritrovamento, la scoperta di luoghi, culture, popolazioni. In altre parole, la ricerca di un turismo meno scenico e più autentico e in questo il turismo lento può essere senza dubbio protagonista. Importante è anche lo sviluppo delle *skills* culturali, dato l'affioramento di differenze tra paesi e culture durante l'emergenza Covid-19, così come accadde nel corso della diffusione del virus SARS: infatti, la conoscenza delle altre culture, delle loro informazioni e percezioni sulla pandemia, è di certo essenziale per sapersi rapportare con i diversi atteggiamenti e le diverse aspettative dei clienti. Anche se il turismo internazionale è diminuito, rimane comunque quello domestico che comprende una vasta pluralità di culture saldamente interconnesse con quelle delle comunità territoriali di appartenenza con le quali interagiscono. Essendo quindi la motivazione di viaggio del cliente post Covid-19 caratterizzata dalla voglia di vivere esperienze positive, le *experience skills* rappresentano sempre di più un vantaggio competitivo tra le varie organizzazioni. Questo comporta l'individuazione di nuove forme di attenzione al cliente con lo sviluppo dell'interpretazione dei loro bisogni in modo più creativo ed innovativo nel rispetto dei vincoli normativi, strutturali e organizzativi che ha portato la pandemia. Viene inclusa anche la capacità di creare sorprese, di valorizzare ulteriormente l'autenticità e l'empatia con il cliente e di condividere l'esperienza secondo una dimensione più intima e spirituale. Tutte caratteristiche insite nel turismo lento. Ancora, l'esperienza e l'evoluzione della pandemia da Covid-19 in Italia, così come nel resto del mondo, ha accelerato notevolmente la trasformazione digitale del settore turistico. Situazioni di crisi come questa ha generato confusione che ha richiesto, infatti, un'azione decisa per poter contrastare le incertezze e i dubbi dei potenziali clienti: la comunicazione svolge quindi un ruolo fondamentale, non solo per garantire informazioni tempestive e chiare ma anche per trasmettere emozioni positive che tutelano i valori consolidati delle destinazioni e delle strutture turistiche, limitando le sensazioni negative che inevitabilmente prendono il sopravvento in momenti simili. Tutti questi approcci dovrebbero anche farci concordare con quanto affermato: "Our study shows that the pandemic effects of Covid-19 on the tourism industry share the effect of a common shock. A revival of the tourism industry worldwide will need cooperation rather than competition to minimize the costs of Covid-19" (Skare *et al.*, 2021, p. 13) ma purtroppo l'auspicio di una cooperazione di qualsiasi genere non sembra all'orizzonte. Pensiamo ad esempio a quello che è accaduto in Europa per la stagione invernale 2020-2021, mancata chiusura in alcuni paesi europei delle località invernali, nonostante la recrudescenza della pandemia e anche per la stagione primavera-estate 2021 le prime avvisaglie non sono confortanti poiché si procede in ordine sparso e senza una visione comune e cooperativa. Date queste premesse oggi e ancora di più domani e dopo domani le "norme" di convivenza con questa pandemia potrebbero aiutarci, sicuramente nel territorio osservato, ma potenzialmente in molti altri territori a riscoprire questa forma di turismo.

BIBLIOGRAFIA

- Baldazzi B. (2014). *L'analisi dei flussi turistici. Strumenti, fonti e metodi*. Roma: Nuova Cultura.
- Boccella N., Paziienza P., Rinaldi A. (2008). *Economia e marketing del turismo*. Milano: McGraw-Hill.
- Cisani M. (2020). *Paesaggi e mobilità. Strumenti per le geografie del quotidiano*. Milano: FrancoAngeli.
- Costa N. (2005). *I professionisti dello sviluppo turistico locale*. Milano: Hoepli.
- Id. (2017). *Sociologia dello sviluppo turistico*, Vol. 1: *Innovazione, conoscenza, formazione*. Milano: Cedam-Wolters Kluwer.
- Ejarque J. (2009). *Destination marketing*. Milano: Hoepli.
- Id. (2015). *Social media marketing per il turismo*. Milano: Hoepli.
- Fondazione UniVerde (2018). *VIII Rapporto, Gli italiani, il turismo sostenibile e l'ecoturismo*. Roma.
- Id. (2020). *X Rapporto, Gli italiani, il turismo sostenibile e l'ecoturismo*. Roma.
- Giordana F. (2004). *La comunicazione del turismo tra immagine, immaginario e immaginazione*. Milano: FrancoAngeli.
- Hall S., Hobson D., Lowe A., Willis P. (2004). *Culture, Media, Language: Working Papers in Cultural Studies*. Londra: Routledge.
- Hunter M.R., Gillespie B.W., Chen S.Y-P. (2019). Urban nature experiences reduce stress in the context of daily life based on salivary biomarkers. *Front. Psychol.*, 10: 722. DOI: 10.3389/fpsyg.2019.00722
- Iezzi D.F. (2009). *Statistica per le scienze sociali. Dalla progettazione dell'indagine all'analisi dei dati*. Roma: Carocci.
- Martini U. (2005). *Management dei sistemi territoriali: Gestione e marketing delle destinazioni turistiche*. Torino: Giappichelli.
- Id. (2014). *Management e marketing delle destinazioni turistiche territoriali*. Milano: McGraw-Hill.
- Mazzucchelli A., Chierici R. (2018). *Il social commerce e il comportamento d'acquisto. Gli effetti del digital sulla fiducia del consumatore*. Torino: Giappichelli.
- Porter M.E. (1985). *Il vantaggio competitivo*. Torino: Einaudi.
- Ries A., Trout J. (2016). *Le 22 immutabili leggi del marketing*. Torino: Anteprema Edizioni.
- Rocca G. (2013). *Dal prototurismo al turismo globale*. Torino: Giappichelli.
- Skare M., Ribeiro-Soriano D.E., Porada-Rochon M. (2021). Impact of Covid-19 on the travel and tourism industry. *Technological Forecasting and Social Change*, 163. <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2020.120469>
- Touring Club Italiano (2019). *Indagine sul turismo attivo*. Milano: Centro Studi TCI.
- UNEP, UNWTO (2005). *Making Tourism more Sustainable: A Guide for Policy Makers*. Parigi: UNEP.
- UNWTO (2012). *Asia-Pacific Newsletter*, Ed. 27. Madrid: UNWTO.
- WCED (1987). *Our Common Future*. Oxford: Oxford University Press (the Brundtland Report).
- Zago M. (2011). "Lo slow tourism per il rilancio del turismo transfrontaliero", *Relazioni Transfrontaliere e Turismo. Sinergie e strategie di cooperazione e sviluppo turistico nell'Alto Adriatico. IUIES Journal, Quadrimestrale di Studi Internazionali*, 5(1-2), Gorizia: Grafica Goriziana.

RIASSUNTO: La domanda di ricerca a cui rispondere è se il turismo lento, già importante dal punto di vista della sostenibilità ambientale, possa contribuire a ridurre gli effetti negativi e indicare una più rapida ripresa del settore turistico, nel contesto della convivenza con il fenomeno pandemico. Una prospettiva che ci ha permesso di riscoprire una qualità della vita superiore grazie a ritmi imposti che ci hanno permesso di sviluppare immagini sensoriali mentali più lente e godibili. Questo, in realtà già avviato ma colpito da un'importante accelerazione, ha dato vita a nuove attività legate alla lentezza, nelle quali sta prendendo forma un nuovo tipo di turismo. Una lentezza che può configurarsi come un nuovo modello di comportamento che segna il passaggio da un turismo mordi e fuggi ad uno fatto di comportamenti volti a percepire in modo diverso, con maggiore intensità e calma i luoghi attrattivi. Questo nuovo modello culturale, spinto sia dall'emergenza sanitaria attuale sia da quella già presente, ambientale e di sostenibilità, ha prodotto non solo una diversa percezione dei beni di consumo ma anche un nuovo concetto di qualità della vita. Adesso forse lo è ancora di più domani e dopodomani le "regole" di convivenza con questa pandemia potrebbero aiutarci, nel nostro territorio, a riscoprire questa forma di turismo.

SUMMARY: *Slow tourism and food.* The research question to be answered is whether slow tourism, already important from the point of view of environmental sustainability, can help reduce the negative effects and indicate a faster recovery of the tourism sector, in the context of coexistence with the pandemic phenomenon. A perspective that has allowed us to rediscover a higher quality of life thanks to imposed rhythms that have allowed us to develop slower and more enjoyable mental sensory images. This, in reality already started but hit by an important acceleration, has given rise to new activities linked to slowness, in which a new type of tourism is taking shape. A slowness that can be configured as a new model of behaviour that marks the transition from a hit and run tourism to one made up of behaviours aimed at perceiving attractive places in a different way, with greater intensity and calm. This new cultural model, driven both by the current health emergency and the one already present, environmental and sustainability, has produced not only a different perception of consumer goods but also a new concept of quality of life. Now it is perhaps even more tomorrow and the day after tomorrow the "rules" of coexistence with this pandemic could help us, in our territory, to rediscover this form of tourism.

Parole chiave: sostenibilità ambientale, modello culturale, sviluppo turistico, turismo lento

Keywords: environmental sustainability, cultural model, tourism development, slow tourism

*Macroarea di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"; vincenzo.mini@uniroma2.it

ANGELO BENCIVENGA*, ANNALISA PERCOCO*

ECOSISTEMA DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO IN BASILICATA

1. INTRODUZIONE. – A causa della diffusione del coronavirus interi sistemi economici hanno subito un brusco arresto, tra i settori più colpiti c'è il turismo. In Europa l'industria del turismo rappresenta il terzo settore in termini di importanza, genera il 10,3% del PIL e dà lavoro a 27 milioni di persone.

È chiaro che la situazione attuale rischia di cancellare milioni di posti di lavoro all'interno del settore e annientare il tessuto produttivo del comparto costituito per l'80% da imprese turistiche di piccole e medie dimensioni che creano opportunità per donne, giovani e comunità rurali, proprio queste aree interne rischiano di vedersi azzerare le economie quando invece potrebbero sostenersi e svilupparsi in modo sostenibile proprio grazie all'attività turistica.

Ma crediamo che proprio questa crisi simmetrica rappresenti l'occasione per le aree rurali per affermarsi come destinazioni turistiche nuove, capaci di attrarre la futura domanda, ma affinché ciò avvenga riteniamo che vada ridefinita ed in molti casi creata l'offerta di queste destinazioni minori. A questo scopo, oggi più che mai crediamo che il turismo enogastronomico possa rappresentare un prodotto turistico in grado di sostenere questi luoghi ed assicurare loro uno sviluppo sostenibile.

Il turismo enogastronomico rappresenta una risorsa unica per le destinazioni turistiche che desiderano posizionarsi in un mercato sempre più concorrenziale e che vogliono basare la loro evoluzione sulla sostenibilità.

Le ragioni che stanno dietro questa affermazione sono diverse, la prima è che esiste una crescente domanda verso tale forma di turismo in grado di esprimere la cultura, le tradizioni, l'autenticità e la sostenibilità di un luogo. La seconda deriva dalla necessità da parte delle destinazioni turistiche di differenziarsi dalla concorrenza e di creare dei prodotti turistici unici ed autentici, in questo il turismo enogastronomico rappresenta un valore aggiunto. La terza ragione è legata alle caratteristiche del turista enogastronomico, esso rappresenta un segmento di domanda che ha un'alta capacità di spesa rispetto ad altri segmenti, che si distribuisce in modo più equilibrato nello spazio e nel tempo evitando così la congestione dei luoghi e favorendo l'allungamento della stagione turistica.

Senza dimenticare, infine, che il turismo enogastronomico è in grado di creare sviluppo locale sostenibile grazie alla sua trasversalità capace di coinvolgere diversi settori economici, agricoltura, artigianato, servizi e di favorire la conservazione delle tradizioni locali e la tutela della biodiversità.

Il presente lavoro di ricerca ha l'obiettivo di definire la pianificazione strategica del turismo enogastronomico in Basilicata contribuendo alla crescita dell'economia locale in chiave sostenibile. Tale obiettivo passa attraverso la creazione dell'ecosistema del turismo enogastronomico della Basilicata che rappresenta il primo passo verso la creazione di un prodotto turistico enogastronomico che abbia le caratteristiche della competitività e della sostenibilità per soddisfare le attuali richieste del mercato turistico.

2. IL TURISMO ENOGASTRONOMICO NELL'OFFERTA DELLA DESTINAZIONE TURISTICA. – Il turismo enogastronomico rientra in quelle che vengono considerate le nuove tendenze del mercato turistico, una tendenza sempre più importante per una destinazione.

Dal lato dell'offerta esistono sistemi territoriali che hanno incentrato la propria attrattività sulle produzioni tipiche e sulla qualità della propria ristorazione e altri, al contrario, in cui l'offerta enogastronomica, pur essendo cresciuta negli ultimi anni, mantiene sempre un ruolo secondario rispetto ad altre motivazioni di viaggio. L'offerta enogastronomica si compone di prodotti, processi di erogazione, somministrazione e vendita, di strutture e di persone, si tratta essenzialmente di un sistema di filiere, a comporre il sistema di offerta enogastronomica territoriale concorrono, oltre ai prodotti tipici e alle tradizioni gastronomiche, anche le strutture ristorative, il sistema dell'ospitalità, il tessuto commerciale, le strutture di accoglienza e di orientamento, le manifestazioni e gli eventi dedicati. Alla base di tutti questi aspetti risiede uno di quei fattori



che orienta la domanda ed è in grado di incidere significativamente sulla percezione del luogo e della qualità dell'offerta turistica, ovvero il paesaggio, la qualità dell'offerta enogastronomica è indissolubilmente legata alla qualità paesaggistica del luogo e non può essere valutata se non in rapporto ad essa. Ciascuna di queste componenti contribuisce a determinare l'attrattività dell'offerta enogastronomica e influenza, in virtù dei propri livelli qualitativi, la qualità olistica del territorio, qualità del territorio che influenza a sua volta tanto l'immagine turistica della destinazione quanto la stessa esperienza turistica.

La crescente importanza che il turismo enogastronomico sta assumendo nell'ambito delle politiche di sviluppo locale è un fenomeno che non può essere spiegato facendo esclusivamente riferimento alle dinamiche espansive di questo segmento della domanda o alle ricadute economiche e occupazionali che è in grado di determinare, ciò che caratterizza il turismo enogastronomico è la sua dimensione territoriale, la sua capacità di esprimere e sintetizzare l'essenza dei luoghi.

Dal punto di vista della domanda il turismo enogastronomico si configura come "esperienza dell'altrove" attraverso una fruizione del territorio che privilegia il patrimonio immateriale e ricerca un contatto vero con i luoghi attraverso la condivisione della cultura locale nelle sue espressioni tangibili ed intangibili.

Il turismo enogastronomico può promuovere su scala locale l'interazione di diversi settori e filiere produttive, determinando effetti propulsivi sull'economia locale, ma la sua importanza è profondamente legata alla capacità di sfruttare il potenziale endogeno facendo leva sulle specificità territoriali e sul coinvolgimento attivo della comunità locale.

Perché possano generarsi tali effetti territoriali, l'offerta enogastronomica deve soddisfare alcune condizioni di base. Innanzitutto, deve riflettere le tradizioni produttive e culturali del contesto locale in cui viene a svilupparsi; poi, deve adattarsi alle esigenze e alle aspettative della domanda turistica; infine, deve prevedere la partecipazione attiva della comunità locale sia perché questa è la depositaria di quei saperi su cui si regge e da cui si alimenta l'offerta enogastronomica, sia perché questo è l'unico modo perché si inneschi un processo di sviluppo endogeno e si possano tutelare e potenziare i valori identitari locali.

Il fattore critico di successo diviene così la qualità intesa sia come rispondenza dell'offerta enogastronomica alle aspettative della domanda, sia come autenticità dell'offerta, declinata nelle sue diverse componenti sistemiche (prodotti tipici, tradizioni produttive e culinarie, strutture ricettive e ristorative, ecc.).

Dunque, il contributo più importante che il turismo enogastronomico può dare allo sviluppo locale è il recupero e la valorizzazione della dimensione identitaria del territorio.

Il turismo enogastronomico negli anni recenti si è affermato come una crescente forma di turismo culturale, i turisti attraverso la visita alle aziende produttrici, il consumo di un pasto in un ristorante, la partecipazione a corsi di cucina o ad un tour enogastronomico riscoprono il legame esistente tra i prodotti dell'enogastronomia e i territori d'origine.

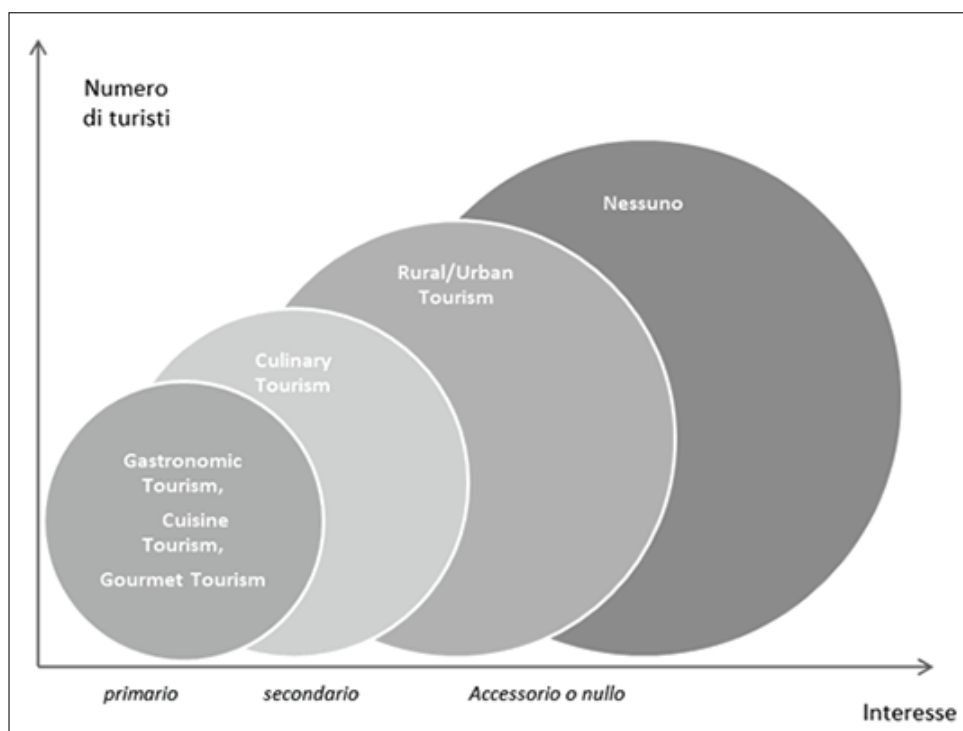
Gli interessi e i bisogni dei turisti ricondotti all'interno del segmento denominato turismo enogastronomico sono molto vari, considerare la domanda in modo unitario rappresenta una visione miope e inadeguata a cogliere le molteplici differenze esistenti.

A tal fine un'interessante classificazione dei turisti enogastronomici è fornita da (Hall e Sharples, 2003) i quali individuano all'interno del segmento enogastronomia cluster di turisti con caratteristiche e motivazioni differenti, una classificazione molto utile al fine di disegnare offerte turistiche verticali in grado di soddisfare esperienze diverse.

Gli autori segmentano i turisti enogastronomici in base all'interesse, più o meno forte, verso l'enogastronomia quale motivazione al viaggio:

- Alto interesse: Sono quei turisti per i quali il cibo rappresenta la motivazione primaria di viaggio, in questo segmento rientra il turista gourmet, quello gastronomico e il turista cuisine.
- Moderato interesse: Sono quei turisti che considerano le attività legate al cibo utili per capire lo stile di vita locale. In questo segmento rientrano i turisti culinari.
- Basso interesse: In questo segmento sono raggruppati i turisti che considerano le attività legate al cibo come una possibilità di fare nuove esperienze. In questo segmento rientrano i turisti urbani/rurali.
- Nessun interesse: In questo segmento rientrano i turisti che considerano l'attività del bere e del mangiare semplicemente un modo per soddisfare il bisogno primario della fame.

Gli autori considerano turisti enogastronomici solo quelli che rientrano nelle prime tre categorie.



Fonte: Hall & Sharpless.

Fig. 1 - Turisti enogastronomici e grado di interesse per il cibo

3. LA CREAZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO. – I prodotti turistici rappresentano la motivazione che spinge i turisti a visitare una destinazione, il prodotto turistico rappresenta il link tra la destinazione ed il mercato ovvero tra domanda e offerta. Potremmo definire il prodotto turistico come il processo attraverso il quale l'ampia gamma delle risorse e servizi di una destinazione vengono combinati in modo da creare l'esperienza unica da offrire ai turisti.

La qualità del singolo servizio o risorsa è influenzata dalla qualità di tutti gli altri e la debolezza di uno soltanto influenza la qualità di tutta la filiera, consegue perciò la necessità di incentivare la cooperazione e il coordinamento dei diversi attori in modo da raggiungere uno standard qualitativo olistico dell'intero prodotto turistico, la sfida per una destinazione è dunque quella di combinare ed integrare i servizi e le risorse in modo da creare il prodotto turistico giusto per la domanda di mercato. La finalità del prodotto turistico è quella di costruire il posizionamento della destinazione basato sull'autenticità, l'innovazione e la sostenibilità.

Come abbiamo già detto le risorse sono elementi fondamentali del prodotto turistico che spingono i visitatori verso una destinazione, esse possono essere diverse e con caratteristiche differenti. Ci sono quelle sulle quali il destination management non ha molta possibilità di intervento, sono peculiarità determinate che rappresentano il nucleo intorno al quale le altre risorse vanno immaginate: la flora, la fauna, il paesaggio, il clima, le risorse idriche. Poi ci sono altre risorse sulle quali il destination management ha ampia manovra di intervento: gli eventi sportivi, culturali, le attività ricreative e di svago. Molto importanti ai fini dell'attrattiva sono le risorse culturali ovvero quel capitale immateriale che rappresenta una forte motivazione per la domanda turistica, la quale trova in esso una forte soddisfazione psicologica più che fisica.

La creazione del prodotto turistico avviene attraverso delle precise fasi che possono essere così sintetizzate (World Tourism Organization, 2011):

1. Ricerche di mercato per conoscere le tendenze della domanda, individuare i segmenti della domanda e loro caratteristiche;
2. Identificazione di quei prodotti turistici che sono in linea con i bisogni della domanda;
3. Individuazione delle aree nelle quali implementare i prodotti turistici identificati;
4. Individuazione di quelle caratteristiche eccezionali in grado di rappresentare la motivazione alla visita da parte dei turisti;

5. Creazione di itinerari turistici sulla base delle principali aree e caratteristiche;
6. Avvio della fase consultiva di tutti gli stakeholder, soprattutto delle comunità locali, in un'ottica di cooperazione;
7. Redazione di un piano di sviluppo diretto agli investitori per presentare le opportunità legate ai prodotti turistici;
8. Creazione di programmi di formazione per le persone che a vari livelli sono chiamati ad implementare i prodotti turistici;
9. Redazione di una strategia di marketing in grado di promuovere e comunicare lo sviluppo dei prodotti turistici in un'ottica di destination branding.

Nel paragrafo successivo entreremo nella fase centrale del presente lavoro, sarà illustrato l'ecosistema del turismo enogastronomico di Basilicata quale parte centrale e di preparazione alla creazione del prodotto enogastronomico utile a posizionare la Basilicata quale destinazione sostenibile legata alla motivazione gastronomica.

4. L'ECOSISTEMA DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO IN BASILICATA. – Partendo dal concetto di prodotto turistico e dall'importanza che il turismo enogastronomico riveste per la destinazione abbiamo immaginato un modello concettuale chiamato "ecosistema del turismo enogastronomico di Basilicata" che identifica i vari attori della filiera ed il loro ruolo all'interno dell'ecosistema. Abbiamo immaginato quattro livelli che compongono l'intero ecosistema, ovvero: pianificazione e gestione, catena del valore del turismo enogastronomico, design dei prodotti di turismo enogastronomico, supporto alla creazione dell'ecosistema.

Nel livello denominato pianificazione e gestione sono stati individuati gli enti pubblici e privati demandati alla pianificazione e alla gestione dell'intero ecosistema, tale livello è posizionato nel punto più alto dell'ecosistema.



Fonte: nostra elaborazione.

Fig. 2 - I livelli dell'ecosistema del turismo enogastronomico

Nel livello denominato catena del valore del turismo enogastronomico rientrano tutti gli attori essenziali alla creazione del prodotto turistico, dalla cui varietà e numero dipendono le molteplici combinazioni per la sua creazione: i produttori agricoli, i servizi di ristorazione, quelli dell'ospitalità, i servizi legati alla promozione e alla commercializzazione del prodotto turistico. Nel livello denominato prodotti di esperienza per i turistici rientrano i vari prodotti di turismo enogastronomico che prenderanno forma dalla combinazione dei singoli elementi della catena del valore. Infine, nel livello chiamato supporto alla creazione dell'ecosistema rientrano le attività di ricerca sul tema dell'enogastronomia, le attività finanziarie, tecnologiche, di marketing svolte da istituzioni quali università, centri di ricerca, istituti finanziari, partner privati che con le loro differenti missioni possono completare la creazione dell'ecosistema.

Tab. 1 - Le categorie della catena del valore

Le categorie della catena del valore	Numero totale
Strutture ricettive	1326
Vini con un marchio di indicazione geografica	6
Prodotti con un marchio di indicazione geografica	11
Prodotti agroalimentari tradizionali	114
Eventi enogastronomici	192
Ristoranti	1256
Ristoranti stellati	1
Fattorie didattiche	60
Oleifici attivi	145
Tour operator e agenzie viaggi regionali	96
Presidi Slow food	5
Cantine	100
Enoteca regionale	1
Movimento turismo del vino di Basilicata	1
Consorzi di tutela	16
Scuola di cucina regionale	1
Microbirrifici	10

Fonte: elaborazione su nostri dati.

Tab. 2 - Le categorie che offrono prodotti di turismo enogastronomico

Le categorie che offrono prodotti di turismo enogastronomico	Numero di prodotti di turismo enogastronomico
Agenzie di viaggio e tour operator regionali	5
Cantine	12
Movimento turismo del vino di Basilicata	3
Fattorie didattiche	60

Fonte: elaborazione su nostri dati.

5. CONCLUSIONI. – La crescente concorrenza tra le destinazioni turistiche le spinge ad un'innovazione continua con l'obiettivo di posizionarsi in un mercato sempre più affollato, la ricerca del posizionamento passa attraverso l'ideazione di nuovi prodotti turistici basati sull'autenticità, la sostenibilità e l'originalità della destinazione.

Un prodotto turistico in grado di soddisfare tali esigenze è rappresentato dal turismo enogastronomico, una forma di turismo caratterizzato da una domanda in continua crescita, con un'alta capacità di spesa e che si distribuisce in modo equilibrato nello spazio e nel tempo, rappresentando così una soluzione a problemi di congestione e stagionalità. È un turismo in grado di favorire lo sviluppo locale soprattutto delle aree interne e che agisce in modo efficace nel processo di creazione dell'immagine della destinazione turistica.

Partendo dal concetto di prodotto turistico e dall'importanza che il turismo enogastronomico potrebbe rivestire per una regione rurale come la Basilicata, abbiamo immaginato l'ecosistema del turismo enogastronomico, un modello in grado di determinare lo sviluppo turistico locale attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori indispensabili allo sviluppo olistico del territorio. Sono stati immaginati quattro livelli dell'ecosistema ovvero: pianificazione e gestione, catena del valore del turismo enogastronomico, design dei prodotti di turismo enogastronomico, supporto alla creazione dell'ecosistema. Nel presente lavoro è stato approfondito soprattutto il livello catena del valore che rappresenta il fulcro dell'intero ecosistema.

Gli elementi della catena del valore sono tanti: i prodotti agroalimentari di qualità con un marchio di indicazione geografica, i prodotti agricoli della tradizione, la filiera del vino, la filiera dell'olio, i servizi della ricettività, i servizi della ristorazione con i ristoranti stellati, i servizi delle agenzie di viaggi e tour operator, i servizi delle fattorie didattiche ecc.

Si tratta comunque di elementi che ad oggi non presentano forme di sinergie e collaborazioni importanti, si tratta di elementi isolati che non riescono ad esprimere le loro potenzialità proprio perché non interconnessi all'interno di un ecosistema.

La sfida per le destinazioni, nel caso specifico per la Basilicata, è dunque quella di sfruttare i vantaggi evidenti del turismo enogastronomico attraverso l'innovazione tecnologica ma soprattutto attraverso un'innovazione di processo basata sulla conoscenza e l'organizzazione del proprio territorio al fine di costruire un'offerta turistica pensata secondo le logiche del mercato.

La sfida principale è legata alla necessità di creare e commercializzare esperienze turistiche sul tema nelle aree rurali della Basilicata, all'interno di un sistema organizzato e coordinato, un vero e proprio ecosistema. Tale organizzazione sarebbe in grado di assicurare rilevanti vantaggi: il primo riferito al posizionamento all'interno del mercato turistico, attraverso esso la Basilicata si posizionerebbe come una destinazione legata alla cultura, alle tradizioni, all'autenticità, alla sostenibilità, motivazioni in continua crescita nel mercato turistico.

Il secondo è legato alle caratteristiche del turista enogastronomico che rappresenta un segmento di domanda con un'alta capacità di spesa se paragonato ad altri segmenti di domanda, l'ecosistema servirebbe anche a caratterizzare i ricavi in termini qualitativi.

Infine, l'ecosistema permetterebbe al turismo enogastronomico, come al turismo in generale, di creare sviluppo locale grazie alla sua trasversalità capace di coinvolgere i diversi settori economici, agricoltura, artigianato, settori che solo apparentemente sembrano lontani dall'attività turistica.

BIBLIOGRAFIA

- Brent J.R., Crouch Geoffrey I. (2003). *The Competitive Destination*. Cabipublishing.
- Brent J.R., Zins M. (1978). Culture as determinant of the attractiveness of a tourism region. *Annals of Tourism Research*.
- Hall e Sharples (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: *Food Tourism: Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, pp. 1-24.
- Hornig J.S., Tsai C.T. (2012). Constructing Indicators of culinary tourism strategy: An application of resource-based theory. *Journal of Travel and Tourism Marketing*.
- OECD (2012). Food and tourism experience. *Studies on Tourism*.
- The World Tourism Organization (2007). *A Practical Guide to Tourism Destination Management*.
- Id. (2009). *Handbook on Tourism Destination Branding*.
- Id. (2011). *Handbook on Tourism Product Development*.
- Id. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*.

RIASSUNTO: La crescente concorrenza tra destinazioni turistiche spinge i territori a una continua innovazione con l'obiettivo di posizionarsi in un mercato sempre più affollato, la ricerca di posizionamento comporta la creazione di nuovi prodotti turistici basati sull'autenticità, la sostenibilità e l'originalità della destinazione, soprattutto dopo situazioni di shock economici come quello causato dal Covid-19. La sfida per le destinazioni è quindi quella di sfruttare gli evidenti vantaggi del turismo enogastronomico attraverso l'innovazione tecnologica ma soprattutto attraverso un processo di innovazione basato sulla conoscenza e l'organizzazione del proprio territorio al fine di costruire un'offerta turistica progettata secondo la logica del mercato. Partendo dal concetto di prodotto turistico e dall'importanza che il turismo enogastronomico potrebbe avere per una regione rurale come la Basilicata, abbiamo immaginato l'ecosistema del turismo enogastronomico come un modello in grado di determinare lo sviluppo locale attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori essenziali allo sviluppo olistico del territorio.

SUMMARY: *Ecosystem of food and wine tourism in Basilicata.* The growing competition between tourist destinations pushes the territories to continuous innovation with the aim of positioning themselves in an increasingly crowded market, the search for positioning involves the creation of new tourist products based on the authenticity, sustainability and originality of the destination, especially after situations of economic shocks such as that caused by Covid-19. The challenge for destinations is therefore to exploit the evident advantages of food and wine tourism through technological innovation but above all through an innovation process based on knowledge and the organization of own territory in order to build a tourist offer designed according to the logic of the market. Starting from the concept of tourism product and the importance that food and wine tourism could have for a rural region such as Basilicata, we imagined the food and wine tourism ecosystem as a model capable of determining local development through the involvement of all essential actors. to the holistic development of the territory.

Parole chiave: turismo enogastronomico, analisi delle risorse turistiche, Basilicata

Keywords: food and wine tourism, analysis of tourism resources, Basilicata

*Fondazione Eni Enrico Mattei, Viggiano; angelo.bencivenga@external.feem.it; annalisa.percoco@feem.it

ANTONIETTA IVONA*

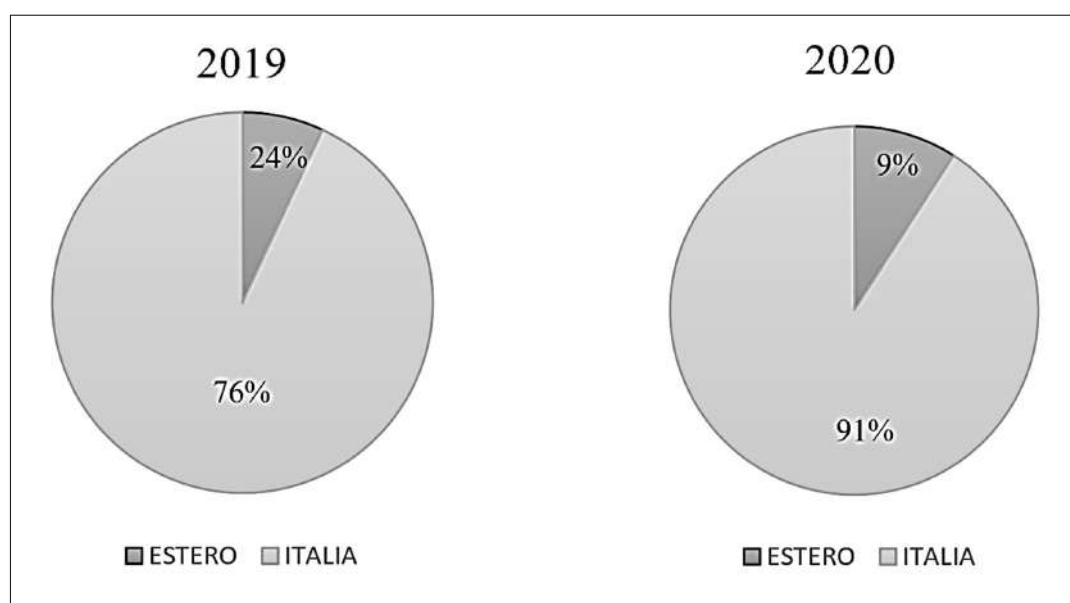
GLI EVENTI GASTRONOMICI MINORI PER LA RIPARTENZA DEL TURISMO IN ITALIA

1. INTRODUZIONE. – La attuale complessità del turismo internazionale per gli effetti della pandemia ancora in corso, pone problemi inediti e richiede di essere gestita con strumenti e processi del tutto nuovi; ne deriva un mutamento spesso notevole delle potenzialità di un territorio. È inevitabile, perciò, interrogarsi sulle relazioni, le interrelazioni e le prospettive future che questo importante settore economico sarà in grado di riprogettare in una visione nel breve e nel medio termine. L'emergenza Covid-19 rischia di lasciare il Paese privo di questa risorsa. Per attenuare la crisi e provare a ridare una spinta al settore turistico italiano è quindi necessario più che mai ripensare le strategie, le sinergie sul territorio e un'attenta pianificazione secondo quanto i protocolli sanitari consentiranno. Tra gli strumenti potenzialmente più efficaci per incrementare le presenze nella stagione estiva vi sono gli eventi. Essi sono importanti attrattori del turismo e presenti, da sempre, nei piani di sviluppo e marketing della maggior parte delle destinazioni. Nel tempo si sono rivelati utili a richiamare i turisti nelle stagioni che tradizionalmente registrano un numero inferiore di presenze turistiche. Il ruolo e gli impatti degli eventi nel turismo sono noti e, prima della pandemia, stavano rivestendo una crescente importanza per la competitività della destinazione. Lo scopo della ricerca è rispondere ad alcune domande; possono gli eventi di piccole dimensioni generare una ripartenza per il turismo italiano post-pandemia? Quali saranno gli strumenti messi in campo? Dal punto di vista metodologico, dopo una disamina della letteratura esistente sul tema degli eventi quali *driver* per lo sviluppo turistico di una località, si intende assegnare particolare rilevanza all'individuazione di alcuni eventi di piccola dimensione già svolti negli anni precedenti e programmati per i prossimi mesi per verificarne i risultati attesi.

2. IL TURISMO ENOGASTRONOMICO: LO SCENARIO. – Ad un uso spregiudicato delle risorse dei territori, alla perdita di identità culturale, ai processi di de-territorializzazione, già da qualche anno si contrappone un rinato processo di recupero dei valori del passato provando a “integrarli funzionalmente nel presente come ‘risorse’, come beni che servono o da riferimenti culturali o, su un piano strettamente economico, come sane fonti di un turismo nuovo inteso come ‘riguadagno culturale’ cioè in modo tutto diverso da quello vacuo e consumistico impostosi in questi anni” (Croce e Perri, 2010, p. 26). Tra le forme di turismo cosiddette di nicchia diffuse largamente in Italia in anni recenti, vi è il turismo enogastronomico. Secondo il Report 2019 di Isnart sul turismo enogastronomico, dopo i siti archeologici, che sono al quinto posto nella classifica dei prodotti più commercializzati per la Destinazione Italia, seguiva al sesto posto il turismo enogastronomico. Il 7% dei turisti, italiani e stranieri, sceglieva di soggiornare nelle destinazioni italiane per motivazioni enogastronomiche, generando un giro d'affari pari a 3,3 miliardi di euro (il 7,2% sul totale dei consumi turistici nel territorio, in calo del 5% rispetto ai 3,4 miliardi dell'anno prima). Le motivazioni principali che inducono alla scelta di questa forma di turismo è prevalentemente il desiderio di scoprire le tradizioni enogastronomiche, a cui si aggiunge l'intenzione di rilassarsi tra le bellezze della. Il 18% dei turisti era motivato anche dalle ricchezze del patrimonio storico-artistico. Il dato sulle attività svolte dai turisti confermava la loro piena convinzione di voler vivere un'esperienza autentica di contatto con il territorio visitato: un turista su tre partecipava a degustazioni di prodotti tipici locali ed il 14% ad eventi sul tema. I turisti italiani associavano anche l'attività sportiva; i turisti stranieri che raggiungevano le destinazioni italiane come meta di turismo enogastronomico erano il 9%, in crescita rispetto agli anni precedenti. Anche per i turisti stranieri le motivazioni del viaggio erano assimilabili a quelle degli italiani. Il dato divergente era quello relativo alla propensione agli acquisti: 25% per gli stranieri e meno del 18% per gli italiani; e alla conoscenza degli usi e costumi della popolazione locale che ammontava al 19% sulla spesa totale del soggiorno per gli stranieri e 11% per gli italiani. Particolarmente apprezzata era la cortesia e l'ospitalità della gente locale (8,2 in una scala da 1 a 10), l'atmosfera legata all'identità locale (8) e l'accoglienza nelle strutture di alloggio (8). Molto



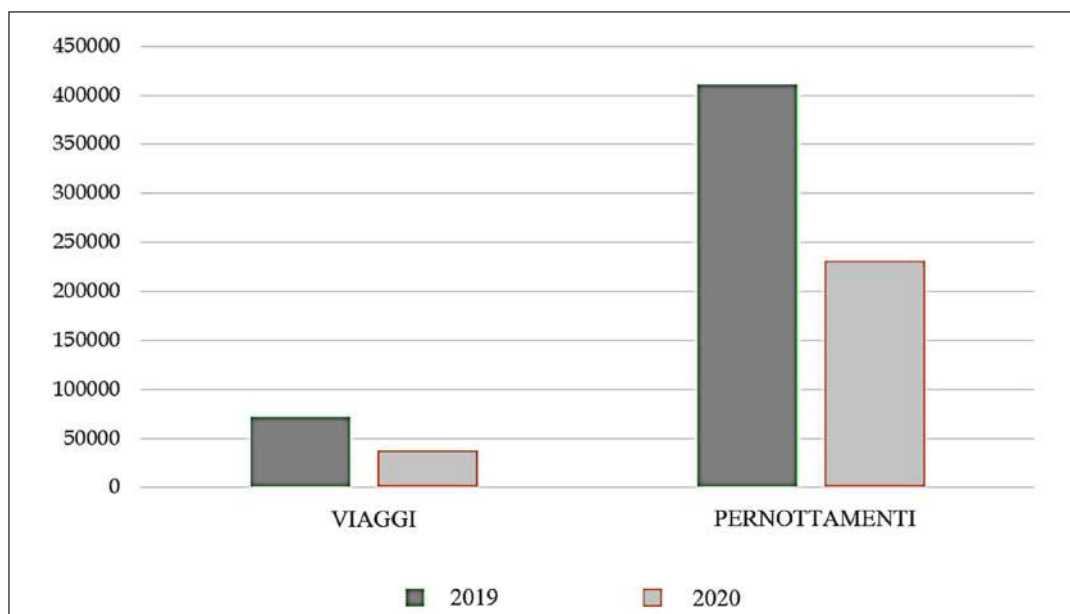
soddisfatti anche nei confronti della qualità del mangiare e del bere (giudicata con un voto medio di 8,3) e delle azioni di sensibilizzazione ambientale verso la clientela (8,1). Dall'indagine emergeva anche l'importanza del passaparola come forma di conoscenza dei luoghi e dei prodotti e, soprattutto, come forma di condivisione dell'esperienza al ritorno nei luoghi di origine. La buona riuscita dell'esperienza di visita dipende prevalentemente dalla comprensione e dalla conoscenza approfondita del comportamento d'acquisto e di consumo del turista. A tal fine bisogna tener presente che per quel che riguarda il turista enogastronomico "puro" è un turista particolarmente attento non solo al cibo ma anche a comprendere l'identità culturale da esso rappresentato, "esigente nei confronti dei territori visitati in cui cerca identità, bellezza, qualità, professionalità, accoglienza e un *flavour* caratteristico e inequivocabile" (Croce e Perri, 2010, p. 68). Tra questi dati confortanti e la situazione attuale bisogna frapporre gli effetti della pandemia iniziata nei primi mesi del 2020 e non ancora conclusasi. Per quel che emerge nell'ultimo Rapporto sul turismo enogastronomico italiano (Garibaldi, 2021), se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con principale motivazione legata a quest'ambito nei tre anni precedenti, per poi salire al 30% del 2018 e al 45% del 2019, con l'analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%. L'impatto della crisi innescata dal Covid pesa sul numero di esperienze fruite che diminuiscono in media del 27% rispetto 2019 e sul potere di spesa (il 31% afferma di aver destinato un budget inferiore rispetto al 2019, mentre il 27% dispone di maggiori risorse). La pandemia ha frenato la possibilità di vivere le esperienze turistiche in generale ma la globalità dei dati mostra una crescente attenzione al tema enogastronomico. In questi ultimi due anni, si registra un deciso calo dei turisti stranieri e, allo stesso tempo, un aumento del turismo interno italiano come conseguenza dalle restrizioni imposte ai viaggi internazionali (Fig. 1). La percentuale dei viaggi all'estero dei turisti italiani è crollata considerevolmente (dal 23,8% nel 2019 al 9,1% nel 2020) a favore della scelta di rimanere in Italia. Anche per quanto riguarda il numero dei viaggi e i pernottamenti, si registra un netto dimezzamento quantitativo (Fig. 2).



Fonte: elaborazione dell'Autrice su dati Istat 2020 e 2021.

Fig. 1 - Le destinazioni dei viaggi degli italiani nel 2019 e 2020

Questi cambiamenti intervenuti negli ultimi due anni hanno determinato una voglia di approfondire la conoscenza dei patrimoni locali, tra cui i sapori territoriali. La motivazione principale dei viaggi è rimasto il turismo balneare a cui seguono le città d'arte e le destinazioni montane. Tra questi turisti il 53% partecipa a eventi enogastronomici nelle località di destinazione e nei loro dintorni. La voglia di vivere all'aria aperta spinge i turisti alla ricerca di sistemazioni come agriturismi (l'86% ha intenzione di alloggiarvi) e relais di campagna (59%), con una ricerca di soluzioni innovative, tra cui spiccano alberghi a tema cibo-vino (56%), campeggio con tende di lusso (29%) e case sugli alberi (32%). Nella scelta degli hotel, la presenza di un'offerta che valorizza i cibi tipici locali appare sempre più determinante (Garibaldi, 2021).



Fonte: elaborazione dell'autrice su dati Istat 2020 e 2021.

Fig. 2 - Numero dei viaggi e dei pernottamenti degli italiani nel 2019 e 2020

3. L'IMPORTANZA DEGLI EVENTI. – La progettazione prima e la realizzazione poi, di un evento di medie dimensioni risultano molto più complesse e articolate di quanto lo siano le normali iniziative di offerta turistica. Esso, infatti, non può prescindere dalla giusta combinazione tra la proposta cardine dell'evento, l'attrazione turistica del contesto territoriale di riferimento, e gli aspetti gestionali che lo preparano e lo gestiscono. Esso è il risultato di almeno quattro componenti: la componente umana, quella materiale e immateriale, il rapporto qualità-prezzo e, infine, la totalità dei servizi offerti. L'evento inoltre deve avere alcune imprescindibili caratteristiche tali da decretarne il successo: deve essere espressione della cultura e delle tradizioni locali; suscitare il desiderio di partecipazione con alcuni elementi anche di spettacolarità; combinare opportunamente il valore dell'autenticità con quello della ritualità. La gestione di un grande evento è un fenomeno complesso; chi è in grado di gestirlo in modo corretto dimostra di essere un buon amministratore anche degli affari correnti di una comunità. In generale un grosso evento può essere considerato un momento di trasformazione e di produzione di territorio, sul piano simbolico e materiale, una catastrofe in senso thömiano per la concentrazione in uno spazio temporale ridotto di notevoli risorse economiche, culturali e umane (Dansero e De Leonardis, 2006; Becattini, 2009). Al di là della dimensione che l'evento assume, esso quasi sempre si afferma come occasione unica di sovraesposizione per le località ospitanti, che, successivamente, sfruttano la notorietà della manifestazione per nuove proposte di conoscenza del luogo. Secondo Montanari (2002, p. 759) “non è sufficiente organizzare una grande manifestazione: questa deve avere un impatto positivo sul comparto dei consumi turistici, deve contribuire ad aumentare la domanda nel settore dei trasporti, del commercio e delle altre attività produttive”. Questa affermazione implica che l'organizzazione di un evento grande o medio, sia rivolta ad una soglia di utenti definita e la cui portata territoriale sia già individuata. Secondo Hall (1992), è l'unicità dell'evento e la sua irripetibilità in altri luoghi che lo rende attraente e attrattivo. Da qui ne deriva anche la potenzialità dell'evento di generare effetti moltiplicatori sul territorio che viene conosciuto e promosso oltre le date in cui esso si svolge. Presupposto necessario è che l'evento si svolga in uno scenario paesaggistico e culturale suggestivo. Da paesaggio-sfondo per la manifestazione, il paesaggio può diventare, nel tempo, elemento attrattivo per nuovi flussi turistici attraverso opportune strategie di marketing pubblico e privato per diffonderne la notorietà.

Partendo dalle caratteristiche imprescindibili dell'evento ovvero come espressione della cultura e delle tradizioni locali, la spettacolarità, il desiderio di partecipazione e di appartenenza, e infine l'autenticità, esso può rappresentare una leva per la ripartenza economica post-pandemica soprattutto in quei territori fortemente vocati a un turismo non stagionalizzato (Dwyer e Forsyth, 2005).

La pandemia ha costretto a un profondo ripensamento dei modelli di turismo in virtù della sostenibilità e consapevolezza del territorio. Nell'anno della ripartenza del turismo in Italia, si sono vagliate varie strategie per una ripresa delle attività in grado di riparare agli effetti dell'*annus horribilis* causato dalla pandemia. Tra

quelle strategie, molta attenzione è stata nuovamente posta al turismo enogastronomico che sta acquisendo sempre maggiore rilevanza. Esso ha subito un rapido e costante incremento a partire dal 2016 (quando soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio legato a quest'ambito). È poi salito al 30% del 2018 e al 45% del 2019; nel 2020, la percentuale era cresciuta fino al 55% (Garibaldi, 2021). Secondo il Rapporto sul turismo gastronomico del 2021, emerge un profilo del turista enogastronomico più consapevole, attivo, esigente, innovativo e attento ai temi della sicurezza e della sostenibilità. La "maturità" acquisita pone i viaggiatori del gusto al centro di uno scenario di sviluppo più equilibrato dei territori e ne fa le "sentinelle" di un turismo virtuoso, che contribuisce alla tutela delle risorse locali e del paesaggio, che destagionalizza e crea nuovi equilibri tra urbano e rurale. Tutto il contrario, insomma, del turismo di massa o frettoloso degli scorsi anni, i cui effetti negativi sono stati resi ancora più evidenti con l'avvento della pandemia.

Una possibilità, quindi, potrebbe essere ripartire dalla tipicità del prodotto agroalimentare determinata dalla specificità delle risorse locali impiegate nel processo produttivo, dalla storia, dalla tradizione produttiva, dalla dimensione collettiva e dalla presenza di conoscenze condivise a livello locale (Pollice, 2012). Da qui l'importanza della relazione con il contesto geografico di riferimento, che si manifesta con il paesaggio (colture agricole), con l'ambiente (considerato che le filiere agroalimentari di qualità possono favorire la tutela delle aree rurali a rischio di abbandono, la salvaguardia della biodiversità e la conservazione di particolari ecosistemi) e con il territorio. Rispetto a quest'ultimo, là dove il prodotto tipico instaura un rapporto di reciprocità e interdipendenza con il territorio, esso costituisce un elemento d'identificazione e di differenziazione del luogo e, pertanto, diventa espressione identitaria della comunità locale. Questa relazione sinergica conferma il ruolo cruciale dei prodotti tipici nel rafforzare il senso di appartenenza e la coesione sociale e, perciò, nel concorrere a trasferire all'esterno un'immagine del territorio, che diviene elemento di competitività, incrementando i mercati di sbocco ed esercitando un forte richiamo turistico (Belletti e Berti, 2012; Sorrentini, 2020).

4. GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI E LA PUGLIA. – L'offerta enogastronomica della Puglia è sicuramente tra gli *asset* più forti della regione: il territorio vanta numerosi prodotti tipici e Strade del Vino e dei Sapori, oltre a molteplici masserie didattiche, frantoi e cantine, agriturismi, musei a tema, Città del Vino e dell'Olio e micro-birrifici. Dai dati del 2019 l'enogastronomia era al 4° posto come motivazione di visita per la Regione Puglia, preceduta dall'arte, cultura e Siti UNESCO (al 3° posto), borghi e centri storici (al 2° posto) e il mare (al 1° posto) (Puglia Promozione, 2019). Inoltre, tra le motivazioni rilevate tra i turisti enogastronomici emergeva chiaramente il connubio tra il cibo e i luoghi; il 37,7% dichiarava di essere venuto in Puglia, oltre che per conoscere le tipicità enogastronomiche, anche perché interessato alla bellezza dei luoghi; il 30,2% considerava la regione un luogo ideale per riposarsi e il 30,2 era interessato alla cultura locale. Nell'organizzazione e nello svolgimento di un'esperienza turistica, la motivazione specificamente enogastronomica può risultare, quindi, l'elemento principale (il nucleo o *core product*, cioè quello in grado quasi da solo di mettere in moto il turista), oppure un fattore che per importanza caratterizza la vacanza in modo accessorio rispetto ad altri. A decidere della centralità o meno della risorsa gastronomica all'interno del prodotto turistico non è soltanto il grado di interesse espresso dal visitatore nei confronti della risorsa stessa, ma anche la vocazione produttiva della destinazione. In quest'ottica appare importante per un sistema locale

valorizzare le proprie risorse interne e specificità, aprendosi nello stesso tempo verso l'esterno per instaurare relazioni sovra-locali e arricchirsi di informazioni e conoscenze circolanti a livello globale. In questo contesto, la competitività di un territorio dipende dalla capacità di proporsi, oltre che di essere, diverso da altri, di sfruttare le sue specificità geografiche, rappresentate da risorse materiali ed immateriali: le strategie di sviluppo, che a lungo andare risultano vincenti, dipendono sempre in maniera cruciale dalla valorizzazione di ciò che è presente sul territorio (Fiori, 2009, p. 85).

Nel caso della Puglia, quindi, il turismo enogastronomico può diventare un elemento trainante per l'intera economia turistica pugliese; esso può contare, infatti, su 233 prodotti riconosciuti tradizionali dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 8 prodotti DOP (5 oli extravergini, il Pane di Altamura, il Canestrato Pugliese, La Bella della Daunia), 5 IGP (Arancia del Gargano, Carciofo Brindisino, Clementina del Golfo di Taranto, Limone Femminello del Gargano, Uva di Puglia) e 29 vini DOC. Inoltre, sono state individuate 14 Strade del Vino e dei Sapori quali sistemi integrati di offerta turistica che si snodano per un intero percorso lungo il quale si collocano luoghi del vino visitabili (vigneti, aziende, cantine) e attività imprenditoriali collegate (ristoranti, alberghi, agriturismi, enoteche, ecc.). Cinque di esse sono dedicate a percorsi tematici sull'olio (Strada dell'Olio d'Oliva Antica Terra d'Otranto, Strada dell'Olio d'Oliva Castel del Monte, Strada dell'Olio Collina di Brindisi,

Strada dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Dauno, Strada dell'Olio Terra d'Ulivi) e le altre nove dedicate ai vini (Strada degli Antichi Vini Rossi, Strada del Vino "L'Appia dei Vini" DOC Brindisi, Strada dei Vini DOC Castel del Monte, Strada dei Vini DOC della Daunia, Strada dei Vini DOC Locorotondo e Martina Franca, Strada dei Vini DOC della Murgia Carsica, Strada dei Vini DOC Primitivo di Manduria e Lizzano, Strada del Vino del Salento, Strada del Vino Vigna del Sole). Tutto questo testimonia che il turismo pugliese non è solo mare, ma un insieme di risorse tangibili e intangibili diffuse su tutto il territorio. Insomma, si può senza dubbio affermare che il prodotto tipico è inscindibilmente legato al territorio da cui trae la propria riconoscibilità e che esso è

[un] prodotto socialmente costruito che si caratterizza per una specificità di caratteri rispetto ad una massa di prodotti similari o succedanei. [...] i prodotti tipici, che sono in grado di differenziarsi sui mercati e godono di una propria reputazione collettiva e territoriale, possiedono quindi una forte componente identitaria, derivante dalla loro appartenenza a una data collettività territoriale, alla tradizione e alla diversità che li caratterizza (*ibid.*, p. 86).

Per quanto sin qui delineato appare evidente quanto l'annullamento di molti eventi enogastronomici in Puglia in questi due anni di pandemia abbia comportato un grave *vulnus* per l'intero territorio. L'alto numero di presenze registrato nelle diciassette edizioni di "Bacco nelle Gnostre" a Noci (Bari), come esempio, ha prodotto negli anni un crescente interesse verso il territorio ospitante. Negli stessi anni, infatti, Noci e gli altri comuni presente nell'area, hanno registrato un numero crescente di visitatori nazionali e internazionali. Stesse considerazioni per l'evento "Novello sotto il Castello" a Conversano (Bari). Entrambe le manifestazioni autunnali sono state annullate nel 2020 e 2021, nonostante il fiorente connubio economico tra enogastronomia e turismo degli ultimi anni e i dati confortanti dell'estate scorsa.

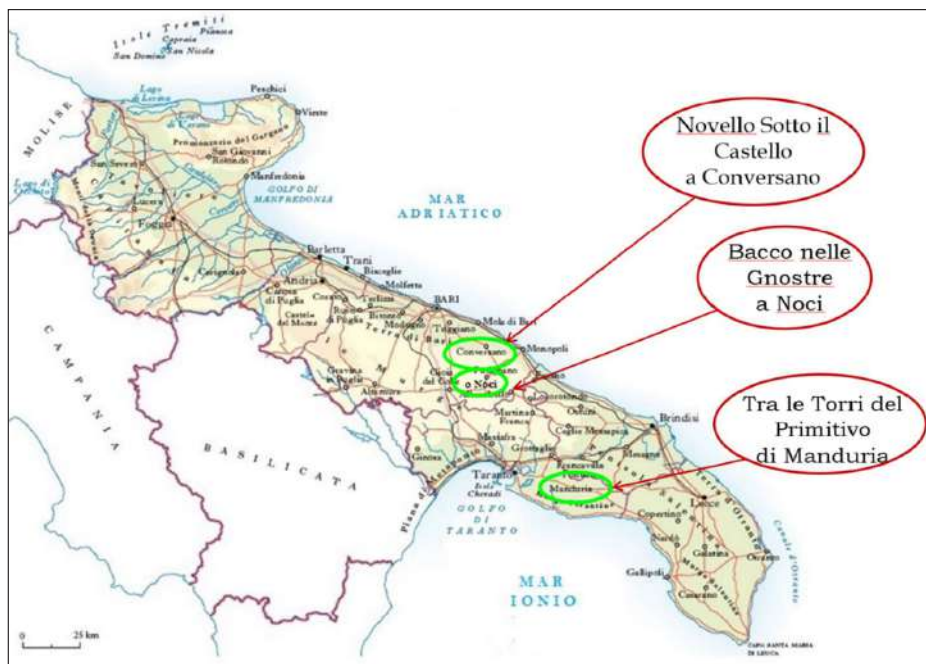
Secondo i dati 2021 dell'Indice del Viaggiatore di Confturismo-Confcommercio, il punto di forza dell'offerta ricettiva in Puglia è proprio rappresentato dalle strutture con proposte di particolare pregio per prodotti enogastronomici e una buona ristorazione (51,7%) e il patrimonio culturale (48,4%).

5. IL VINO E GLI EVENTI. – Il turismo legato al vino è un fenomeno nato in Italia più di vent'anni fa, nel 1993, grazie al lavoro di divulgazione e promozione svolto da associazioni come Città del vino, Cantine Aperte e Movimento del Turismo del Vino che hanno aggregato gli interessi di soggetti diversi quali cantine, ristoranti, enoteche, giornalisti, blogger, agenzie di viaggio. In Puglia il turismo del vino è nato ufficialmente nel 1998 con la costituzione del Movimento Turismo del Vino Puglia. È stata ed è un'opportunità per agevolare e accrescere i flussi turistici nei territori con una forte vocazione vinicola, ma anche per qualificare i servizi turistici delle cantine, potenziare l'immagine della stessa Puglia e accentuarne le prospettive economiche ed occupazionali. L'enoturismo, qui inteso nella sua più ampia accezione di esperienza in cui la degustazione di vino si abbina alla conoscenza della cultura e delle tradizioni di una regione a vocazione vitivinicola, da sempre suscita interesse nei turisti. Se in passato il turismo del vino poteva essere visto più come un segmento di nicchia, oggi è divenuto un'attrattiva per un pubblico ampio composto sia da esperti e professionisti che da semplici appassionati e curiosi.

Puntando su tre elementi portanti dell'offerta enoturistica ovvero la degustazione, la storia e l'esperienza diversificata, la Puglia turistica sta continuando ad investire sugli eventi legati al vino. Attraverso il primo asse, la degustazione, si è realizzato negli anni il coinvolgimento di tutta l'area dove l'evento si è svolto come detto precedentemente per "Bacco nelle Gnostre" e "Novello sotto il Castello", attraverso date successive itineranti o eventi derivati da quello maggiore realizzati presso vigne o cantine. Ed è proprio attraverso la visita *in loco* ai luoghi di produzione che l'esperienza enoturistica si arricchisce della storia dei protagonisti e dei luoghi. In alcuni casi attraverso l'uso di nuove tecnologie come la realtà aumentata e virtuale, il turista ha potuto realizzare la visita della cantina e dei vigneti durante l'intero ciclo di produzione nel corso delle stagioni.

Quindi, considerando che nel 2019 il giro d'affari dell'enoturismo in Italia valeva complessivamente 2,5 miliardi di euro, con un totale di circa 14 milioni di enoturisti all'anno e nel 2020 sono calati del 46% rispetto al 2019 (www.enit.it), la Puglia anche per 2021 ha individuato in questo settore un propulsore per un nuovo sviluppo. L'enoturista spende in media 85 euro visitando il territorio in giornata senza pernottamento e 160 euro con pernottamento. Per le aziende vinicole gli enoturisti incidono in media per il 27% sul fatturato.

Tra gli eventi enoturistici più importanti programmati per il 2021 vi erano i già citati "Bacco nelle Gnostre" e "Novello sotto il Castello" (annullati per il perdurare della pandemia), "Tra le Torri del Primitivo di Manduria" (Fig. 3) e "Cantine Aperte 2021 – 29^{ma} edizione". Quest'ultima manifestazione si svolge in tre momenti dell'anno (giugno, settembre per la vendemmia e novembre per il novello) e vede coinvolte diverse cantine presenti sull'intero territorio regionale.



Fonte: elaborazione dell'autrice su carta Treccani (<https://www.treccani.it>).

Fig. 3 - Gli eno-eventi, esempi in Puglia

L'iniziativa “Tra le Torri del Primitivo di Manduria”, promossa, Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, è un'occasione per la promozione dell'offerta enoturistica di tutto l'ambito territoriale (18 comuni o frazioni di essi) di produzione del vino Primitivo di Manduria. L'evento, alla sua terza edizione, si è svolto in vari momenti nell'estate 2021 con visite ad alcune località di produzione connotate anche dalla presenza di antichi manieri e Torri di guardia (Fig. 4).



Fonte: elaborazione dell'autrice.

Fig. 4 - Tra le Torri del Primitivo di Manduria ed. 2021: i luoghi

Intorno alla riconoscibilità e notorietà di un vino si è costruita, in questi ultimi tre anni, una nuova proposta turistica. Il Primitivo di Manduria è un vino rosso pugliese tra i più ricercati. Nonostante la crisi pandemica il 2020 si è chiuso a +26%, con 28 milioni di bottiglie prodotte, la cui destinazione è soprattutto l'estero.

6. CONCLUSIONI. – L'impatto della crisi innescata dal Covid ha determinato una diminuzione del 27% delle presenze nel turismo enogastronomico. È quanto emerge dal Rapporto sul Turismo enogastronomico in Italia 2021 dal quale emerge che ben il 31% dei "vacanzieri del cibo" hanno tagliato la spesa nel 2020 rispetto all'anno precedente, con la Puglia al quarto posto della classifica nazionale delle regioni più gradite dai turisti enogastronomici e gastronomi. Si prevede che nel 2021 i visitatori totali (internazionali e nazionali) rimarranno inferiori del 36% rispetto ai valori del 2019. Ciò equivale a una perdita di 68 milioni di visitatori; mentre i pernottamenti dovrebbero diminuire di 224 milioni e le entrate del settore caleranno complessivamente di 95 miliardi di euro (ENIT, 2021).

Il turismo, a causa dell'emergenza sanitaria Covid, nel 2020 ha visto diminuire il suo apporto al Pil mondiale del 49,1%. Lo stesso settore, tra il 2014 e il 2019, aveva contribuito a creare 1 posto di lavoro su 4. Il taglio delle spese turistiche in Italia nel 2020 ammonta a 53 miliardi di euro. Un terzo delle perdite ha colpito i consumi in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche l'acquisto di cibo di strada e souvenir delle vacanze (www.isnart.it). Entro il 2023, il turismo totale avrà ripreso a superare leggermente i volumi del 2019, con i visitatori totali del 3% in più rispetto al 2019. Ciò sarà trainato dal turismo interno.

Concludendo, questo scenario così delineato richiede grandi numeri per innescare una vera ripresa; essi possono essere quelli dei visitatori, dei partecipanti, degli operatori coinvolti, della superficie dell'area in cui si svolge. Hall (1992) afferma che vi è un'eredità del grande evento che continua anche quando lo stesso si è concluso da tempo. Tale eredità sarà realmente tale se i partecipanti all'evento a vario titolo sapranno trasmetterne il valore. Le possibilità che l'evento si trasformi da occasionale a strutturato nel tempo e nel medesimo spazio dipenderà, poi, dalla sinergia con altri settori economici quali il turismo. Nel caso del turismo enogastronomico bisognerà tener sempre più conto che è il territorio è ormai diventato l'oggetto effettivo della domanda turistica (ambiente naturale, paesaggio, cultura produttiva, arte, storia, tradizioni locali) e che soltanto attraverso la sua valorizzazione e promozione può cogliersi questa opportunità di crescita.

BIBLIOGRAFIA

- Becattini G. (2009). *Ritorno al territorio*. Bologna: il Mulino.
- Belletti G., Berti G. (2012). Turismo, ruralità e sostenibilità attraverso l'analisi delle configurazioni turistiche. In: Pacciani A., a cura di, *Aree rurali e configurazioni turistiche. Differenziazione e sentieri di sviluppo in Toscana*. Milano: FrancoAngeli.
- Casarin F., Iasevoli G. (2012). Il marketing dei beni e degli eventi culturali: tra turismo e territorio. *Mercati e competitività*, 4: 11-15.
- Croce E., Perri G. (2010). *Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio*. Milano: FrancoAngeli.
- Dansero E., De Leonardis D. (2006). Torino 2006, la territorializzazione olimpica e la sfida dell'eredità. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, s. XII, XI(3): 611-642.
- Dwyer L., Forsyth P. (2005). Estimating the impacts of special events on an economy. *Journal of Travel Research*, 43(4): 351-359.
- ENIT (2021). *Bollettino ENIT – Approfondimenti sull'andamento del turismo giugno 2021*. <https://www.enit.it>.
- Fiori M. (2009). Prodotti enogastronomici e immagini territoriali. In: Copeta C., a cura di, *Cartografie immagini metafore*. Ravenna: Longo Editore.
- Garibaldi R., a cura di (2021). *Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020 trend e tendenze*. Associazione Italiana Turismo Enogastronomico. <https://www.assoziazioneitalianaturismoenogastronomico.it>.
- Guidicini P., Sgroi E., a cura di (1997). *Valori, territorio, ambiente*. Milano: FrancoAngeli.
- Hall C.M. (1992). *Hallmark Tourist Events: Impacts, Management, and Planning*. Londra: Belhaven Press.
- Montanari A. (2002). Grandi eventi, marketing urbano e realizzazione di nuovi spazi turistici. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, s. XII, VII(4): 757-782.
- Pollice F. (2012). *Le produzioni tipiche leva per lo sviluppo territoriale. Il caso della Campania*. Napoli: Unimpresa.
- Puglia Promozione (2019). *Indagine sull'impatto economico del turismo in Puglia*. <https://www.agenziapugliapromozione.it>.
- Id. (2020). *Il turismo in Puglia 2019/2020*. <https://www.agenziapugliapromozione.it>.
- Sorrentini F. (2020). Prodotti tipici e turismo enogastronomico: attrattive per lo sviluppo integrato delle aree interne della Campania. *Studi e ricerche socio-territoriali*, 10: 141-202.

RIASSUNTO: La attuale complessità del turismo internazionale pone problemi inediti e richiede di essere gestita con strumenti e processi del tutto nuovi, con un mutamento spesso notevole delle potenzialità di un territorio. Inoltre, date le dimensioni che il fenomeno turistico ha assunto è necessario porre maggiore attenzione agli effetti che esso ha già determinato sull'ambiente geografico (fisico, economico e sociale) ospitante. Il lavoro intende analizzare le potenzialità di alcune forme di turismo basate sulla fruizione sul patrimonio locale: patrimonio artistico, artigianato, tradizione enogastronomia e, più in generale, a cultura materiale. Tale fruizione non è immediata come accade invece per le forme tradizionali di turismo e quindi necessita di un'opportuna "riconoscibilità" nello spazio possibile anche attraverso la notorietà di un evento che richiama flussi e diffonde la conoscenza del territorio.

SUMMARY: The current complexity of international tourism raises new problems and needs to be managed with new tools. So, much more attention should be paid to the geographical environment (physical, economic and social). The work aims to analyse the potential of some forms of tourism based on the fruition on the local heritage: artistic heritage, crafts, food and wine tradition and, more generally, in the material culture. Local cultural tourism is not immediate as other traditional forms of tourism and therefore requires an appropriate "recognition" in space. It's possible through the reputation of an event that attracts flows and spreads knowledge of territorial.

Parole chiave: eventi, ricadute economiche, notorietà

Keywords: events, economic impact, notoriety

*Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"; antonietta.ivona@uniba.it

SIMONA MONTELEONE*, DONATELLA PRIVITERA*

VIAGGIO NEGLI OCCHI E NEL GUSTO DEL PATRIMONIO CULINARIO. CRIMINALITÀ E CONTRAFFAZIONE

1. INTRODUZIONE. – Il cibo pur essendo un'esigenza primaria possiede una valenza culturale, economica e sociale e l'Italia, nel panorama internazionale, è uno dei Paesi con un ricco e variegato patrimonio agroalimentare in un contesto di crescente apprezzamento verso prodotti con un forte contenuto di tipicità nonostante la globalizzazione dei consumi. Inoltre il numero sempre più ampio di consumatori a cui piace viaggiare per gustare l'offerta enogastronomica italiana (Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, 2021) ribadisce l'importanza dell'identificazione del Made in Italy quale rilancio del settore turistico messo in crisi dalla pandemia.

Quantificando il valore del settore agroalimentare italiano, questo riveste un ruolo determinante in ambito comunitario ed in particolare le "eccellenze" certificate contribuiscono più di 16 miliardi di euro (Ismea e Qualivita, 2020) fornendo un contributo del 20% al fatturato complessivo dell'intero settore agroalimentare nazionale. Altrettanto consistente è l'export agroalimentare.

Il contributo mira a chiarire e quantificare il fenomeno della criminalità nel comparto agroalimentare, in particolare i prodotti di qualità, con conseguenze sia per la sottrazione di mercato al commercio italiano sia per gli effetti sui flussi turistici. In prima battuta si approfondisce la rilevanza del patrimonio agroalimentare italiano, l'importanza dei prodotti di qualità e la sua rilevanza per i flussi turistici in entrata nel nostro Paese. In particolare, i prodotti di qualità (anche certificati), sono prodotti che avendo le loro radici nei territori rappresentano l'identità italiana e per questo apprezzati ma, purtroppo, spesso oggetto di imitazione e contraffazione illegale. Nel primo caso siamo in presenza dell'utilizzo di nomi o immagini che richiamano il nome del nostro Paese (noto come *Italian sounding*), nel secondo caso di sofisticazioni, di falsificazioni evidenti, di ingannevole utilizzo dell'origine geografica, o di contraffazione delle scadenze. Le c.d. agromafie immettono sul mercato cibi pericolosi che contengono residui chimici, tossine (es. la mozzarella sbiancata con la soda) ed hanno generato nel 2018 un fatturato di 24,5 miliardi di euro, allarmi alimentari e numerosi eco-reati legati alla gestione dei rifiuti (6° Rapporto sui crimini agroalimentari). Allo stesso tempo non aiuta la disparità tra le singole normative nazionali per l'immissione dei prodotti sul mercato e la poca chiarezza della legislazione comunitaria.

2. IMPORTANZA DEI PRODOTTI DI QUALITÀ E LO SVILUPPO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO. – Il cibo identificativo dei sistemi agro-industriali globalizzati è nella sua identità contrastato dal cibo locale, preso come simbolo di un diverso modello di sviluppo e qualità (Pettenati e Toldo, 2018). Questa nuova enfasi sull'aspetto locale nel dibattito alimentare ha coinvolto movimenti sociali, politici e culturali, nonché anche ed in particolar modo le politiche agroalimentari, attive nell'immaginare e perseguire società e sistemi alimentari anche socialmente inclusivi. Termini come "km zero", "miglia alimentari" e "filieri corte" sono diventati parte – spesso senza adeguata riflessione critica – del vocabolario e dell'immaginazione popolare associati a modelli di produzione e consumo alimentare per l'appunto più sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale (Nicolosi *et al.*, 2019). L'Italia custodisce un patrimonio culturale unico a livello europeo (Nomisma, 2021), caratterizzato dalla forte identità e per le elevate caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari, con 838 prodotti registrati (Denominazione di origine protetta DOP, Indicazione Geografica Protetta IGP e Specialità tradizionale Garantita STG) di cui 312 per il comparto cibo e 526 per il settore vitivinicolo, confermando il primato di indicazioni geografiche a livello mondiale (Ismea e Qualivita, 2020). Infatti già da tempo la valorizzazione e la tutela del Made in Italy è tra le priorità strategiche a livello nazionale.

Il consumo di specialità culinarie, in molti casi, ha lo stesso valore di una visita a un monumento storico (Privitera, 2017, p. 106). Infatti, ormai è accertato che il cibo è un potenziale motore per lo sviluppo turistico; è una parte essenziale e sempre più rilevante dell'esperienza turistica e assume una grande varietà di espressioni



culturali (Garibaldi e Pozzi, 2018). Il turismo gastronomico dà vitalità alle comunità rurali, sostiene i piccoli produttori alimentari locali e rafforza la loro posizione sul mercato. Il patrimonio gastronomico è diventato un elemento indispensabile nell'esplorazione della cultura e della ricchezza di una certa regione, incarna tutti i valori tradizionali associati alle nuove tendenze del turismo: rispetto per il sapere e la tradizione di un luogo, uno stile di vita sano, autenticità, sostenibilità ed esperienza del fruitore (Garibaldi, 2017; 2019). Molti studi dimostrano che il potenziale di un prodotto gastronomico è intrinsecamente connesso con la conoscenza del luogo in cui viene prodotto e consumato. I turisti hanno necessità di conoscere i prodotti agroalimentari che dipendono fortemente dall'agricoltura locale: spesso alcuni alimenti consumati durante i viaggi potrebbero non essere prontamente presenti nelle loro pratiche alimentari quotidiane assumendo anche un valore simbolico legato ai ricordi della "vacanza".

Inoltre, il cibo locale sembra essere un elemento essenziale per conoscere la cultura e lo stile di vita di una destinazione turistica (Kapera, 2019). Rappresenta i valori tradizionali associati alle nuove tendenze del turismo e produce forme ibride di esperienza gastronomica e sostiene lo sviluppo delle comunità intorno alla gastronomia e al cibo (Richards, 2015). In particolare, secondo i dati dell'Osservatorio Turismo Nomisma-UniCredit (2021) anche alla luce delle conseguenze scaturite dalla recente ed attuale pandemia, un binomio, quello tra turismo e agroalimentare, è un'opportunità per la valorizzazione della destinazione Italia, dal momento che le scelte di viaggio sono determinate dai cambiamenti delle abitudini, sempre più legate al territorio, alla cultura e alle tradizioni locali. In sintesi, secondo il recente Rapporto sul turismo gastronomico (2021) sebbene nel complesso il turismo è certamente tra i settori che maggiormente hanno risentito della crisi innescata dall'emergenza sanitaria globale, il 28% degli operatori prevede di offrire tour enogastronomici sul territorio dove si esaltino i prodotti locali e con materie prime a km 0, associate a proposte di tour divisi per target (es. giovani, coppie, famiglie) per migliorare la fruizione dell'esperienza turistica. Itinerari all'aria aperta (44%) prediligendo mobilità sostenibili quali passeggiate, o escursioni in bicicletta (18%) e sport fruiti immersi nel verde (20%). Rilevante l'incidenza del turismo enogastronomico: il 15% durante le esperienze ricreative ha scelto un tour specifico e il 10% ha visitato aziende agricole, cantine o fattorie didattiche.

L'Italia è una destinazione in cui la gastronomia è parte integrante e consolidata dell'offerta turistica. La degustazione del cibo è da sempre considerata parte del viaggio ed uno dei motivi principali per i visitatori locali e internazionali di viaggiare in Italia. D'altronde le destinazioni italiane in cui le produzioni alimentari locali sono rilevanti sono luoghi con un variegato patrimonio culinario e un alto valore culturale e ambientale, e aree in cui vi è potenziale per benefici economici, gestione sostenibile delle risorse, ed occupazione attraverso la celebrazione delle pratiche tradizionali.

3. CIBO E MODALITÀ DI AZIONE CRIMINALE. – L'Italia è, dunque, uno dei Paesi con un più elevato patrimonio agroalimentare e vanta produzioni tipiche di eccellenza che permettono il riconoscimento del marchio italiano in termini di qualità a livello nazionale e internazionale. Il prodotto italiano però è vulnerabile e a rischio di imitazione e contraffazione a causa delle enormi possibilità di guadagno nella commercializzazione di tali prodotti che beneficiano del marchio italiano, certificato o meno. A causa degli elevati guadagni e della facilità di ingresso nel mercato agroalimentare, esso risulta appetibile da parte delle organizzazioni criminali attive ormai in tutti i settori dell'economia; il cibo è capace di fatturare 12,5 mld l'anno (Eurispes, 2015). La criminalità impone il proprio controllo sulla produzione, sul trasporto e sulla vendita di prodotti alimentari anche perché il sistema legislativo italiano è carente sia in termini di repressione del fenomeno che di sanzioni penali spesso insufficienti e inadeguate.

La letteratura accademica, sempre con maggiore interesse si occupa dei pericoli che riguardano il cibo e che sono causati da azioni umane deliberate, note come frodi alimentari o adulterazioni, che hanno una forte motivazione economica (Spink e Lipp, 2012). Solo in tempi recenti però essa si è occupata del business delle agro-mafie e delle eco-mafie, mettendo in relazione la criminalità e il settore agroalimentare in generale e il cibo in particolare (Canali, 2012; Cusatelli e Giacalone, 2015; Perone, 2018).

La maggior parte delle informazioni oggi disponibili fanno comunque riferimento ai rapporti di associazioni ed enti promossi dalla società civile; i documenti pubblicati periodicamente da Legambiente, Coldiretti-Eurispes, e Sos Impresa. La definizione più comune del fenomeno delle agro-mafie è quella che riguarda tutte le transazioni economiche che hanno per oggetto beni, servizi e attività finanziarie legate alla filiera del comparto del cibo e dell'agroalimentare e caratterizzate dal ricorso al metodo mafioso (Coldiretti-Eurispes, 2015).

La criminalità, infatti, è sempre più presente nel Made in Italy, il giro di affari illegali nell'agroalimentare in Italia che fa riferimento ai ristoranti, alle carni, ai latticini ha subito un aumento dell'800%, in un solo

anno. Affinchè un prodotto possa fregiarsi del titolo di Made in Italy è necessario che siano italiani sia il luogo di coltivazione/allevamento della materia prima che quello di trasformazione. Questo fenomeno riguarda tanto la piccola imprenditoria che guadagna con le truffe, le contraffazioni e le adulterazioni che colpiscono soprattutto i marchi a denominazione protetta, quanto la mafia. Negli anni, la criminalità organizzata è riuscita a consolidare il proprio status di holding finanziaria, che opera sul territorio nazionale e in quasi tutti i settori economici e finanziari.

Un altro termine comunemente utilizzato per individuare la presenza della criminalità nel settore del cibo è il fenomeno dell'*Italian sounding*, cioè l'imitazione e le falsificazioni dei prodotti italiani da parte di aziende italiane e straniere che utilizzando materie prime non italiane sfruttano con richiami semantici e visivi il brand italiano, causando danni alla qualità dei nostri prodotti. I prodotti di nicchia spesso contrassegnati da marchi storici, vengono commercializzati in processi produttivi che utilizzano materie prime dall'origine incerta e spesso pericolosa. Gli esempi più evidenti e diffusi sono quelli che riguardano l'olio extravergine italiano sull'etichetta, ma prodotto con olio spagnolo o tunisino, oppure il concentrato di pomodoro, venduto come 100% italiano ma allungato con passata di cattiva qualità, o ancora la mozzarella di bufala campana, fatta con cagliate di scarto della Germania o di altri Paesi.

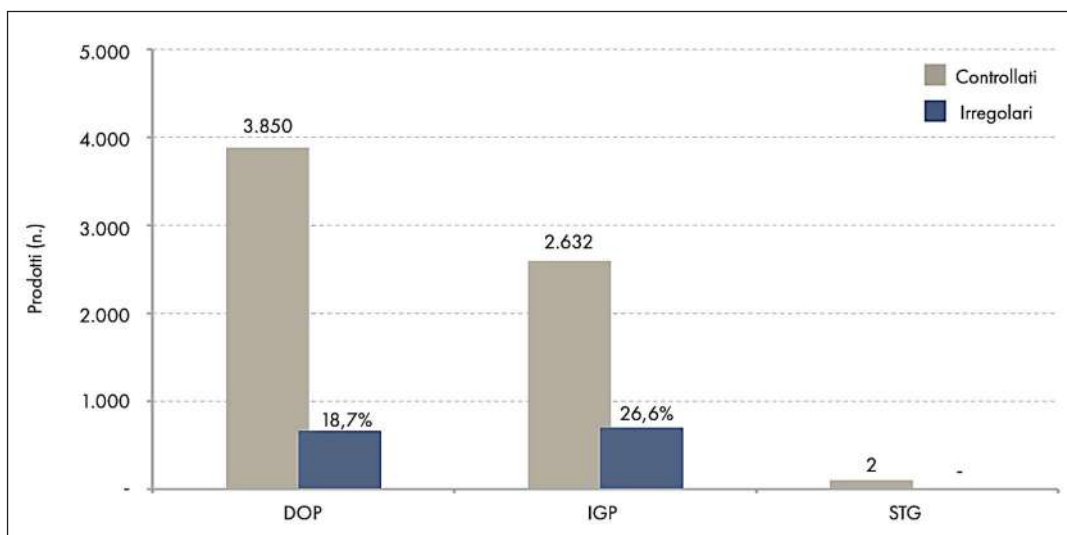
Il comportamento illecito crea dei danni al settore dell'alimentare, con ingenti fondi sottratti al comparto "legale" che, viene privato di 60 mld l'anno principalmente legati al commercio internazionale, un vero e proprio danno in termini di salute, con un evidente pericolo di avvelenamento di massa, e anche in termini di denaro, perché la mafia è in grado di controllare l'intera filiera agroalimentare, dal campo alla tavola, potendo contare anche sul diffuso clima di omertà che caratterizza il mondo rurale (Legambiente, 2017). Le mafie in agricoltura agiscono in modo diverso rispetto agli altri comparti della criminalità perché tendono a formare dei veri e propri cartelli, spartendosi equamente i proventi illeciti e determinando un'alterazione del mercato a danno dei produttori. La conseguenza diretta è che la criminalità è in grado di distorcere il mercato e condizionare al rialzo i prezzi di mercato.

A causa di questi comportamenti illeciti, si calcola, inoltre, che negli ultimi anni quasi 25 mila aziende che operano nel settore legale, siano state costrette a dismettere le attività a causa di usura e debiti, e che ben 350.000 agricoltori sono stati vittime di reati di ogni genere, ovvero il 33% del numero complessivo degli impiegati nel settore (CIA, 2014). Una perdita che trova le sue determinanti principali in una vasta gamma di reati (Canali, 2012; Coldiretti-Eurispes, 2017; Legambiente, 2017):

- usura e racket delle estorsioni;
- sfruttamento della forza lavoro attraverso il "caporalato";
- imposizione di materie prime e imballaggi;
- gestione coatta del trasporto dei prodotti lungo la filiera agroalimentare, fino allo stoccaggio della merce;
- abigeato e macellazione clandestina;
- danneggiamento delle colture;
- depredazione e razzia del patrimonio boschivo;
- furti di materiali direttamente connessi al processo produttivo, come rame o mezzi agricoli;
- contraffazione dell'output produttivo, come olio extra vergine d'oliva, vino e parmigiano;
- contrabbando di prodotti alimentari;
- utilizzo fraudolento di denominazioni geografiche, marchi e immagini che evocano l'Italia e i suoi prodotti (*Italian sounding*);
- truffe ai danni dell'Unione europea.

Le attività a tutela dei consumatori e della concorrenza leale, per contrastare le molteplici azioni della criminalità agroalimentare sono realizzate dagli Uffici territoriali e da una specifica Unità Investigativa Centrale soprattutto nei settori dei prodotti delle carni con marchi DOP e lattiero caseario. Importante è stato dal 2017 il supporto specialistico dei Laboratori di analisi del dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione delle frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) sotto la direzione dell'Autorità Giudiziaria competente.

I principali illeciti sono quelli concernenti il contrasto alle contraffazioni dei prodotti agroalimentari di origine e a indicazione geografica protetta (DOP, IGP, STG e biologico); nel settore vitivinicolo, in quello oleario ed infine in quello lattiero-caseario (Figg. 1 e 2). I dati del controllo effettuato al 2020 dimostrano un'incidenza percentuale elevata di prodotti irregolari in particolare di irregolarità documentali (es. tenuta dei registri) e di etichettatura in particolare per i vini (ICQRF, 2020).



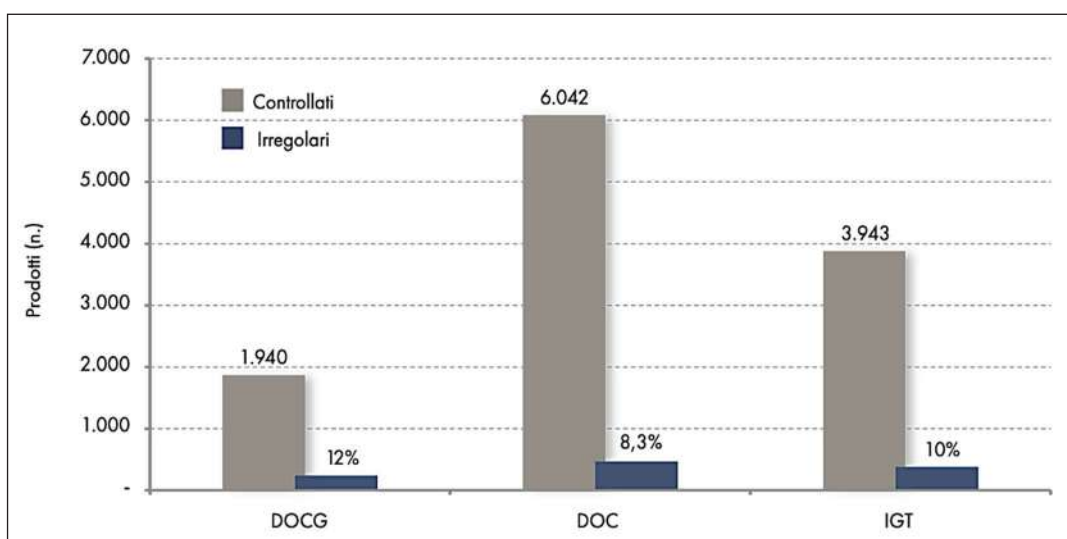
Nota: comprese le irregolarità documentali e di etichettatura.

Fonte: ICQRF, 2020.

Fig. 1 - Prodotti a DOP, IGP e STG controllati e percentuale di irregolarità

In particolare l'attività dell'ICQRF (2020), particolarmente intensa, si riferisce ad illeciti quali:

- commercializzazione fraudolenta di vini a DOP e a IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione;
- sofisticazione di vini generici, e talora a IGP, per annacquamento;
- sofisticazione di vini a DOP per zuccheraggio;
- detenzione di prodotti vitivinicoli "in nero", non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina;
- presenza di coloranti non dichiarati in vino aromatizzato;
- vino a IGT dichiarato da agricoltura biologica con presenza di residui di prodotti fitosanitari rilevata all'analisi;
- violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini, sia generici, che a denominazione d'origine.



Nota: comprese le irregolarità documentali e di etichettatura.

Fonte: ICQRF, 2020.

Fig. 2 - Vini DOCG, DOC, IGT controllati e percentuale di irregolarità

4. CONCLUSIONI. – Il cibo diventa più di un semplice oggetto che soddisfa i bisogni degli esseri umani, è parte di un contesto più ampio, un elemento prominente. Quando si consuma in luoghi di viaggio diversi dalla propria residenza, il visitatore diventa parte di una cultura, anche se solo per il breve periodo della vacanza. Compenetrandosi nelle destinazioni, anche se per motivi turistici, il fruitore consumatore si scontra con frodi e contraffazioni di prodotti alimentari lontani da quelli originari dei luoghi di produzione, anche perché non ne ha pienamente conoscenza. Il settore agroalimentare italiano è, quindi, fortemente gravato dalle pressioni delle organizzazioni criminali che hanno determinato nel tempo un notevole squilibrio nei rapporti fra gli operatori agricoli, ma anche fra questi ultimi e gli altri attori della filiera agroalimentare, facendo abbassare la qualità dei prodotti e lievitare i prezzi dei beni alimentari, creando una distorsione del libero mercato. Per garantire la legalità del settore agroalimentare in un territorio è necessario un coinvolgimento di tutti i soggetti che partecipano allo sviluppo del settore e che lavorano nella produzione del Made in Italy, sia con finalità tutelative sia di immagine del nostro bel Paese e del suo patrimonio culinario. Si tratta di individuare le garanzie adeguate al fine di valorizzare la qualità dei prodotti italiani, a tutela di uno specifico brand che non ha eguali al mondo (Perone, 2018). In ogni caso è necessario amplificare il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande sia al fine di verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, sia a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni tra gli operatori coinvolti.

RICONOSCIMENTI. – Pur nell'unità di intenti, S. Monteleone ha redatto il paragrafo 3, D. Privitera il 2. L'introduzione e le conclusioni sono congiunte.

BIBLIOGRAFIA

- Canali G. (2012). Falso Made in Italy e Italian sounding: le implicazioni per il commercio agroalimentare. In: De Filippis F., a cura di, *L'agroalimentare italiano nel commercio mondiale. Specializzazione, competitività e dinamiche*. Roma: Edizioni Tellus.
- CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) (2014). Rapporto della CIA sulla legalità e la sicurezza 2014. Presentato al convegno *Criminalità e contraffazione*, Roma, 18 dicembre.
- Coldiretti-Eurispes (2015). *Agromafie. 3° Rapporto sui Crimini Agroalimentari in Italia*. Roma: Eurispes. Testo disponibile al sito: <http://www.osservatorioagromafie.it/wp-content/uploads/sites/40/2017/02/3°-Rapporto-Agromafie.pdf> (accesso il 12 ottobre 2021).
- Idd. (2017). *Agromafie. 5° Rapporto sui Crimini Agroalimentari in Italia*. Bologna: Minerva.
- Cusatelli C., Giacalone M. (2015). Statistical analysis of zoo-agrarian crime. Presentato alla *GRASPA Conference Series*. Bari, 15-16 giugno.
- Garibaldi R. (2017). *In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato*. Canterano (Roma): Aracne editrice.
- Ead. (2019). Best practices in gastronomy tourism: synergies between food, wine, culture and tourism. In: Dixit S.K., a cura di, *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Londra: Routledge.
- Ead., Pozzi A. (2018). Creating tourism experiences combining food and culture: An analysis among Italian producers. *Tourism Review*, 3(2): 230-241.
- ICQRF (2020). *Report attività 2020*. www.politicheagricole.it (accesso il 9 settembre 2021).
- Ismea, Qualivita, a cura di (2020). *Rapporto Ismea-Qualivita 2020. Sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG*. Siena: Fondazione Qualivita.
- Kapera I. (2019). The role of local food culture in sustainable tourism development. *Geography and Tourism*, 7(1): 29-39.
- Osservatorio agromafie (2019). *Agromafie 6° Rapporto Sui Crimini Agroalimentari*. Bologna: Minerva Soluzioni Editoriali.
- Osservatorio Turismo Nomisma-UniCredit (2021). *Osservatorio Turismo Nomisma-UniCredit per una valorizzazione della "Destinazione Italia"*. <https://www.nomisma.it/osservatorio-turismo-nomisma-unicredit> (accesso il 10 novembre 2021).
- Perone G. (2018). I costi della criminalità organizzata nel settore agroalimentare italiano (The costs of organized crime in the Italian agro-food sector). *Moneta e credito*, 71(281): 71-83.
- Privitera D. (2020). A view on culinary tourism. Case study of Catania, Italy (2020). *Geography and Tourism*, 8(1): 105-114.
- Richards G. (2015). Gastronomic experiences: From foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1: 5-18.
- Spink J., Moyer D.C. (2011). Defining the public health threat of food fraud. *Journal of Food Science*, 76(9): 157-163.

RIASSUNTO: Il contributo mira a chiarire e quantificare il fenomeno della criminalità nel comparto agroalimentare, in particolare i prodotti di qualità, con conseguenze negative sia per la sottrazione di mercato al commercio italiano sia per gli effetti sui flussi turistici attratti dal variegato patrimonio enogastronomico italiano. La produzione del cibo ha da sempre rappresentato un terreno fertile per le attività illegali della criminalità organizzata, capace di sfruttare le principali vulnerabilità proprie del comparto agricolo. Allo stesso tempo le contraffazioni e le adulterazioni che colpiscono soprattutto i marchi a denominazione protetta – il c.d. *Italian sounding* – sono sempre più evidenti.

SUMMARY: The article aims to clarify and quantify the phenomenon of crime in the agri-food sector, in particular quality products, with negative consequences both for the removal of the market from Italian trade and for the effects on tourist flows attracted by the Italian culinary and gastronomic heritage. Food production has always been a breeding ground for the illegal activities of organized crime, able to exploit the main vulnerabilities of the agricultural sector. At the same time, counterfeiting and adulteration, which mainly affects protected trademarks – the so-called Italian sounding – are becoming increasingly relevant.

Parole chiave: prodotti di qualità, turismo enogastronomico, frodi

Keywords: quality products, food tourism, fraud

*Dipartimento di Scienze della Formazione, Università degli Studi di Catania; simonamonteone@unict.it; donatella.privitera@unict.it

ENRICO ERCOLE*

CIBO, TURISMO ESPERIENZIALE E SVILUPPO LOCALE NELLE AREE RURALI: STUDIO DI CASI NELLE AREE COLLINARI DELL'ITALIA SETTENTRIONALE

Il cibo è un tema che ha acquistato una crescente attenzione tra gli studiosi, così come tra i decisori politici, nell'opinione pubblica e nell'esperienza degli individui. Le ragioni di ciò sono varie e complesse, e rimangono, da una parte, alle caratteristiche fondanti del cibo, che insieme al sonno è necessario alla sopravvivenza degli individui. Dall'altra parte al rapporto tra umanità e Terra, diventato problematico. Inoltre, alle ben note valenze in una moltitudine e varietà di aspetti; dalla salute all'economia, dalle disuguaglianze nell'accesso al cibo alla geopolitica, dall'identità al turismo.

Nel turismo, in particolare, ha guadagnato importanza un approccio "emozionale" che prende in seria considerazione il ruolo svolto dalle emozioni, che sono quasi sempre legate a loro volta alle sensazioni, che sono a loro volta conseguenza non solo del senso della vista, ma anche dei sensi del gusto, del tatto, del suono, dell'olfatto (Davidson *et al.*, 2005). Nel seguito focalizzeremo l'attenzione sul cibo, e di conseguenza sul senso del gusto, ma è bene ricordare che l'esperienza e l'emozione sono siano olistiche, e pertanto il cibo non viene apprezzato unicamente dal senso del gusto bensì dall'insieme dei cinque sensi.

Nell'articolo prenderemo in considerazione tre temi che negli studi sul turismo sono sovente trattati separatamente: cibo, turismo emozionale e sviluppo locale.

1. SVILUPPO LOCALE E TURISMO RURALE. – La relazione tra sviluppo locale e turismo si è imposta come oggetto di studio negli ultimi decenni (Hall *et al.*, 2003). Il turismo, infatti, ha mostrato una crescita sia nella domanda sia nell'offerta, la cui entità, rapidità e caratteristiche hanno attirato l'attenzione non solo di studiosi, ma anche di imprese turistiche, tour operator e amministratori locali. Mentre per imprese e tour operator si trattava di intercettare un nascente segmento di domanda, per gli amministratori c'era l'aspettativa che il turismo potesse diventare una delle possibili alternative al declino del settore industriale, nelle città, e, nelle aree rurali, alla crisi dell'agricoltura che aveva portato allo spopolamento delle campagne.

Una parte della domanda turistica si è infatti rivolta non solo verso le destinazioni tradizionali (mare, montagna, laghi, città d'arte) ma anche verso aree tradizionalmente non turistiche; e una parte non irrilevante della domanda, dal punto di vista numerico e della capacità di spesa, si è indirizzata verso le aree rurali, che in precedenza erano considerate zone non turistiche o meta di un turismo di seconda classe. I turisti rurali in passato erano le persone emigrate nelle aree urbane che tornavano in vacanza nella zona di origine per visitare parenti e amici (Ercole, 2019).

La tematizzazione del turismo rurale si è sviluppata parallelamente alla più ampia riflessione sulla crisi del modello fordista, e in particolare all'emergere di quello dello sviluppo locale. Non tanto perché la crescita del turismo rurale si è manifestata nel periodo in cui il modello fordista mostrava la sua crisi più acuta, quanto piuttosto per il fatto che esso presentava alcune caratteristiche tipiche dei distretti industriali, come la presenza diffusa di imprese di piccola-media dimensione, tra di loro legate da rapporti di concorrenza-cooperazione. Nel caso del turismo la prima caratteristica è amplificata dal fatto che le imprese non fanno capo allo stesso settore; si tratta di aziende attive nel campo della ricettività, della ristorazione, dei servizi al turismo, ma anche di istituzioni pubbliche con finalità non di lucro come musei, parchi naturali.

Non sorprende, dunque, che la riflessione sulle potenzialità del turismo rurale abbia avuto punti di convergenza con il dibattito sui distretti industriali e, più in generale, sullo sviluppo locale. Con la definizione di "distretto industriale" come noto si intende un modello di sviluppo locale che ha caratterizzato ampie aree dell'Italia settentrionale e centrale negli anni Settanta (Becattini, 1987). Il modello si fonda su ambiti territoriali circoscritti in cui piccole e medie imprese, specializzate in una o più fasi di un processo produttivo, operano integrate tra loro mediante una rete complessa di interrelazioni di carattere economico e sociale. Si noti



come gli studi hanno nel tempo dedicato attenzione a quei sistemi economici locali che, pur condividendo alcuni aspetti caratterizzanti i distretti industriali, rientravano in altri settori economici, come ad esempio quello dei servizi, tra cui anche il turismo, il cui caso più noto è costituito dalla costa romagnola di Rimini.

Il concetto di sviluppo locale è ampio e multiforme e, proprio per questa sua ultima caratteristica, su alcuni punti non c'è una completa concordanza da parte degli studiosi. Ci limiteremo qui a ricordare come secondo Trigilia (2005), esso è distinto dal "dinamismo locale" che produce una crescita economica sostenuta in modo esogeno, per la presenza di due caratteristiche: da una parte il "protagonismo dei soggetti locali" e, dall'altra parte, "forme di cooperazione tra soggetti privati e pubblici".

Numerosi studi hanno indagato i requisiti ritenuti necessari per lo sviluppo locale turistico nelle aree rurali, mettendo in luce, in primo luogo l'adeguamento del territorio alla fruizione turistica in termini infrastrutturali, di viabilità e trasporti, di servizi al pubblico, mantenendo tuttavia una dimensione urbanistica e paesaggistica che richiami in modo netto le origini rurali, e non vada a snaturare in senso turistico l'ambiente e il paesaggio. In secondo luogo, il consolidarsi di una cultura dell'ospitalità da parte delle aziende turistiche e agrituristiche e, più in generale, della popolazione residente. In terzo luogo, il consolidamento delle attività d'impresa direttamente collegate al turismo, con particolare attenzione all'innovazione culturale, organizzativa e gestionale. In quarto luogo la costituzione di forme di meta-management territoriale, che permettano una positiva interazione pubblico/privato, che porti alla costruzione di relazioni collaborative fra istituzioni locali e impresa (Martini e Buffa, 2012). Gli studi di ambito sociologico ed antropologico hanno sottolineato l'importanza di due risorse presenti nelle aree rurali: da una parte, un consistente capitale sociale, nella forma di relazioni basate sulla cooperazione, la reciprocità e la fiducia, che consentono di agevolare la condivisione delle informazioni e delle conoscenze tacite, i processi decisionali e il coordinamento dell'attività, riducendo i costi di transazione. Dall'altra parte la permanenza di elementi identitari legati al paesaggio, alle colture e ai prodotti, alle tradizioni. Quest'ultimo aspetto presenta legami forti con i temi dell'esperienza, della trasformazione e dell'autenticità che verranno trattati più avanti. Ci limitiamo qui a ricordare come proprio uno dei tratti distintivi del turismo rurale, la capacità di permettere un confronto non anonimo tra host e turista sia uno dei tratti che caratterizzano il turismo esperienziale. E come nel turismo rurale occupi uno spazio importante il cibo, a partire dai paesaggi agrari, fino ai prodotti tipici locali, alla gastronomia, ai suoi tratti simbolici e identitari.

2. IL TURISMO ESPERIENZIALE. – Procederemo qui di seguito a un inquadramento del tema dell'esperienza, in primo luogo, nei comportamenti di consumo in generale e, successivamente, in specifico, nel turismo. Il termine esperienza ha acquistato ampia notorietà negli ultimi anni a partire dall'articolo del 1998 di Pine e Gilmore sulla *experience economy*, seguito dal libro pubblicato l'anno successivo. Gli autori hanno descritto l'economia dell'esperienza come la *next economy*, che segue l'economia agraria, quella industriale e la più recente economia dei servizi. Essi sostengono che le aziende devono orchestrare eventi memorabili per i loro clienti, e che la memoria, l'esperienza, diventano esse stesse il prodotto. Il punto centrale dell'analisi è che, a causa della tecnologia, dell'aumento della concorrenza e delle crescenti aspettative dei consumatori, i servizi oggi iniziano a essere visti in modo diverso. Proprio come i mercati dei servizi si basano sui mercati dei beni che a loro volta si basano su quelli delle materie prime, allo stesso modo i mercati dell'esperienza e della trasformazione si basano su quelli dei servizi. Le imprese delle materie prime fanno pagare per beni indifferenziati, quelle dei prodotti per oggetti tangibili, quelle dei servizi per le attività che eseguono, quelle dell'esperienza per le emozioni e le sensazioni che i clienti vivono, quelle della trasformazione per i benefici in termini di mutato approccio alla realtà che i clienti elaborano trascorrendo il loro tempo presso di esse.

Si noti che il tema dell'esperienza, prima di diventare di uso comune nel marketing attraverso il testo di Pine e Gilmore, era entrato nel dibattito scientifico, da una parte, in ambito antropologico, grazie a Turner e Bruner (1986). Il termine enfatizzava l'importanza della performance, delle emozioni, dei comportamenti, delle aspettative nel giungere a una conoscenza dinamica della cultura di una comunità, riconoscendo così un ruolo attivo e creativo agli attori sociali, in contrapposizione all'approccio strutturale-funzionalista che era concentrato sulle norme e regole sociali. Dall'altra parte, grazie agli studi sulla *customer experience* che avevano come oggetto di studio il comportamento del consumatore, dove il termine "esperienziale" viene introdotto all'inizio degli anni Ottanta con l'approccio dell'*experiential view*, che focalizza l'attenzione sull'esperienza di consumo come attività volta alla ricerca di sensazioni e divertimento (Holbrook e Hirschman, 1982). All'approccio tradizionale, che riconosce nel consumatore un soggetto razionale, si affianca il nuovo approccio "esperienziale". Successivamente altri autori (Knudsen e Waade, 2010) hanno stemperato questa contrapposizione, sottolineando la natura composita dei processi di consumo, nei quali la componente razionale/

funzionale e quella emozionale/edonistica coesistono nelle scelte del consumatore e ne influenzano il livello di soddisfazione.

Negli anni seguenti, numerosi sono i contributi che enfatizzano come la *customer experience* sia una leva decisiva di creazione di valore sia per l'impresa sia per i consumatori. Mentre i primi studi sono concentrati sulla memorabilità delle esperienze "messe in scena" dall'impresa per i consumatori, successivamente si focalizza l'attenzione sull'esperienza di consumo in quanto esperienza olistica, che coinvolge il consumatore a diversi livelli e in ogni momento della relazione con il fornitore (Lasalle e Britton, 2003). I vari contributi concordano nel vedere la *customer experience* come il complesso delle interazioni tra consumatore e impresa: da una parte, l'impresa deve essere in grado di far vivere ai propri clienti esperienze memorabili, e così facendo ottiene un vantaggio competitivo nei confronti dei concorrenti. Dall'altra parte, ciò comporta un maggior sforzo nella progettazione dell'offerta, che non è più solo un prodotto o un servizio, ma si connota, appunto, come un'esperienza.

La prospettiva dell'economia delle esperienze si è venuta diffondendo, spesso in maniera empirica, nelle imprese turistiche, interessate a implementare nuove modalità di creazione di valore aggiunto attraverso l'offerta di innovativi contenuti di *customer experience*, e di conseguenza a confrontarsi con nuovi approcci organizzativi e strategici. Si pensi ad esempio alle nuove offerte nell'ambito del turismo enogastronomico, naturalistico e outdoor, basate su quelle che Pine e Gilmore (1998) definiscono le "4E" dell'esperienza del consumatore (*Entertainment, Education, Esthetics ed Escapism*), che si concretizzano sovente in laboratori pratici del turismo esperienziale, come i laboratori di cucina tradizionale locale, di agricoltura biologica, di caseificazione, di riconoscimento e degustazione dei vini locali, oppure in offerte a tema naturalistico o storico-etnologico.

Numerosi e rilevanti sono i percorsi di analisi che si aprono dalla riflessione sullo snodo tra cibo, turismo esperienziale e sviluppo rurale che non saranno trattati in questa sede; ci limitiamo qui a ricordare come questo snodo sia non solo analitico ma sia presente nelle politiche pubbliche così come nelle strategie aziendali. Alla luce delle riflessioni sopra presentate analizzeremo alcuni casi di turismo esperienziale nelle aree rurali collinari dell'Italia settentrionale, mettendone in luce i fattori caratterizzanti al fine di individuare l'esistenza di fattori di successo. Le aziende sono state scelte per l'alto livello qualitativo del prodotto gastronomico offerto e per l'approccio innovativo nell'offerta in senso esperienziale.

3. I CASI: METODOLOGIA, CAUTELE, ANALISI, RISULTATI. – Il turismo rurale è presente nelle colline dell'Italia settentrionale da più di trent'anni e si basa su risorse naturali e culturali: il paesaggio e l'enogastronomia principalmente. Le tradizioni popolari, l'arte e l'architettura "minori" sono anch'esse parte del prodotto turistico. Le strutture ricettive sono principalmente di piccola dimensione e a conduzione familiare: bed & breakfast e aziende agrituristiche. Una rete tra strutture ricettive, ristoranti, servizi ai turisti e governi locali è più presente in alcune aree (Langhe, Valdobbiadene), meno in altre (Monferrato, Appennino emiliano). Agenzie di turismo, sia pubbliche che private, sono nate recentemente, al fine di coordinare le attività turistiche.

Venendo ai casi studiati, l'individuazione è stata fatta sulla base della conoscenza avvenuta in precedenti ricerche e dell'indicazione di osservatori esperti. L'analisi è stata fatta sulla base di colloqui, della raccolta del materiale pubblicitario, e della consultazione dei siti Internet delle aziende. I risultati devono essere presi con cautela a ragione del numero limitato di casi del modo in cui sono stati individuati. Nonostante questi limiti, emergono una serie di punti di riflessione interessanti.

Il primo caso è rappresentato da un'azienda agricola, ereditata dall'attuale proprietario che trenta anni fa iniziò la produzione di un vino di pregio, che ha ricevuto importanti riconoscimenti per la qualità del prodotto. Altri riconoscimenti arrivano in seguito: l'azienda è diventata infatti sede didattica dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, ha ottenuto il riconoscimento come produttore biologico da parte dell'Istituto di Certificazione Etica e Ambientale, è stata scelta dal WWF come Oasi affiliata. Nel 2004 viene realizzata la prima cantina a energia solare del Piemonte, un impianto di produzione di energia elettrica solare a uso non abitativo ma finalizzato alla produzione vitivinicola. Da anni l'azienda collabora con il WWF e l'Ente Parchi provinciale per un progetto di Riserva Naturale per la valorizzazione paesaggistica dell'area. Inoltre ha aderito al programma dell'Unione europea di Agricoltura Eco-compatibile ai sensi del Regolamento CE n. 1257/99 e dalla primavera del 2007 ha dato inizio al programma di conversione dei propri vigneti e terreni da agricoltura eco-compatibile ad agricoltura biologica. Con cadenza annuale vengono organizzate giornate dedicate a temi legati alla produzione aziendale e alle specificità del territorio. L'azienda ha una valutazione di 4,8 su 5 da TripAdvisor (86 recensioni).

Il secondo caso aziendale è costituito da un agriturismo, caseificio e osteria specializzato nella produzione di un formaggio di nicchia prodotto con latte di pecora. Il formaggio è stato scelto come presidio Slow Food e l'osteria è segnalata dalla Guida Slow Food delle Osterie d'Italia. Una caratteristica dell'azienda è la possibilità di "adottare" una pecora, che si può visitare durante un evento annuale durante il quale si raggiunge l'alto pascolo, si assiste alla lavorazione del formaggio nel caseificio e si riceve un cesto di formaggi e altri prodotti tipici locali (miele, torta di ricotta, vino). L'agriturismo ha una valutazione di 4 su 5 da TripAdvisor (70 recensioni).

Il terzo caso aziendale è un agriturismo che da oltre trenta anni si è affiancato all'azienda vitivinicola a conduzione familiare. Negli anni all'attività agrituristica si sono aggiunte attività esperienziali pratiche, pubblicizzate come "laboratori di cucina, di cantina e di campagna". Le attività del laboratorio sono molteplici: si va dalla "prova in cucina", che prevede la realizzazione di piatti che vengono cucinati dai visitatori seguendo le ricette tradizionali piemontesi e vengono poi consumati a cena, alla degustazione dei vini del territorio, dalla vendemmia collettiva alla fattoria didattica per i bambini, fino all'Agribenessere, "un weekend all'insegna del buon cibo piemontese unito alle cure termali" nelle vicine Terme di Acqui. L'agriturismo ha una valutazione di 4 su 5 da TripAdvisor (200 recensioni).

Il quarto caso è un ristorante in una vallata in provincia di Cuneo, aperto da un giovane cuoco con una carriera importante che acquista un agriturismo e apre un ristorante autosufficiente, dove cucina con prodotti del suo orto e dell'agricoltura e allevamento della valle. Il cuoco è associato all'Alleanza Slow Food dei Cuochi, creata nel 2009 per fare del cuoco, attraverso il sostegno alla biodiversità locale e alle piccole produzioni, un motore del cambiamento contro la crisi climatica. Il ristorante ha una valutazione di 4 su 5 da TripAdvisor (25 recensioni).

Il quinto caso è un agriturismo nell'appennino emiliano, ricavato in un vecchio fienile e caratterizzato dalla coltivazione della lavanda. Le attività esperienziali sono legate a questa coltivazione, e comprendono gite nei campi, raccolta e picnic nei campi. A queste attività specifiche se ne affiancano altre meno specifiche, come ad esempio i corsi di cucina. L'agriturismo ha una valutazione di 4,5 su 5 da TripAdvisor (64 recensioni).

Il sesto caso è un'osteria con locanda nell'appennino emiliano. L'osteria e la locanda sono ricavate nella vecchia canonica del paese, restaurata con materiali d'epoca per mantenerne intatti l'architettura delle case in pietra, ed è vicina al giardino e all'orto. I proprietari sono sostenitori dei Presidi Slow Food. Il ristorante ha una valutazione di 5 su 5 da TripAdvisor (132 recensioni) e l'osteria 4,4 (468 recensioni).

4. CONCLUSIONI. – Dall'analisi svolta emerge la capacità delle aziende esaminate di fare rete con soggetti sovra-locali di grande prestigio. Si noti peraltro che ciò non si configura come una sottovalutazione o un rifiuto delle radici locali, in quanto, ad esempio, i siti Internet delle aziende non si limitano a presentare la propria attività, ma dedicano spazio alle caratteristiche paesaggistiche del territorio di appartenenza, ai prodotti tipici locali, in alcuni casi anche alla storia del territorio. Il legame con il territorio è manifestato dagli edifici scelti per ospitare le attività, ma soprattutto dalle ricette proposte e dai prodotti utilizzati per cucinarle. Un altro aspetto che riguarda le reti "lunghe" è l'interazione con i clienti/turisti. Quasi tutte le aziende, come sopra ricordato, organizzano con cadenza regolare uno o più eventi annuali, ai quali sono invitati a partecipare i clienti/turisti. I temi e le attività che caratterizzano gli eventi sono differenziati in quanto riguardano ovviamente l'ambito di attività aziendale, ma sono accomunati dall'essere fortemente caratterizzati in termini esperienziali su temi riguardanti il cibo.

In conclusione, può essere utile svolgere una prima riflessione su due temi rilevanti per inquadrare il fenomeno oggetto di studio: da una parte, i fattori di successo e, dall'altra parte, lo scenario più ampio all'interno del quale si collocano le azioni analizzate. Il primo tema è già da tempo emerso nella riflessione sulle politiche di sviluppo territoriale (si pensi ai Patti territoriali e alle altre iniziative analoghe), che nei casi qui esaminati si pone, ovviamente, a una scala territoriale minore. Gli studi hanno individuato come fattori di successo la leadership, la concertazione, le scelte organizzative, la capacità di fare rete a livello locale e di integrare, al tempo stesso, le risorse presenti localmente con quelle sovra-locali (Piselli e Ramella, 2008).

Le informazioni raccolte sui casi studiati permettono una prima riflessione su due di questi fattori. In primo luogo, emerge il ruolo cruciale della leadership come portatrice di innovazione (recentemente sottolineato in relazione al turismo rurale in generale da McGehee *et al.*, 2015). La capacità di leadership non garantisce peraltro automaticamente la capacità di *network building*, uno degli altri fattori di successo indicati da Piselli e Ramella (2008). Emerge infatti che le aziende sono efficaci nel legarsi a reti sovra-locali, ma incontrano difficoltà nel costruire reti locali.

Per quanto riguarda il secondo tema, due recenti studi permettono di inquadrare il turismo esperienziale in uno scenario più ampio. In primo luogo, Lane e Kastenholz (2015) individuano tre fasi di sviluppo del turismo rurale: nella prima fase, di emergenza del fenomeno, la destinazione è scoperta da un numero limitato di turisti alla ricerca della natura. La seconda fase, di consolidamento, è caratterizzata da un maggiore flusso turistico e dall'affermarsi di attività fisiche (escursionismo, equitazione, ciclismo, ecc.) e culturali (*heritage*, eno-gastronomia, ecc.) svolte in ambito rurale. La terza fase corrisponderebbe alla cosiddetta "stagnazione" del modello del "ciclo di vita" delle località turistiche (Butler, 1980). A causa della crescente competizione e del degrado ambientale portato dallo sviluppo del turismo, le destinazioni turistiche si trovano di fronte alla minaccia di declino oppure all'opportunità di cambiamento o rigenerazione attraverso l'innovazione: il turismo rurale esperienziale, e in particolare la sua componente gastronomica, potrebbe costituire un'opportunità di uscita dalla situazione di stagnazione, grazie all'essere in presa diretta con temi non soggetti a mode, come l'identità, la sostenibilità, la salute.

In secondo luogo, le riflessioni in ambito sociologico (il modello della strutturazione proposto da Giddens, 1984) e geografico (l'approccio della Geografia Economica Evoluzionista; per una ricostruzione si veda Randelli, 2013 e, per un'applicazione al turismo rurale, Randelli *et al.*, 2014) focalizzano l'attenzione sulla relazione tra la dimensione *micro* e quella *macro* di un fenomeno. Dal punto di vista micro sono, ad esempio, importanti le scelte e i comportamenti degli imprenditori; ma è cruciale che essi siano allineati con le dinamiche in atto al livello macro. Certamente le innovazioni più idonee sono realizzate attraverso le imprese innovative e successivamente diffuse attraverso un processo di imitazione da parte delle altre imprese (come potrebbe essere il caso delle aziende qui presentate). Esse tuttavia hanno possibilità di successo quando corrispondono ai bisogni dei turisti e alle dinamiche concorrenziali del mercato del turismo. In questa relazione tra micro e macro, le istituzioni svolgono un ruolo strategico, in quanto le normative e le politiche accompagnano e sostengono le innovazioni, ottenendo risultati tanto più rilevanti quanto più sono in grado di allineare i comportamenti e le strategie micro degli operatori alle dinamiche macro in atto nel settore. Pertanto è cruciale per il successo delle aziende che all'interno delle amministrazioni pubbliche siano presenti *expertise* riguardanti non solo il turismo in generale, ma il turismo esperienziale, e in particolare il turismo esperienziale legato al cibo, che rappresenta un'ampia componente del turismo esperienziale nelle aree rurali.

I casi sopra ricordati hanno permesso alcune prime riflessioni sul tema del cibo all'interno del turismo esperienziale nelle aree rurali. Un ampliamento del numero dei casi rispetto a quelli oggetto del presente studio e un approfondimento dell'analisi potrebbero portare a un duplice risultato: da una parte, una migliore conoscenza del turismo esperienziale in generale e, in particolare, nelle aree rurali. Dall'altra parte, una migliore conoscenza del ruolo del cibo all'interno del turismo esperienziale. Infine, l'individuazione degli strumenti di intervento più adeguati a perseguire lo sviluppo del turismo rurale in un campo al tempo stesso innovativo e rispettoso dell'ambiente come sembra essere il turismo esperienziale.

RICONOSCIMENTI. – La ricerca è stata sostenuta con fondi dell'Università del Piemonte Orientale e si configura come un prodotto originale.

BIBLIOGRAFIA

- Becattini G., a cura di (1987). *Mercato e forze locali: il distretto industriale*. Bologna: il Mulino.
- Berger P.L., Luckman T. (1966). *The Social Construction of Reality*. Garden City, NY: Anchor Book (trad. it.: *La realtà come costruzione sociale*. Bologna: il Mulino, 1969).
- Davidson J., Bondi L., Smith M., a cura di (2005). *Emotional Geographies*. Aldershot: Ashgate.
- Ercole E. (2019). *Turismo rurale. Sviluppo locale, sostenibilità, autenticità, emozioni*. Milano: FrancoAngeli.
- Giddens A. (1984). *The Constitution of Society. Outline of the Theory of Structuration*. Berkeley, CA: University of California Press (trad. it.: *La costituzione della società. Lineamenti di teoria della strutturazione*. Milano: Edizioni di Comunità, 1990).
- Hall D., Roberts L., Mitchell M. (2003). *New Directions in Rural Tourism*. Aldershot: Ashgate.
- Heitmann S. (2011). Authenticity in tourism. In: Robinson P., Heitmann S., Dieke P., a cura di, *Research Themes for Tourism*. Wallingford: CAB International, pp. 45-58.
- Holbrook M.B., Hirschman E.C. (1982). The experiential aspects of consumption: Consumer fantasy, feelings and fun. *Journal of Consumer Research*, 9(2).
- Knudsen T.K., Waade M.A. (2010). Performative authenticity in tourism and spatial experience: Rethinking the relations between travel, place and emotion. In: Knudsen T.K., Waade M.A., Robinson M., a cura di, *Re-Investing Authenticity: Tourism, Place and Emotions*. Bristol: Channel View Publications, pp. 1-20.

- Lane B., Kastenholz E. (2015). Rural tourism: the evolution of practice and research approaches. Towards a new generation concept? *Journal of Sustainable Tourism*, 23(8-9): 1133-1156.
- Lasalle D., Britton T.A. (2003). *Priceless: Turning Ordinary Products into Extraordinary Experiences*. Boston: Harvard Business School Press.
- Martini U., Buffa F. (2012). Turismo rurale e prodotti esperienziali. Opportunità di sviluppo per i territori marginali. In: *Atti del XXIV Convegno annuale di Sinergie*. sinergiejournal.eu/index.php/XXIV/article/download/712/492 (ultimo accesso 1° giugno 2017).
- McGehee N.G., Knollenberg W., Komorowski A. (2015). The central role of leadership in rural tourism development: A theoretical framework and case studies. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(8-9): 1277-1297.
- Pine B.J., Gilmore J.H. (1998). Welcome to the experience economy. *Harvard Business Review*, luglio-agosto: 97-105.
- Idd. (1999). *The Experience Economy. Work is Theatre & Every Business a Stage*. Boston: Harvard Business School Press (trad. it.: *L'economia delle esperienze*. Milano: Etas, 2000).
- Piselli F., Ramella F., a cura di (2008). *Patti sociali per lo sviluppo*. Roma: Donzelli.
- Randelli F. (2013). Gli studi evolucionisti in geografia tre teoria e risultati empirici. *Rivista Geografica Italiana*, 120: 15-30.
- Id., Romei P., Tortora M. (2014). L'evoluzione del turismo rurale in Toscana. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 7: 375-389.
- Trigilia C. (2005). *Lo sviluppo locale. Un progetto per l'Italia*. Torino: Boringhieri.
- Turner V.W., Bruner E.M., a cura di (1986). *The Anthropology of Experience*. Champaign, IL: University of Illinois Press.

RIASSUNTO: L'articolo ha come oggetto la relazione tra cibo, turismo esperienziale e sviluppo locale nelle aree rurali. L'approccio adottato, di tipo macro, permette di affrontare l'oggetto di studio da più punti di vista e di mettere in relazione temi ampi e complessi, le cui relazioni con il turismo solitamente vengono trattate separatamente. A questo vantaggio si accompagna peraltro il limite di trattare i temi, per forza di cose, in linea generale. L'innovatività dell'articolo risiede nel tipo di approccio, che mette in luce le potenzialità, ma anche le ambiguità e criticità. Le varie sezioni dell'articolo affrontano la relazione tra il turismo e i tre temi oggetto di studio: cibo; esperienza, sviluppo locale. Le conclusioni riflettono sulle potenzialità e criticità merse nell'analisi e delineano future linee di ricerca.

SUMMARY: *Food, experiential tourism and local development in rural areas: case study in the case studies in the hilly areas of northern Italy*. The article focuses on the relationship between food, experiential tourism and local development in rural areas. The macro-type approach adopted makes it possible to approach the object of study from multiple points of view and to relate broad and complex issues, whose relations with tourism are usually treated separately. However, this advantage is accompanied by the limitation of dealing with the issues, inevitably, in general. The innovativeness of the article lies in the type of approach, which highlights the potential, but also the ambiguities and criticalities. The various sections of the article address the relationship between tourism and the three topics under study: food, experience, local development. The conclusions reflect on the potential and criticalities embedded in the analysis and outline future lines of research.

Parole chiave: cibo, turismo esperienziale, sviluppo locale, aree rurali, Italia
Keywords: food, experiential tourism, local development, rural areas, Italy

*Dipartimento DiGSPES, Università del Piemonte Orientale; enrico.ercole@uniupo.it

RAFFAELA GABRIELLA RIZZO*, LUCA SIMONE RIZZO**

LA REGIONE ISTRIANA DELLA CROAZIA: TURISMO GASTRONOMICO PER UNA VALORIZZAZIONE TERRITORIALE SOSTENIBILE. IL CASO DEL TARTUFO ISTRIANO

1. INTRODUZIONE. – Dagli ultimi venti anni il turismo è in crescita (UNWTO, 2021) e si sta sempre più articolando. Ha, infatti, subito cambiamenti radicali sia nell’Offerta sia nella Domanda. In attesa di rilevare quale sarà l’esito nel medio periodo della situazione creatasi con la pandemia Covid-19 ci si attiene in questo scritto al quadro pre-pandemico. Rispetto ai decenni trascorsi, il paradigma generale di approccio al turismo è mutato anche in ragione della diversificazione delle motivazioni del turista. Si possono ormai individuare le più disparate tipologie di turismo, alcune delle quali verranno di seguito indicate. Si possono classificare in base:

1. all’oggetto prevalente di interesse: turismo culturale (Wise e Jimura, 2020), naturalistico, fluviale, religioso (Trono, 2009; Rizzo *et al.*, 2013), alimentare [enologico, gastronomico (Richards, 2012; 2021; Aktürk, 2021), enogastronomico, di singolo prodotto (Rizzo, 2020)], cineturismo/*screen tourism* (Nicosia, 2016; UNWTO e Netflix, 2021), musicale (Cafiero *et al.*, 2020), termale (Rizzo e Rizzo, 2019), del benessere, sportivo, della memoria, letterario, ecc.;
2. al mezzo/strumento di utilizzo: cicloturismo, ippoturismo, turismo nautico, ecc.;
3. alla sofisticazione: *luxury tourism* (Swarbrooke, 2018), *glamping*, ecc.

Tutti questi turismi si realizzano tramite l’azione di una loro specifica filiera che poggia su risorse, soggetti, strutture, relazioni e politiche. La *supply chain theory* viene volta a volta applicata. Tra un tipo di turismo e l’altro spesso si presenta una commistione. In particolare, la tipologia turismo rurale è comprensiva di vari turismi non urbani e specificatamente del *food tourism* nelle sue forme.

Parimenti negli anni si è fatta strada la concezione del rispetto per l’ambiente e per la società visitati. Di uso comune ormai sono concetti – anche collegati a forme di turismo specialistico – quali: *ecoturismo* (Wearing e Neil, 2009; Fennel, 2020), *turismo responsabile* e *turismo sostenibile* come altri, che ugualmente richiedono riflessioni e precisazioni opportune.

Se si coniugano, inoltre, le segmentazioni di cui sopra (a, b, c), la concezione ora esplicitata e un comportamento non frenetico, questi turismi aderiscono alla filosofia di un turismo enunciato come *slow*.

Prendendo in considerazione le località si è constatato che il raggio d’azione del turismo si è ampliato in tutti i Paesi, dai luoghi più frequentati a quelli anche molto discosti.

2. CIBO E TURISMO. – In questo contributo ci si sofferma in particolare su un campo di interesse che riscuote una grande attenzione: quello del gusto, del cibo e dei prodotti alimentari sia naturali sia lavorati. Questo ha coinvolto varie discipline, tra cui la Geografia. In Francia si ricorda J.R. Pitte (2001; 2008), in Italia A. Montanari e M.G. Grillotti (con il Gruppo A.Ge.I. GECOAGRI) e gli studiosi che hanno contribuito al numero monografico *Cibo e turismo* (2015). Il rapporto cibo-turismo si è sempre più affermato e il connubio è indicato come *culinary tourism* (in Nord America), *food tourism* (Australia e Asia) e *gastronomy tourism* (Europa) (Haribar *et al.*, 2021, p. 129). In questo caso viene sottolineato il valore che assume l’esperienza che il turista acquisisce durante la vicinanza alle comunità locali (Richards, 2012; 2021).

Uno dei modi ora molto diffusi di innescare questa tipologia di turismo è costituito dai sistemi audiovisivi. In una sua recentissima pubblicazione in proposito, il Segretario Generale del World Tourism Organization Zurab Pololikashvili così si esprime: “When a person views a film or a series that showcases a specific destination, its landscapes, *gastronomy* and other traditional features, this increases not only their desire to travel to that country, but also provokes a greater curiosity to discover its culture, traditions and local customs” (UNWTO, 2021, p. 6)¹.

¹ Il corsivo è stato aggiunto dagli Autori di questo scritto.



3. OBIETTIVO E METODOLOGIA. – Oggetto della ricerca è il tartufo: prodotto della terra, famoso per le sue qualità organolettiche e utilizzato nelle cucine dei vari Paesi fin da tempi antichi (Montanari e Sabban, 2004)². Nello scritto ci si propone di esaminarne ruolo e dinamiche connesse, focalizzando sul contributo che danno all'organizzazione territoriale propria della Regione Istriana. Lo scopo è comprendere se:

- lì è noto da tempo e, di conseguenza, viene proposto come prodotto della terra dal valore identitario (e quindi ai fini della valorizzazione territoriale);
- esistono specifici eventi di comunicazione, una ristorazione consona e servizi associati;
- si sono sviluppati nella Regione un sufficiente turismo ed escursionismo tali da inserire il suo consumo nelle loro prassi e come.

La ricerca si è basata in tutte le sue parti sulla letteratura riscontrata, prevalentemente pubblicata su riviste scientifiche; sui siti degli enti pubblici (Tourist board) di vario livello e di organizzazioni e imprese private, nonché su interviste aperte a responsabili degli stessi.

4. UN PRODOTTO DIFFUSO IN TUTTI I CONTINENTI. – Il tartufo si trova oggi in diverse parti del mondo sia a livello spontaneo sia in coltivazioni (Berch, 2013; Vlahova, 2021). Si raccoglie nei boschi allo stato naturale. Al contempo si sta diffondendo la tartuficoltura, ormai a livello mondiale. Per di più, oltre al consumo locale, dà luogo ad un commercio internazionale. Si veda, ad esempio, il caso della Francia che importa da vari Paesi: nel 2014 dalla Spagna 56 tonnellate, dall'Italia 20, dalla Cina 15 e dall'Australia 5³.

Decine sono le specie, del genere *Tuber* e di altri. Quelle commestibili, gastronomiche e commerciali sono circa dieci. Tra queste ultime, in Europa troviamo: il Tartufo nero pregiato; il T. (nero) d'estate o Scorzone; il T. uncinato; il T. nero d'inverno; il T. nero ordinario; il T. bianco pregiato e il T. bianchetto⁴. Li si trova nei Paesi del Mediterraneo, in Spagna nella Castilla e León e nell'Aragona⁵ (Morcillo *et al.*, 2015), in Francia (Therville *et al.*, 2013), in Slovenia, in Croazia (Istria), in Tunisia, in Israele e nei Balcani.

Altre specie sono disponibili in Asia in Cina (Dialotti, 2017-2018), nell'America del Nord [in Canada e USA negli Appalachi e negli Stati della costa del Pacifico, soprattutto in Oregon (Trappe, 2009; Oviatt, 2019)] in Australia e in Nuova Zelanda⁶.

In Italia il tartufo è particolarmente diffuso, spontaneo e coltivato in molte regioni (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, 2017)⁷: ci sono aree particolarmente note anche a livello mondiale come ad esempio in Piemonte il Monferrato e le Langhe-Roero; nelle Marche la provincia di Pesaro-Urbino e in Umbria l'area di Norcia e Spoleto⁸.

Molti territori presentano il tartufo come un prodotto identitario. Praticamente tutti hanno già innescato un turismo e un escursionismo che ruotano attorno al tartufo e che spesso coinvolgono strutture agrituristiche⁹. Si vedono grandi opportunità di sviluppo turistico e gastronomico (Oliach *et al.*, 2021, p. 7). Si parla in quest'ambito nello specifico di mico-turismo (Büntgen *et al.*, 2017; Latorre *et al.*, 2021). A quest'ultimo aspetto si riferisce il caso di studio di seguito illustrato.

² Qui si vedano i vari autori a pp. 173, 463, 578, 653 e 672.

³ <https://www.statista.com/statistics/753846/truffle-distribution-france-by-country> (consultato il 25 ottobre 2021).

⁴ Eurostat *NACE Rev.2 – Statistical classification of economic activities in the European Community* include specificatamente i tartufi (*truffles*) in "Agricoltura..." nella classe 01.13 come "growing..." e in "Forestry..." nella classe 02.30 "gathering of wild growing materials". <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/3859598/5902521/KS-RA-07-015-EN.PDF> (consultato 13 novembre 2021).

⁵ Sia spontaneo sia coltivato. Si veda il Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura (CIET) a Graus. Qui si veda anche il video <https://www.dphuesca.es/centro-de-investigacion> (consultati il 06 novembre 2021).

⁶ <https://trufflefarming.wordpress.com/2017/03/07/truffle-farming-worldwide-update-for-2017> (consultato il 25 ottobre 2021).

⁷ In 14 Regioni il tartufo compare nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2021/02/26/48/so/15/sg/pdf> (consultato il 12 novembre 2021).

⁸ Si vedano gli atlanti regionali o le pubblicazioni provinciali su prodotti alimentari tipici e tradizionali di Lombardia (ERSAF, Regione Lombardia (2014), Piemonte, Umbria (ATI3 Umbria, s.d.); Abruzzo, Trentino (Bazzanella e Gilli, 2021) e Veneto (Veneto Agricoltura, 2016): qui sui Colli Berici, Colli Euganei e Lessinia (Rizzo, 2004).

⁹ In rete si trovano le offerte più varie. Si veda, ad esempio, in Italia in Piemonte la permanenza con ricerca di tartufo ('caccia') in <https://www.incomingpiemonte.com/destinazioni/neive> o in Oregon nella Willamette Valley in <https://www.blacktietours.com/truffle-tours>; cfr. anche Oviatt, 2019; in Istria <https://www.viator.com/it-IT/tours/Zagreb/Guided-Truffle-Hunt-Istria/d5391-15845P14>; <https://villsy.com/blog/truffle-hunting-istria-97> (consultato 15 novembre 2021).

5. L'AREA OGGETTO DI STUDIO: L'ISTRIA COUNTY IN CROAZIA. – Con 2.813 km² è la più occidentale delle Regioni croate, un triangolo tutto circondato dal mare Adriatico. È costituito di 10 città e 31 comuni. Le cittadine bordano la costa: Umago, Cittanova, Parenzo, Rovigno, Pola a occidente; Albona a oriente. Le altre si trovano all'interno.

La costa, scenografica, è molto articolata. L'entroterra è costituito da un altopiano carsico con dolci colline dai 100 ai 300 m, con quote che si alzano nel settore nord orientale fino al Monte Maggiore (1.400 m.). Vigneti e oliveti si alternano a boschi particolarmente adatti alla crescita del tartufo bianco e nero. L'insediamento all'interno è costituito dai piccoli centri compatti, spesso cinti da mura e arroccati. A questi si aggiunge una pletera di piccolissimi aggregati di abitazioni (*naselje*) nella parte interna rurale.

L'Istria è passata nei due millenni attraverso varie dominazioni, che hanno lasciato il segno in molti aspetti tangibili e intangibili. Dopo la Seconda Guerra Mondiale ha avuto un esodo massiccio e ha sperimentato il conseguente deperimento del patrimonio edilizio soprattutto rurale, ora largamente ristrutturato e per lo più adibito ad usi turistici. Dagli anni Duemila, infatti, strategie per i recuperi in generale del territorio rurale, per il suo sviluppo e per attività promozionali (Green Istria) sono state messe in atto dagli enti pubblici e dai privati (i.e. agriturismi ed altre tipologie di ricettività, tour operator stranieri e agenzie di viaggio) (Velenik e Bošković, 2006; Velenik *et al.*, 2008; Drpić e Milojica, 2012; Demoja, 2014). Paesaggio, insediamenti e ricettività (Drpić e Milojica, 2012, p. 898) costituiscono diffuse attrazioni.

6. IL TARTUFO IN ISTRIA. – L'area vocata è posta all'interno nel triangolo tra Buje, Buzet (Pingente) e Pazin (Pisino), con proseguimento verso sudest (Zgrablic *et al.*, 2014). Romano Farina (1989) ricorda come i tartufi a Portole (Oprtalj) facessero già parte un tempo del commercio (p. 123) e pure nella vita di Vetta (p. 239). A Pingente contribuivano tra le altre attività economiche a frenare lo spopolamento (p. 189). In quest'area esistono boschi e foreste. In particolare quello di Montona è ricco di questo Non-Wood Forest Product (NWFP): cioè il tartufo, prodotto non legnoso.

Il tartufo istriano, infatti, viene raccolto allo stato naturale. La sua importanza ecologica, economica e sociale è sottolineata da Zgrablic *et al.* (2014). Se ne producono circa 13 t all'anno¹⁰ ed è stato ideato un marchio di qualità "Pravi Tartuf/Tartufo vero" di un gruppo di ristoranti. Inoltre, viene pubblicizzato nel portale con cui la Regione si presenta¹¹. Le guide turistiche parlano oggi del tartufo indicando festival, località, ristoranti, agriturismi e attività da offrire al turista (mico-turista) (Dragicev *et al.*, 2019, pp. 166-171; Schetar, 2019). I soggetti facenti parte direttamente della filiera sono:

- tartufai di professione (dai 2000 ai 3000 sono stimati i raccoglitori con i cani) che hanno a seconda dei casi un rapporto di vendita diretto con i ristoranti, i trasformatori, i commercianti intermediari, i retailer e i consumatori finali;
- l'associazione tartufai istriani/Udruga Tartufara Istre (uti.hr);
- amatori (raccoglitori);
- aziende di trasformazione;
- grossisti/intermediari;
- negozi di vendita al dettaglio (Karlič truffles e Prodan a Buzet; Tartufi Istra e Miro a Motovun; Zigante a Livade, a Buzet e a Buje...);
- ristoranti ed altre forme di ristorazione¹²;
- aziende che offrono la "caccia" al tartufo a turisti ed escursionisti per un turismo tipicamente esperienziale (es. Prodan tartufi; Natura Ltd. a Buzet e altri);
- aziende che si collocano in più punti della filiera;
- Ministero dell'Ambiente e delle Foreste, Dipartimento di Agricoltura dell'Istria County, ecc.

Da segnalare la ditta Zigante, la più rilevante anche a livello di esportazione dei prodotti, che possiede *in loco* la filiera completa: produzione-trasformazione-vendita-ristorazione-alloggio.

Notevole è l'attività legata agli eventi che si svolgono da settembre a dicembre: a Buzet "Subotina", a Livade "Le giornate del tartufo Zigante" e "Tuberfest", a Sovignacco, a Motovun "TeTa" (vino Terrano e

¹⁰ Dato stimato.

¹¹ Cfr. <https://www.istra.hr/it/eventi/22324> (consultato il 5 maggio 2021).

¹² Si può scegliere nel nutrito elenco sul sito dell'Istria Tourist Board con il Dipartimento per il Turismo della Regione Istriana: www.istra-gourmet.com (consultato il 14 novembre 2021).

Tartufo) e a Momiano “Le giornate del Moscato e del Tartufo”, anche con manifestazioni folcloristiche. Utili anche i materiali disponibili in rete degli Enti per il turismo dei comuni o dei gruppi degli stessi¹³.

7. I TURISTI CONSUMATORI REALI O POTENZIALI. – L’Istria croata ha un notevole peso dal punto di vista turistico con 4.609.799 arrivi al 2019 e quasi 29 milioni di presenze, di molto aumentate nell’ultimo decennio. Rispettivamente circa con l’80% e l’85% si concentrano lungo la costa occidentale e meridionale dove si è imposto un consistente turismo balneare con una molteplicità di attività. Il turismo è già presente all’interno con valori nel 2019 nei tre comuni di Buje, Buzet e Motovun di 87.949 arrivi e 331.777 presenze (però dovute oltre che alla normale vacanza e al consumo del nostro prodotto anche ad altre importanti manifestazioni). Questi dati potrebbero parlare da soli sul consumo del tartufo – prodotto identitario – e sull’escursionismo realizzato e/o possibile, dalla costa verso l’interno, che il tartufo-turismo può generare. Oltre a questo si rilevano tour operator che vendono pacchetti specifici. Il tartufo è stato pure uno degli oggetti dell’approfondimento del progetto europeo INCREDible relativo ai prodotti forestali non legnosi (Martinez de Arano, 2021)¹⁴.

8. CONCLUSIONI. – Nell’Istria County non solo si è in presenza di operatori del turismo piccoli e grandi che operano singolarmente, ma anche di comunità che agiscono con l’ottica di reti formali o informali delineando un turismo community-based (Giampiccoli e Saayman, 2018; Giampiccoli *et al.*, 2020; Hribar *et al.*, 2021). La situazione sopra descritta sembra, inoltre, effettivamente contribuisca a destagionalizzare il turismo istriano con un certo spostamento verso i comuni interni.

Questo studio permette, infine, di sottolineare come nei turismi specialistici si arrivi ad estreme parcellizzazioni sia considerandoli per l’aspetto gastronomico sia per quello ambientale ecoturistico, come nel caso del tartufo. Tali parcellizzazioni si esplicano nella concezione del turismo come esperienziale 3.0, in questo caso basata anche sulla multi-sensorialità legata al prodotto tartufo.

RICONOSCIMENTI. – Pur nell’unità di intenti, R.G. Rizzo ha redatto i paragrafi 2, 5, 6 e 7, L.S. Rizzo i paragrafi 1, 3, 4 e 8.

BIBLIOGRAFIA

- Aktürk H. (2021). The evaluation of studies about gastronomy tourism in the tourism literature. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2): 140-167. Testo disponibile al sito: <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1814550> (consultato il 4 novembre 2021).
- ATI3 Umbria, a cura di (s.d.). *Atlante dei prodotti tipici e dei territori di Foligno, Spoleto e Valnerina*. Testo disponibile al sito: <http://www.ati3umbria.it/ati3/wp-content/uploads/enogastronomica-esecutivo-2015-web.pdf> (consultato il 10 maggio 2021).
- Batinić I. (2017). The role and importance of promotion in the development of gastronomic tourism of the Republic of Croatia. *Journal of Process Management – New Technologies, International*, 5(3): 87-91. DOI: 10.5937/jouproman5-14549
- Bazzanella G., Gilli G. (2021). *Atlante dei prodotti agroalimentari del Trentino*. Trento: Provincia Autonoma di Trento, Assessorato all’Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione, Artimedia Casa Ed.
- Berch S. (2013). Truffle cultivation and commercially harvested native truffles. In: *Proceedings International Symposium on Forest Mushroom*, agosto, KFRI, pp. 85-97. Testo disponibile al sito: <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.396.7265&rep=rep1&type=pdf> (consultato il 31 ottobre 2021).
- Bitsani E., Kavoura A. (2014). Host perceptions of rural tour marketing to sustainable tourism in Central Eastern Europe. The case study of Istria, Croatia. In: *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 148, pp. 362-369. DOI: 10.1016/j.sbspro.2014.07.054
- Büntgen U., Latorre J., Egli S., Martínez-Peña F. (2017). Socio-economic, scientific, and political benefits of mycotourism. *Ecosphere*, 8(7): 1-7. DOI: 10.1002/ecs2.1870
- Cafiero R., Lucarno G., Onorato G., Rizzo R.G., a cura di (2020). *Turismo musicale: storia, geografia, didattica/musical tourism: history, geography and didactics*. Bologna: Pàtron.
- Cibo e turismo* (2015). Annali IV, n. 1, Novara: Edizioni di Geoprogress Onlus. Testo disponibile al sito: <http://www.geoprogress.eu/wp-content/uploads/2017/08/AdT2015.pdf> (consultato il 31 ottobre 2021).
- Demonja D. (2014). The overview and analysis of the state of rural tourism in Croatia. *Sociologija i proctor*, 52, 198(1): 69-90. DOI: 10.5673/sip.52.1.4

¹³ Si veda ad esempio: <https://www.coloursofistria.com/it/opuscoli#gourmet> e i ristoranti e trattorie della mappa interattiva in <https://www.coloursofistria.com/it/destinazioni/mappa-istria/ristoranti> (consultati il 15 novembre 2021).

¹⁴ <https://incredibleforest.net/it> <https://www.youtube.com/watch?v=xDiBjmmEoA> (consultato il 3 giugno 2021).

- Dialotti V. (2017-2018). *La tartuficoltura in Italia e in Cina con repertorio terminografico cinese-italiano*. Tesi di laurea mag., Venezia: Università Ca' Foscari.
- Dragicev P., Ham A., Lee J. (2019). *Croazia*. Torino: Lonely Planet, EDT.
- Drpić D., Miložica V. (2021). Promotion in function of strengthening competitive advantages and sustainable development of rural Istria. *Economic Development and Entrepreneurship in Transition Economies*, 892-903.
- Dwyer L., Tomljenović R., Čorak S., a cura di (2017). *Evolution of Destination Planning and Strategy. The Rise of Tourism in Croatia*. Cham: Palgrave Macmillan.
- ERSAF, Regione Lombardia (2014). *Atlante dei prodotti tipici e tradizionali*. 5ª ed., Milano: Regione Lombardia. Testo disponibile al sito: <https://www.ersaf.lombardia.it/it/b/2248/atlante-dei-prodotti-tipici-e-tradizionali> (consultato il 29 ottobre 2021).
- Farina R. (1989). *Itinerari istriani. Sensazioni ed immagini*, a cura di Centro di Ricerche Storiche Rovigno. Trieste: Edizioni Italo Svevo.
- Fennel D.A. (2020). *Ecotourism*. 5ª ed., Londra: Routledge.
- Giampiccoli A., Mzobanzi Mnguni E., Dłuzewska A. (2020). Local food community-based tourism and well-being: Connecting tourists and hosts. *Czasopismo Geograficzne*, 91(1-2): 249-268. Testo disponibile al sito: https://www.researchgate.net/publication/349075046_Local_food_community-based_tourism_and_well-being_connecting_tourists_and_hosts (consultato il 3 ottobre 2021).
- Giampiccoli A., Saayman M. (2018). Community-based tourism development model and community participation. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 7(4): 1-27. Testo disponibile al sito: https://www.ajhtl.com/uploads/7/1/6/3/7163688/article_16_vol_7_4_2018.pdf (consultato il 3 ottobre 2021).
- Grbac B., Milohanivoć A. (2008). Contribution of food products in creating cultural identity of tourist destination. *WSEAS International Conference on Cultural Heritage and Tourism (CUHT'08)*, 22-24 luglio, Heraclion (Creta), pp. 83-88. Testo disponibile al sito: <http://www.wseas.us/e-library/conferences/2008/crete/cuht/cuht14.pdf> (consultato il 2 giugno 2021).
- Grcic I., Hadelan L., Krznar S., Zrakić M. (2017). Could rural tourism revitalize rural areas in Croatia? *Agroecologia Croatica*, 7(1): 98-108. Testo disponibile al sito: <https://hrcaj.srce.hr/190567?lang=en> (consultato il 30 maggio 2021).
- Hamni Gregorčič S., Strojnik L., Potočnic D., Vogel-Mikuš K. (2020). Can we discover truffle's true identity? *Molecules*, 25(9): 1-22. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules25092217>
- Hribar Šmid M., Visković Razpotnik N., Bole D. (2021). Models of stakeholder collaboration in food tourism experiences. *Acta Geographica Slovenica*, 61(1): 127-140. DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS.8756>
- Latorre J., de Frutos P., de-Magistris T., Martínez-Peña F. (2021). Segmenting tourists by their motivation for an innovative tourism product: Mycotourism. *Journal of Ecotourism*, 1-30. DOI: 10.1080/14724049.2021.1892123
- Martinez de Arano I., Maltoni S., Picardo A., Murke S. et al. (2021). *Non-Wood Forest Products for People, Nature and the Green Economy. Policy Priorities for Europe. A White Paper based on Lessons Learned from around the Mediterranean*. Deliverable 3.3 of the European Thematic Network INCREdible, Horizon2020 grant agreement n. 774632.
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2017). *Piano nazionale della filiera del tartufo 2017-2020. Documento di sintesi*. Testo disponibile al sito: <http://www.tartuficoltura-e-ambiente.it/piano-nazionale-della-filiera-del-tartufo-20172020-documento-di-sintesi> (consultato il 1° novembre 2021).
- Montanari M., Sabban F., a cura di (2004). *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, 2 voll. Torino: UTET.
- Morcillo M., Sanchez M., Vilanova X. (2015). *Cultivar trufas, una realidad en expansión*. Barcellona: Micologia Forestal Aplicada.
- Nicosia E., a cura di (2016). La città di celluloidi tra vocazione turistica ed esperienze creative. Atti della giornata di studio *Il capitale culturale*, Macerata, 26 marzo 2015, Supplementi 04. Testo disponibile al sito: <https://riviste.unimc.it/index.php/cap-cult/issue/view/78> (consultato il 27 ottobre 2021).
- Oliach D., Vidale E., Brenko A., Marois O., Andrighetto N., Stara K., Martínez de Aragón J., Colinas C., Bonet J.A. (2021). Truffle market evolution: An application of the Delphi Method. *Forests*, 12(1174): 1-14. DOI: <https://doi.org/10.3390/f12091174>
- Oviatt P. (2019). *Truffle Crops and Soil Drugs: New Fungal Practices and Epistemologies for the 21st Century*. Testo disponibile al sito: <http://dspace.mit.edu/handle/1721.1/7582> (consultato il 4 novembre 2021).
- Pitte J.R. (2008). *Bordeaux/Burgundy: A Vintage Rivalry*. Berkeley: University of California Press.
- Id. (2001). La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local/Geography of taste, between globalization and local roots. *Annales de Géographie*, 621: 487-508. Testo disponibile al sito: https://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_2001_num_110_621_1717 (consultato il 30 ottobre 2021).
- Radnić R.A., Miložica V., Drpić D. (s.d.). *Management of Sustainable Rural Tourism Development in the County of Istria*. Testo disponibile al sito: https://www.researchgate.net/profile/Vedran_Miložica/publication/275953014_MANAGEMENT_OF_SUSTAINABLE_RURAL_TOURISM_DEVELOPMENT_IN_THE_COUNTY_OF_ISTRIA/links/554a929b0cf29752ee7c1c77.pdf (consultato l'8 novembre 2021).
- Richards G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*. Parigi: OECD Publishing, pp. 13-46. DOI: 10.1787/9789264171923-3-en
- Id. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3): 1037-1058. DOI: 10.1108/IJCHM-10-2020-1217
- Rizzo R.G. (2004). *Verona la prima. I prodotti agricoli più significativi coltivati nella Provincia di Verona*. Verona: Provincia di Verona-Servizio Agricoltura, scheda n. 25.
- Id. (2020). *La geografia dell'oro. Dalla produzione al consumo... e al turismo*. Milano: EDUCatt.
- Id., Rizzo L.S. (2019). Il Bacino termale euganeo e il Parco regionale dei Colli Euganei: riflessioni critiche sulle strategie integrate di promozione del turismo territoriale sostenibile. *Geotema*, 60: 143-154. Testo disponibile al sito: https://www.ageiweb.it/geotema/wp-content/uploads/2020/02/GEOTEMA_60_14_Rizzo_Rizzo.pdf.
- Idd., Trono A. (2013). Religious itineraries as the driving forces behind sustainable local development in the Veneto? Towards a proposal for promoting an unusual and often "subliminal" form of heritage: sanctuaries and minor churches. *Almatourism*, 7: 59-89. Testo disponibile al sito: <http://almatourism.unibo.it/article/view/3909/3590>.

- Saftic D., Stokovic I., Grzanic J. (2009). Synergy of local community and private sector in the development of rural Istria as a tourist destination. *Sustainable Tourism Development*, 127: 1-15. Testo disponibile al sito: https://www.researchgate.net/publication/280830756_Synergy_of_Local_Community_and_Private_Sector_in_the_Development_of_Rural_Istria_as_a_Tourist_Destination (consultato il 12 novembre 2021).
- Schetar D. (2019). *Istria e Quarnero*. Milano: Guido Tommasi editore.
- Swarbrooke J. (2018). *The Meaning of Luxury, Hospitality and Events*. Wolvercote, Oxford: Goodfellow Publishers.
- Therville C., Mangenet T., Hinnewinkel C., Giullerme S., de Foresta H. (2013). Is truffle growing a response to sustainable development and heritage issues in Mediterranean territories? The case of Uzès, southern France. *Forests, Trees and Livelihoods*, 22(4): 257-274. DOI: 10.1080/14728028.2013.859461
- Trappe J.M. (2009). The hunted: Commercially attractive truffles native to North America. In: *Les champignons forestiers comestibles à potentiel commercial*. Editeur Biopierre, ACCHE, Université Laval, CEF, RNC, 30 novembre e 1° dicembre, pp. 97-102. Testo disponibile al sito: https://ir.library.oregonstate.edu/concern/parent/zs25x900z/file_sets/8k71nh469 (consultato il 31 ottobre 2021).
- Trono A., a cura di (2009). *Tourism Religion & Culture: Regional Development through Meaningful Tourism Experiences*. Galatina (LE): Mario Congedo.
- UNWTO (2021). *International Tourism Highlights*, 2020, Madrid. Testo disponibile al sito: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284422456> (consultato il 1° novembre 2021).
- Id. e Netflix (2021). *Cultural affinity and screen tourism. The case of Internet entertainment services*. Madrid: UNWTO. DOI: 10.18111/9789284422838
- Velenik R., Jurakovic L., Tomcic Z. (2008). Proposal for promotional strategy for agrotourism structures in Istria. In: *An Enterprise Odyssey. International Conference Proceedings*. Zagreb: University of Zagreb, Faculty of Economics and Business, pp. 2048-2065.
- Id. e Bošković D. (2006). The role of travel agencies and tour operators in the development of rural tourism in Istria County. *Sbornik referátu*, 85-91.
- Veneto Agricoltura (2016). *Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto*. Regione Veneto.
- Vlahova V. (2021). Study of the successful approach to the truffle growing in Europe – Review. *Scientific Papers Series e Land Reclamation, Earth Observation & Surveying, Environmental Engineering*, IX, pp. 321-329.
- Wearing S., Neil J. (2009). *Ecotourism: Impacts, Potentials and Possibilities?* 2^a ed., Oxford (UK): Elsevier.
- Wise N., Jimura T. (2020). *Tourism, Cultural Heritage and Urban Regeneration. Changing Spaces in Historical Places*. Switzerland: Springer. DOI: <https://doi.org/10.1007/978-3-030-41905-9>
- Zgrablič Ž., Brenko A., Matočec N., Kušan I., Fornazar A., Čulinović J., Prekalj G. (2014). *Strategy of Sustainable Truffle Management in Istrian Region*. Istrian Region: Administrative Department for Agriculture, Forestry, Hunting and Water Management.
- Zjalic T., Scarpari M., Čuka A., Šikić Z., Reverberi M. (2020). Culinary trends in the Republic of Croatia as part of gastro tourism development. *European Research Studies Journal*, XXI(3): 465-475. DOI: 10.35808/ersj/1075

RIASSUNTO: La Croazia – “star nascente del turismo” (Dwer *et al.*, 2017) – vanta oltre 84,1 milioni di presenze, un terzo circa delle quali sono della Regione Istriana. La sua attrattività è legata a svariate risorse naturali e culturali, tra le quali anche peculiarità enogastronomiche e prodotti tipici (Batinć, 2017). La Strategia per la Macroregione Adriatico-Ionica 2014-2020 individua tra gli obiettivi primari la diversificazione dell’offerta turistica unita alla gestione sostenibile e responsabile del turismo. Inoltre, turismo rurale e sviluppo sostenibile sono complementari. Su questa base il contributo considera le dinamiche, fortemente territorializzanti, associate a un prodotto dal significativo valore simbolico: il tartufo. Nell’Istria Croata è suggerito al turista attraverso degustazioni e come esperienza di “caccia” per un turismo attivo emozionale e rurale.

SUMMARY: Croatia – “rising star of tourism” (Dwer *et al.*, 2017) – attracts over 84.1 million overnights, about a third of which are in the Istrian County. Its attractiveness is linked to various natural and cultural resources, including food and wine and typical products (Batinć, 2017). The Strategy for the Adriatic-Ionian Macro-Region 2014-2020 identifies the diversification of the tourism offer combined with sustainable and responsible management of tourism as one of the primary objectives. Furthermore, rural tourism and sustainable development are complementary. On this basis, the authors explore dynamics linked to a product with a significant symbolic value, and exerting an influence on territorial organisation: the truffle. In Croatian Istria, it is suggested to tourists through tastings and as a “hunting” experience for active, emotional and rural tourism.

Parole chiave: Istria croata, tartufo, turismo gastronomico

Keywords: Istria County, truffles, food tourism

*Dipartimento Storia, Archeologia e Storia dell’Arte, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano; raffaella.gabriella.rizzo@unicatt.it

**Dipartimento Culture e Civiltà, Università di Verona; lucasimone.rizzo@univr.it

SESSIONE 11

*RIPENSARE LE “REGIONI DEL CIBO”
TRA PROGETTI POLITICI, PROCESSI SOCIALI
E REGIONALIZZAZIONI NORMATIVE*

DAVID FANFANI*, EGIDIO DANSERO**, GIAIME BERTI***

RIPENSARE LE “REGIONI DEL CIBO” TRA PROGETTI POLITICI, PROCESSI SOCIALI E REGIONALIZZAZIONI NORMATIVE

Il paradigma bioregionale come modo di ripensare la relazione fra comunità insediata e territori di prossimità e fra urbano e rurale rappresenta sicuramente una fondamentale cornice di riferimento per la costituzione di Sistemi Locali del Cibo. Nel solco della tradizione regionalista, il bioregionalismo definisce infatti un modello di carattere non determinista e interdisciplinare, attraverso il quale ripensare le diverse forme di “rilocalizzazione”, metabolismi insediativi e modi di ri-abitare i luoghi.

In questo contesto, i sistemi locali del cibo possono essere ricondotti a “food-shed multiscalari”, secondo un approccio di carattere sussidiario e cooperativo fra le varie regioni, basato su principi di *self-reliance* locale, a partire da un ripensamento, anche in termini di “ecologia politica”, della frattura metabolica urbano/rurale. Ciò perseguendo nelle pratiche di produzione, non solo obiettivi di equità, scambio e consumo responsabile, ma anche una dimensione produttiva “corale”, basata sulla cura del territorio.

In questi termini integrati e sistemici, pensare i sistemi locali del cibo richiama alla necessità di contributi e approfondimenti che riguardino in particolare il progetto di modelli analitico/interpretativi e progettuali volti alla definizione di strategie per “bacini locali del cibo” fondati sulla messa in valore delle produzioni locali anche attraverso la “defezione”, se necessario, dalle regole “globalizzate” di scambio, dove il cibo è inteso come *commodity*. Ma pensiamo anche alle esperienze di costruzione di politiche e strumenti innovativi, sia in termini progettuali che gestionali finalizzati ad affrontare in termini di bacino socio-geografico alla scala pertinente il tema dell’alimentazione delle comunità locali – come nell’approccio del City Region Food System proposto dalla FAO e da altre organizzazioni impegnate sul ripensare il rapporto cibo-città.

Si collocano in queste riflessioni anche quelle pratiche ed esperienze, sviluppate alle diverse scale, in cui il tema della produzione e consumo di cibo sia inscritto nella prospettiva di creazione di mutualità ed *empowerment* comunitario, senso di appartenenza, nuove forme del (ri)abitare e curare il territorio, dalla scala di quartiere a quella urbana; forme di reinterpretazione degli strumenti di pianificazione e progetto territoriale adeguati a integrare strategie spaziali e governo degli agroecosistemi. Fino ad arrivare ai processi di definizione di “regioni del cibo” per via normativa, o attraverso l’azione di attori sociali o dal basso, come in particolare distretti del cibo, biodistretti, distretti agro-alimentari e distretti di economia solidale. Infine, sul piano teorico, la rilettura del dibattito su regioni e luoghi del cibo e rapporto con altri strumenti teorici (reti e sistemi del cibo).

In tale contesto, il contributo di Mariateresa Gattullo sui Distretti del Cibo – istituiti con la Legge 205/2017 – fa riferimento alla teoria “S.Lo.T.” e all’epistemologia della territorialità attiva per monitorare i processi che hanno mobilitato attori, progetti e territori nella definizione dei nuovi distretti, con particolare riferimento al caso pugliese; il paper di Luca Battisti, Chiara Spadaro ed Egidio Dansero propone invece alcune riflessioni attorno al concetto di City Region Food System e della progettazione delle relazioni cibo-territorio, nella prospettiva di politiche locali del cibo, suggerendo un ulteriore bisogno di ricerca geografica sul tema.

*Università di Firenze; david.fanfani@unifi.it

**Università di Torino; egidio.dansero@unito.it

***Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa; giaime.berti@santannapisa.it



FRANCESCO MARIA OLIVIERI*, AURORA CAVALLO*

SVILUPPO LOCALE E SISTEMA AGROALIMENTARE NELLA PIANIFICAZIONE STRATEGICA TERRITORIALE

1. IL PERCORSO DI RICERCA. IL PIANO STRATEGICO DI ROMA CAPITALE E LA RELAZIONE FRA CIBO E CITTÀ. – Nel quadro delle strategie di sviluppo sostenibile, il sistema agroalimentare locale gioca un ruolo centrale nell'orientare le politiche economiche, sociali e ambientali delle città.

La sostenibilità del sistema agroalimentare è diventata sempre più rilevante negli ultimi anni, anche nel quadro degli obiettivi per lo sviluppo sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite formalmente adottati dall'Unione Europea nel 2019, sui temi legati alla fame e alla sicurezza alimentare, alla gestione sostenibile della risorsa idrica, all'adozione di modelli di produzione e consumo sostenibili.

Nell'ultimo decennio, diverse città italiane hanno sviluppato progetti direttamente o indirettamente legati ai temi del rapporto tra cibo e città, indagati da un numero crescente di studiosi di varia filiazione disciplinare (Dansero *et al.*, 2019). I casi italiani – significativamente eterogenei per scala e temi di intervento – hanno riguardato aspetti e modalità di attuazione legati principalmente agli aspetti sociali e educativi, prevalentemente promossi “dal basso”, lasciando gli impatti economici delle politiche alimentari al mercato, alle imprese, alla valorizzazione del sistema agroalimentare locale.

L'emergenza sanitaria, pur nel quadro della natura anticiclica del settore primario, ha evidenziato la fragilità delle catene di approvvigionamento sia a scala globale, sia locale. Gli impatti della pandemia hanno avuto un ruolo particolarmente rilevante nella ridefinizione degli indirizzi e delle priorità delle politiche comunitarie: la strategia “Farm to Fork” (Commissione europea, 2020a) e in parte quella “Biodiversità per il 2030” (Commissione europea, 2020b), emanate nell'ambito del Green Deal europeo, hanno concorso a tracciare un quadro d'intervento organico in cui l'agricoltura e più in generale le filiere agroalimentari si collocano in un sistema complessivo di obiettivi di lungo termine relativi a salute e sicurezza alimentare, ambiente, concorrenza, cooperazione internazionale, mercato interno, commercio (Sotte, 2021).

Il percorso di ricerca che qui si propone si colloca all'interno dell'inquadramento teorico individuato per il piano e mira a contribuire al dibattito pubblico sui temi legati al rapporto tra cibo e territorio. In questa cornice il presente contributo, restituendo gli esiti dell'esperienza romana di pianificazione, propone al dibattito teorico e al decisore pubblico una nuova chiave interpretativa dell'azione pianificatoria sui temi tra cibo e città. Come far evolvere le politiche alimentari urbane in strategie di intervento pubblico capaci di ricomprendere in un unico quadro la promozione territoriale e lo sviluppo d'impresa con le sfide legate alla sostenibilità, i rapporti all'interno delle filiere del cibo, l'assetto delle aree agricole urbane e periurbane, la gestione dei rifiuti e la prevenzione degli scarti di cibo, le trasformazioni culturali dei modelli alimentari, la relazione fra le filiere corte e la distribuzione commerciale, la logistica sostenibile, l'innovazione e la ricerca nei sistemi agroalimentari? È questo l'interrogativo cui risponde l'azione strategica individuata dal Piano e la cornice teorica entro cui essa si colloca legata allo sviluppo locale discussi nel presente lavoro.

L'Assessorato allo Sviluppo Economico, Turismo e Lavoro del Comune di Roma Capitale aveva avviato al principio del 2020 un ampio lavoro di analisi e pianificazione strategica intorno a quattro aree considerate prioritarie per il futuro della città – turismo, agroalimentare, smart city e tecnologia e cultura – nella costruzione del Piano Strategico di Sviluppo Economico Urbano (SUEDP).

Celant (2016) ha rilevato come Roma sia “un sistema non più in grado di finanziare il proprio sviluppo”. Da tale considerazione che muovono le direttrici di indagine, tese a individuare il ruolo e la declinazione attuativa dello sviluppo – a un tempo locale e sostenibile – nella questione territoriale di Roma (Brognia e Olivieri, 2016). Più in generale, il presente contributo mira a comprendere come integrare cibo e agricoltura nella dimensione strategica dello sviluppo economico.

La rilevanza del tema risiede da un lato nell'evoluzione delle politiche alimentari locali, nella loro capacità di sperimentare strade di istituzionalizzazione, anche nel quadro dei recenti indirizzi comunitari legati



alle politiche agricole e alla possibilità di integrare aspetti trasversali legati alla concorrenza, alla formazione del capitale umano, all'innovazione, alla valorizzazione delle produzioni tipiche, alla logistica sostenibile. Il presente contributo muove da alcune riflessioni maturate nel corso della redazione del Piano Strategico Agroalimentare di Roma Capitale. Il contributo si articola come segue. Nel paragrafo 2 si esaminano, in forma stilizzata, le relazioni tra sistema agroalimentare e sviluppo locale; successivamente, ponendosi la questione dell'integrazione cibo e agricoltura nella dimensione strategica dello sviluppo economico, si affrontano le caratteristiche del sistema romano (paragrafo 3); i profili strategici del piano sono discussi nel paragrafo 4. Il lavoro si conclude nel quinto paragrafo con considerazioni di sintesi rispetto al Piano ed alla dimensione strategica e spaziale della relazione fra cibo e città.

2. SISTEMA AGROALIMENTARE E SVILUPPO LOCALE NEL QUADRO ROMANO: UNA STILIZZAZIONE. – Di cosa parliamo quando parliamo di sviluppo locale? In una lezione inaugurale tenuta ad Artimino nel 2005, Sforzi (2005) lo definisce l'incontro tra un indirizzo di politica territoriale e un sistema di attori locali orientato allo sviluppo del territorio. In questa definizione il locale è identificato con il territorio, i suoi confini non sono dati, ma sono il risultato dell'azione delle forze locali, e costituisce l'unità di indagine. Seguendo l'approccio distrettuale (Trigilia, 2005), i sentieri di sviluppo locale sono tanti quanti le possibilità di combinazioni e di interazione dinamiche – in un dato tempo e in un dato luogo – tra organizzazioni (intese come reti di imprese e relativi mercati) conoscenze e istituzioni (Sforzi, 2005). Quale spazio per il ruolo del sistema agroalimentare?

I rapporti tra distrettualità e agricoltura sono stati largamente esplorati a partire da un contributo seminale di Becattini (2000a) anche in ragione delle peculiarità del tessuto produttivo del primario italiano, delle possibilità di indagine legate ai comportamenti degli imprenditori, al ruolo della stratificazione sociale in agricoltura (De Filippis, 2000). Becattini (2000a) introduce due temi chiave che hanno orientato la riflessione di chi scrive nell'impostazione del percorso di pianificazione per Roma. Il "vero", stabile, sviluppo locale, si configurerebbe dunque, come generato da una corrispondenza biunivoca fra due situazioni di tipo assai diverso: certi produttori, concentrati in un certo luogo, producono certe cose, secondo certe tecniche e certe forme organizzative, che soddisfano un certo grappolo di bisogni percepito da consumatori sparsi in molti, diversi, luoghi del mondo (*ibidem*). Secondo lo studioso lo sviluppo locale è stabile quando ruota intorno alla produzione di "specialità"¹, riuscendo a conservare competitività nel tempo. In questa lettura, è evidente che l'insieme del sistema agroalimentare romano, letto come il complesso delle imprese, delle produzioni di qualità, dei saperi locali e delle innovazioni espresse si configurano come specialità della lettura becattiniana.

I luoghi dove si producono specialità sono definiti "sistemi locali riproduttivi" (*ibidem*) e inquadrati anche rispetto alle criticità connesse alla coesione socio-culturale del sistema locale, che presuppone il riconoscimento del senso di appartenenza da parte del sistema locale stesso come chiave di competitività. In questa direzione, nel processo di piano ha trovato marcata centralità il ruolo della dimensione culturale identitaria legata al ruolo delle produzioni tipiche, dei mercati locali, dell'agricoltura periurbana, dell'Agro, di Roma. Leggendo l'insieme delle produzioni agroalimentari, delle imprese, dei produttori, del "saper fare" nel processo di trasformazione agroalimentare, o alla riconoscibilità di un marchio o di un prodotto come beni pubblici, l'elemento centrale che connota lo sviluppo locale è rappresentato dalla capacità degli attori territoriali di collaborare per produrre beni collettivi che arricchiscono le economie esterne, anche sinergia con la valorizzazione del patrimonio ambientale e di quello culturale (Trigilia, 2005).

Tra gli aspetti legati alle relazioni tra distrettualità nell'industria e sua applicazione al quadro agroalimentare (Becattini 2000b) due elementi sono stati considerati nel percorso di piano. Il ruolo del progresso tecnico, anche per tramite della formazione, e la diffusione delle innovazioni in particolare dell'offerta legata al sistema della ricerca locale romano fatto di università, centri di ricerca internazionali, imprese e start up, che potrebbero all'interno di una rete soddisfare una domanda latente di innovazione che valorizzerebbe le esigenze produttive e organizzative a livello locale. La seconda è connessa al ruolo dell'agricoltura multifunzionale, alla pluriattività e alla diversificazione che connota in misura crescente il quadro produttivo del primario romano, nel quadro degli strumenti proposti nel piano per la formazione e la riconversione delle imprese di ristorazione uscite dal mercato in seguito all'emergenza sanitaria.

Infine, è necessario tenere in stretta considerazione le relazioni verticali e orizzontali nelle filiere produttive, con particolare riferimento a quella agricola e al ruolo delle piccole imprese del sistema agroalimentare.

¹ Ovvero, merci riconosciute adatte a soddisfare certi nuclei di bisogni, gruppi di produttori localizzati in certi luoghi.

In questa direzione, in un denso lavoro concettuale Carbone (2018) ha indagato i rapporti tra cibo e luoghi e i loro riflessi sull'organizzazione e il funzionamento delle catene del valore.

3. COME INTEGRARE CIBO E AGRICOLTURA NELLA DIMENSIONE STRATEGICA DELLO SVILUPPO ECONOMICO? – La dimensione strategica dello sviluppo economico di un sistema territoriale dipende dal ruolo delle determinanti di tipo economico e relazionale e dal “comportamento” delle variabili chiave del sistema stesso. Il territorio, perciò, assume il ruolo di agente della crescita economica e dello sviluppo locale rispetto a caratteristiche proprie ed alla capacità di strutturare relazioni (Kresl, 1995; Manskell, 1998; Olivieri, 2015; 2021; Brogna e Olivieri, 2016; Celant, 2016). Questione essenziale e necessaria è l'integrazione dei “pezzi” dell'economia fra essi e l'interazione con il sistema territoriale: integrazione del settore primario e del SSA con il resto dell'economia e interazione specifica con un sistema urbano di dimensioni significative (Roma). Il corollario di questo ragionamento “supera i confini” dell'economia ed investe la questione, sicuramente attuale, della ripresa e resilienza di un sistema, che dipende prima di tutto e principalmente dal territorio stesso. Inoltre, le determinanti del vantaggio competitivo territoriale debbono essere declinate rispetto alla dimensione urbana: in questo senso assumono una rilevanza strategica i fattori localizzativi produttivi e infrastrutturali, i quali non possono essere considerati fattori casuali, in quanto anche in caso di “assenza” di una pianificazione strategica, si “muovono”, a volte per inerzia; assumono una caratteristica peculiare, perciò, in chiave distributiva la Grande Distribuzione Organizzata ed i mercati rionali, in chiave logistica il Centro Agroalimentare Romano (CAR) e, rispetto al prodotto ed al mercato, i marchi di qualità ed i prodotti tipici. Essi rappresentano l'esempio più immediato degli elementi di capacità del sistema territoriale metropolitano di Roma. Tuttavia, è necessario aggiungere tre ulteriori elementi: il settore agricoltura romano e laziale, con riferimento alla capacità di soddisfare la domanda locale; la ristorazione ed in particolare la ristorazione collettiva, che rispetto al caso di Roma assume una dimensione macro, se non abnorme; il ruolo della ricerca, rispetto la capacità di innovazione. Sul secondo elemento il dato della sola refezione scolastica è indicativo: i pasti erogati quotidianamente da Roma Capitale corrispondono all'aggregato di Milano, Torino e Firenze².

Non comportandosi da monadi, questi elementi interagiscono e influenzano una delle componenti del sistema socio locale, ovvero la presenza della struttura produttiva integrata (Kresl e Singh, 1999): ubicazione strategica e presenza dei servizi di prossimità (mercati rionali), filiera corta, soddisfazione della domanda locale di mercato, questione approvvigionamento, tipologia di relazione fra le aziende del territorio e commercianti e presenza di produzione locale.

Un primo ambito di riflessione su cui porre l'attenzione è la localizzazione rispetto ai bacini di domanda, in particolare nella visione dicotomica vendita al dettaglio-GDO, un secondo ambito riguarda allo sviluppo di nuove forme del primo tipo (mercati contadini a fianco dei mercati rionali), di forme intermedie (negozi delle tipicità del centro storico, nuovi alimentari-ortofrutta diffusi ed aperti in ampie fasce orarie, prodotti tipici ed altre attività offerte nei supermercati), ibride (una su tutti Eataly) ed al ruolo della consegna a domicilio (intensificatosi durante l'epidemia Covid-19). In questo caso è la capacità di risposta del sistema territoriale alla domanda di mercato, fortemente differenziata, che risulta strettamente legata alla questione distributiva. Perciò, il tema della modalità di relazione e interazione dei diversi “elementi” si amplia in più piani di riflessione e altrettante chiavi di lettura rispetto al ruolo di agricoltura (e SSA) come dimensione strategica dello sviluppo. Ciò dipende dalla modalità di combinazione degli elementi di carattere socio-economico già citati (agricoltura, marchi, produzioni agroalimentari tipiche, mercati, filiera corta, ristorazione, innovazione, logistica, ricerca) con gli elementi storico-culturali (paesaggio, identità, sicurezza alimentare, sostenibilità) come fattori identitari ed alla base di un processo di regionalizzazione. Tale modalità di combinazione trova una prima sintesi nel cibo inteso come elemento aggregante in un ambito strategico e, perciò, comune denominatore. Il cibo può essere classificato come risorsa territoriale a carattere culturale, ovvero come bene relazionale e come parte specifica ed anche comunicativa del prodotto territoriale complesso (Olivieri, 2020). Inoltre, la portata di tale approccio conduce ad inserire nella dimensione strategica anche le questioni propriamente sociali ed ambientali, come l'ampliamento del ventaglio delle funzioni dei mercati rionali (ristorazione) e la gestione di eccedenze e sprechi.

² Secondo i dati diffusi dai rispettivi enti e con riferimento all'anno scolastico 2021/22: Roma Capitale più di 139 mila pasti al dì, Milano 85 mila, Torino 40 mila di Torino, Firenze 20 mila.

Il piano di lettura “allargato” suggerisce di comprendere la natura delle intersezioni fra le politiche locali del cibo ed il SAA: mercati contadini, filiera corta, agricoltura urbana, biologico. Essi rappresentano elementi di filiera e della catena del valore.

Le relazioni e le interazioni trasformano le risorse territoriali, se attivate, in variabili chiave e, eventualmente, in determinanti per lo sviluppo territoriale (Olivieri, 2021). Così si indentificano la struttura e la traiettoria del sistema territoriale, ed anche l’evoluzione e il percorso di stabilità. Un percorso che può subire i fattori che conducono allo squilibrio, endogeni come la disgregazione fra produttore e consumatore, ovvero esogeni come il caso dell’epidemia Covid-19. Ciò influenza qualsivoglia traiettoria di sviluppo locale e, rispetto al sistema metropolitano romano, ciò dipende anche dagli elementi destrutturanti propri e specifici della comunità locale. La chiave di lettura che consente un approccio di questo tipo è considerare il cibo non come un elemento di “moda”, ma come elemento aggregante ed afferente alla cultura; un approccio basato su alcuni presupposti o elementi cardine: l’estensione dell’area del sistema territoriale rispetto al fattore determinante e variabile chiave del “cibo”, la considerazione del cibo come elemento centrale e, come scritto, comune denominatore, bene relazionale e prodotto territoriale. In tal senso è evidente la connessione con la questione del marchio di qualità ed il ruolo dei prodotti tipici e certificati.

Tale approccio permette la comprensione del sistema Roma in chiave agricola ed agroalimentare e rispetto all’integrazione del SSA ed al “resto” dell’economia locale, lungo le due dimensioni spazio-tempo; e, quindi, l’individuazione di un percorso di sviluppo territoriale.

4. IL QUADRO STRATEGICO DEL PIANO AGRICOLO E ALIMENTARE DI ROMA: UNA SINTESI. – Secondo i dati contenuti nel Piano Agricolo ed Agroalimentare di Roma “nel sistema agroalimentare romano operano circa quarantottomila imprese, secondo i dati Infocamere del 2020, delle quali oltre la metà è legata alla ristorazione, il 23% alla fase distributiva, poco meno del 4% all’industria alimentare, il 9% al primario” (Piano Agroalimentare di Roma, SUEDP).

Il Piano ha posto al centro della dimensione strategica il recupero di quella identità agricola e alimentare romana che si traduce in una molteplicità di elementi chiave. Assumono un ruolo specifico le produzioni tipiche: DOP e IGP “romani” (circa 10), i PAT (77) le menzioni dei vini (7). Ancora, la costellazione della ristorazione, a cui si aggiungono i ventiquattro ristoranti stellati, la distribuzione dei mercati a carattere regionale (144) e gli agriturismi (trecento circa). Il contenitore di questo complesso di risorse specifiche sono la città e il suo paesaggio agrario della “campagna romana”, rappresentazione non solo iconografica della complessità del tessuto produttivo agricolo e alimentare locale. Complessità che, in chiave di pianificazione, è stata declinata in chiave sostenibile, ma anche multiculturale e solidale.

Il contenitore spaziale strutturato rappresenta, perciò, la base per la costituzione di un processo pianificatorio che supera i confini “economici propriamente detti” per ampliare il sistema territoriale in chiave sociale e culturale, su cui insistono i diversi attori: cittadini, residenti abituali è stata interpretata perciò come sistemica per Roma: “cibo” inteso come bene pubblico, capitale fisso sociale, come infrastruttura socioculturale, economico ed ambientale. In tal senso gli obiettivi della pianificazione strategica – qualità della vita, sostenibilità e resilienza del sistema urbano – assumono la funzione di sistema di valore.

La pianificazione strategica territoriale ha individuato alcune traiettorie strategiche inserite in un approccio di breve/medio/lungo periodo e in una cornice attuativa. Tale percorso in termini di efficienza, efficacia ed equità dipende dalla partecipazione civica, dalla trasparenza amministrativa e dalla cultura politica. Ciascuna linea strategica ha una declinazione ulteriore delle azioni in strumenti. La principale preconditione a ciascuna categoria d’intervento è la trasversalità di alcune competenze relativamente alle linee strategiche e alle azioni individuate. Per questo nella governance del Piano è stata prevista la necessità di una struttura istituzionale per la valorizzazione della cultura agroalimentare romana: la Casa del Cibo. Essa si configura sul modello delle “Case”, iniziative a carattere strettamente culturale promosse nella prima metà degli anni Duemila dall’Amministrazione Capitolina. La struttura assume la funzione di una cabina di regia che regola la trasversalità di ambiti comuni a tutti gli indirizzi strategici, ad esempio sostenibilità ed economia circolare, nel quadro delle diverse competenze e dei differenti livelli istituzionali, attraverso tavoli permanenti e l’individuazione di un unico marchio “cappello” per gli strumenti di regolazione.

La dimensione strategica si struttura all’interno delle seguenti categorie:

1. L’agricoltura e la campagna romana
2. L’identità agricola e alimentare le produzioni romanesche
3. I mercati romani e le filiere corte

4. “Il cozzo delle idee”: innovazione, sostenibilità e ricerca per il futuro del sistema agroalimentare romano
5. La resilienza di Roma: logistica, gestione dei flussi e la sicurezza alimentare di Roma
6. Roma capitale del cibo: la comunicazione e il marketing territoriale

5. LA DIMENSIONE STRATEGICA E SPAZIALE DELLA RELAZIONE FRA CIBO E CITTÀ. – Il presente contributo si inserisce all'interno del dibattito teorico e sull'agenda delle politiche locali connessi ai rapporti tra i sistemi agroalimentari delle città. Il lavoro, utilizzando l'esperienza romana condotta dagli autori nella redazione del Piano Strategico Agricolo ed Alimentare, ha discusso la cornice teorica individuata nel percorso di pianificazione e ha restituito gli elementi più importanti dell'azione strategica del Piano.

La prima questione è relativa alla denominazione del Piano stesso. Nella fase iniziale di lavoro, la struttura della Ricerca ha condotto ad una lettura dimensionale rispetto al territorio ed alla modalità di integrazione del tema del cibo, anche in relazione alle politiche agricole; di qui la scelta iniziale di indicare il Piano, come *Agricolo ed Alimentare*, isolando e separando i due ambiti. Nel prosieguo della Ricerca è emersa la necessità di considerare nella sua complessità la relazione fra cibo e territorio con riferimento al sistema urbano municipale e metropolitano; ciò ha condotto ad una ri-considerazione a carattere omnicomprensivo, per cui il Piano si trasforma in *Agroalimentare*.

Nel quadro del dibattito sul cibo, il passaggio dalla ri-localizzazione dei sistemi agroalimentari alla regionalizzazione del cibo assegna al locale un valore necessario ma non sufficiente per la definizione di sistemi del cibo sostenibili, valorizzando il ruolo non solo della dimensione spaziale ma di quella relazionale interna ai sistemi, ai rapporti tra gli attori e tra le filiere, a quelli tra sistemi locali e regionali interconnessi a diverse scale di articolazione dei flussi agroalimentari.

In tal senso una questione essenziale, oltre la natura di semplice corollario, è da riferirsi al ruolo degli attori coinvolti in chiave partecipativa. Gli oltre 90 attori privati e della società e l'inserimento specifico nel processo partecipativo, sia nella redazione del Piano che negli effetti diffusi oltre la scadenza della stessa Consiliatura in cui è nata l'idea, suggerisce una funzione collettiva del tessuto produttivo come attore collettivo territoriale. Ad esempio, l'inserimento della ristorazione e la considerazione del suo ruolo rispetto nelle strategie e nelle politiche agroalimentari sono avvenuti secondo questo schema, ovvero frutto di un processo partecipativo dal basso.

I processi di definizione delle “regioni del cibo” sia attraverso azioni normative sia per tramite di azioni dal basso (ad esempio con distretti del cibo, biodistretti, distretti agro-alimentari) richiedono una reinterpretazione degli strumenti di pianificazione, delle stesse politiche (agricole, rurali, alimentari) locali, come di quelle sovraordinate, degli strumenti di programmazione chiamati ad indirizzarne l'efficacia. In questa sede, muovendo da un'esperienza condotta nel quadro romano, si è discusso del ruolo della dimensione strategica per integrare agricoltura, cibo e sostenibilità dentro una visione organica di sviluppo economico. Dunque, il riconoscimento della dimensione relazionale nella cornice strategica costituisce un prerequisito per identificare e valorizzare le risorse territoriali. In questa direzione, se il dibattito teorico e la dimensione attuativa legata alle aree urbane è abbastanza avanzato, l'agenda di ricerca per le aree rurali chiede nuovi sforzi per innovare gli strumenti d'intervento e adattarli a integrare nuovi modelli di governance e aree di intervento intersettoriali. Il tema dell'integrazione degli obiettivi e della traduzione in strumenti e azioni assume particolare rilievo nel quadro dell'innovazione dei recenti indirizzi comunitari e al disegno attuativo nazionale del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza tesi a ricomprendere gli obiettivi intersettoriali e le risorse di Next Generation EU con i fondi strutturali per la stagione di programmazione 2014-20 e lo stesso programma Horizon 2020 per l'innovazione.

RICONOSCIMENTI. – Il presente contributo è frutto della riflessione comune degli autori, tuttavia, i paragrafi 1, 2 e 4 sono stati curati da A. Cavallo mentre da F.M. Olivieri i paragrafi 3 e 5.

BIBLIOGRAFIA

- Beccattini G. (2000a). Lo sviluppo locale nel mercato globale: riflessioni controcorrente. *QA – La Questione Agraria*, 17-35.
- Id. (2000b). Distrettualità fra industria e agricoltura. *QA – La Questione Agraria*, 1: 11-24.
- Bozzato S., Brogna M., Olivieri F.M., a cura di (2021). *Accessibilità ed innovazione per una formazione turistica competitiva nel Lazio*. Roma: Universitalia.
- Brogna M., Olivieri F.M. (2016a). Il problema territoriale della regione di Roma Capitale. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, Roma, s. XIII, IX: 151-161.
- Idd. (2016b). *Competitività, strategie di pianificazione e governance territoriale. Il sistema Pontino*. Roma: Sapienza Università Editrice.
- Carbone A. (2018). Foods and places: Comparing different supply chains. *Agriculture*, 8(6). DOI: 10.3390/agriculture8010006
- Celant A. (2016). *Frammenti. Per un discorso sul territorio*. Roma: Sapienza Editore.
- Commissione europea (2020a). *Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell’ambiente*, COM (2020) 381 final.
- Id. (2020b). *Strategia dell’UE sulla biodiversità per il 2030. Riportare la natura nella nostra vita*, COM (2020) 380 final.
- Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (2019). *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Ed. Celid.
- Eskelinen H., Hannibalsson I., Malmberg A., Manskell P., Vatne E. (1998). *Competitiveness, Localised Learning and Regional Development: Specialization and Prosperity in Small Open Economies*. Londra: Routledge.
- Kresl P.K. (1995). The determinants of urban competitiveness: A survey. In: Kresl, P. Gappert G., a cura di, *North American Cities and the Global Economy*. Londra: Sage.
- Id., Singh B. (1999). Competitiveness and the urban economy: Twenty-four large US metropolitan areas. *Urban Studies*, 3(5-6): 1017-1027.
- Magnaghi A. (2000). *Il progetto locale*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Olivieri F.M. (2020). Certificazioni di prodotto e made in Italy. In: Martiniello L., a cura di, *L’impresa e la filiera agroalimentare nello sviluppo dei territori*. Temi e proposte per il futuro, Giapeto Editore, Universitas Mercatorum Press.
- Id. (2021). Competitività e turismo. In: Bozzato S., Brogna M., Olivieri F.M., a cura di, *Accessibilità ed innovazione per una formazione turistica competitiva nel Lazio*. Roma: Universitalia.
- Id., Andreano S., Benedetti R. (2015). La competitività delle province italiane: un’analisi spaziale delle variabili di rottura. *Rivista di Economia e Statistica del Territorio*, 1: 5-32.
- Sotte F. (2021). Riflessioni sulla futura politica agricola europea. *Agriregionieuropa, Agricalabrieuropa*, 1.
- Trigilia, C. (2005). *Sviluppo locale. Un progetto per l’Italia*. Roma-Bari: Laterza.

RIASSUNTO: Il contributo prende le mosse dalle riflessioni maturate nel corso della redazione del Piano Strategico Agroalimentare di Roma Capitale e presentate alle Giornate di studi interdisciplinari su spazi, luoghi, paesaggi, regioni, territori del cibo della Società di Studi Geografici nel giugno 2021. Il contributo intende esaminare, in forma stilizzata, le relazioni tra sistema agroalimentare e sviluppo locale e porre la questione dell’integrazione cibo e agricoltura nella dimensione strategica dello sviluppo economico, affrontando le caratteristiche del sistema romano. Infine, delinea e discute i profili strategici del piano sono discussi. Il lavoro offre in conclusione una sintesi rispetto al Piano ed alla dimensione strategica e spaziale della relazione fra cibo e città.

SUMMARY: The paper suggests a reflection starting from the Agrifood Strategic Plan of the Roma Capitale Municipality and presented at Giornate di studi interdisciplinari su spazi, luoghi, paesaggi, regioni, territori del cibo della Società di Studi Geografici in June 2021. The paper aims to examine, in a stylised form, the relations between the agrifood system and local development about the question of integrating food and agriculture in the strategic dimension of economic development, addressing the characteristics of the system of the City of Rome. Finally, the strategic profiles of the plan are outlined and discussed, so the paper offers a synthesis with respect to the Plan and the strategic and spatial dimension of the relationship between food and the city.

Parole chiave: cibo, sviluppo locale, città

Keywords: food, local development, city

* Universitas Mercatorum; francescomaria.olivieri@unimercatorum.it; a.cavallo@unimercatorum.it

MARIATERESA GATTULLO*

DISTRETTI DEL CIBO E PERCORSI DI TERRITORIALIZZAZIONE. RIFLESSIONI TEORICHE ED ALCUNE EVIDENZE EMPIRICHE

1. INTRODUZIONE. – I Distretti del cibo, istituiti con la Legge 205/2017, sono definiti come un nuovo strumento strategico e di governance orientato a generare un modello innovativo di sviluppo per il sistema agro-alimentare italiano. La loro istituzione da parte del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF) mira “a favorire lo sviluppo territoriale, la coesione e l’inclusione sociale” supportando “l’integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale” (in www.politicheagricole.it). Ne consegue che al territorio è attribuita una duplice veste: quella di destinatario dei processi di nuova costruzione di territorialità in cui si intersecano la dimensione attiva e passiva di quest’ultima (Raffestin, 2002; Dematteis e Governa, 2005; Turco, 2017); quella di attore e protagonista indispensabile per la costruzione di processi in cui al centro ci sia non più la sola produzione agricola e/o agro-alimentare ma la produzione di cibo, chiave trasversale per la costruzione di reti complesse e articolate e per la ricomposizione dei rapporti territoriali. Ma quali effetti produrranno i Distretti del cibo sul territorio? In quale prospettiva interpreteranno classi socio-spaziali già esistenti e come le concilieranno con la nuova territorializzazione? Si porranno in termini di coscienza o di conflitto rispetto agli esiti di altri processi costruiti sull’identità dei luoghi?

Il presente lavoro esplorativo di ricerca, facendo riferimento alla teoria dello SLoT (Dematteis, 2001; 2005; Dematteis e Governa, 2005) e all’epistemologia della territorialità attiva (Raffestin, 2002; Turco, 2017), punta a monitorare i processi che hanno mobilitato attori, progetti e territori nella definizione dei nuovi distretti. L’obiettivo è quello di stabilire se la nascita degli stessi porta ad una sistematizzazione del *milieu* agro-alimentare dei territori o se crea, all’interno degli stessi, processi di frammentazione sovrapponendosi in maniera acritica ad altri agro-ecosistemi generati a scala locale da progetti territoriali che hanno seguito traiettorie diverse. Per questo si farà riferimento alla Puglia, regione che sta attraversando una primavera in campo agro-alimentare e che, per questo, si presenta come un ambito territoriale privilegiato per una lettura delle dinamiche poste in atto dalla nascita e definizione dei Distretti del cibo.

2. I DISTRETTI DEL CIBO: UNA VISIONE D’INSIEME. – I Distretti del cibo si pongono nel panorama italiano come uno strumento aggiuntivo per accompagnare in maniera innovativa il processo di ri-territorializzazione legato all’agricoltura e all’agro-alimentare cominciato agli inizi del XXI secolo. Essi sono istituiti dall’articolo 1, comma 499 della Legge 205 del 27 dicembre 2017 (Legge di Bilancio) che sostituisce l’articolo 13 del Decreto Legislativo 228 del 2001 il quale, vent’anni prima, aveva definito la nascita dei Distretti rurali e dei Distretti agro-alimentari di qualità e aveva affidato alle Regioni il compito di individuarli e di circoscriverli. I Distretti del cibo, strumenti di una nuova politica economica tesa a innovare il sistema rurale nazionale, sono pensati come “spazi del cibo” (Tecco *et al.*, 2017) strutturati e costruiti dalle attività agricole e agro-alimentari; all’interno di tali spazi si vogliono raggiungere molteplici obiettivi ispirati al paradigma della sostenibilità e declinati in diverse delle sue dimensioni, talune riconducibili agli obiettivi globali della sostenibilità, altre strettamente connesse all’identità dei luoghi, al radicamento territoriale (Dematteis, 2017), alla territorialità attiva (Turco, 2017) e alle sue forme di configurazione. Punto focale dei distretti, difatti, è: “promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l’inclusione sociale, favorire l’integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l’impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale” (art. 1, comma 499 Legge 205/2017 e art. 4 DM 7775/2019).

Il nuovo dispositivo di legge capitalizza esperienze consolidate attribuendo la qualità di Distretti del cibo ai Distretti rurali e ai Distretti agro-alimentari di qualità già operativi a scala regionale; allo stesso tempo, punta ad avviare e sostenere interventi per individuarne e crearne nuovi che appartengano a questa tipologia. Il fine è quello di sistematizzare forme di organizzazione presenti *in nuce* nei territori in cui le relazioni



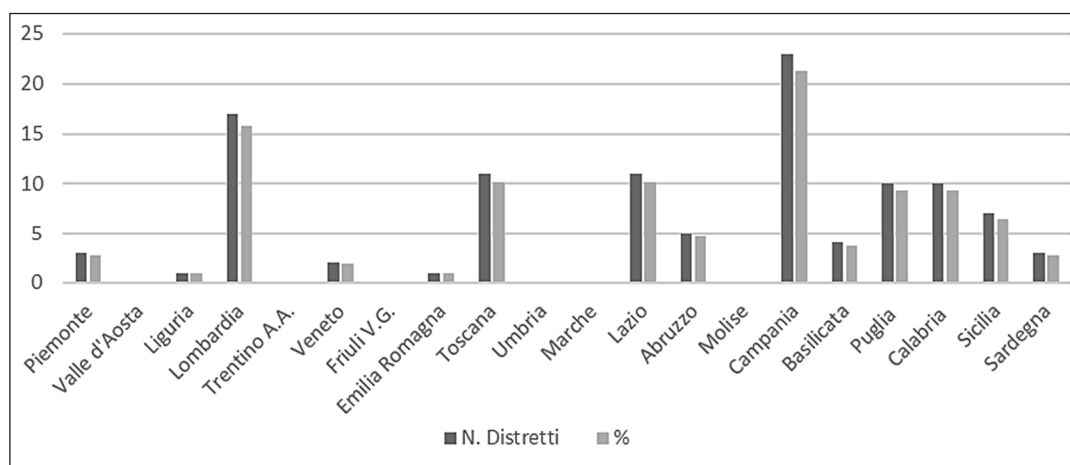
verticali e orizzontali con il *milieu* agricolo, rurale e agro-alimentare abbiano dato vita a esperienze di produzione, trasformazione e consumo di cibo che plasmano e trasformano lo spazio ma che hanno bisogno di essere definite e strutturate oppure riconosciute e rafforzate attraverso percorsi di “denominazione, reificazione e organizzazione” (Turco, 2017).

Accanto a tali sistemi, la Legge 205/2017 introduce altre quattro tipologie e definisce Distretti del cibo i sistemi basati sul metodo biologico e sulla cultura bio (Biodistretti, Distretti biologici e altre fattispecie art. 1, comma 499, lettere g ed h) e i sistemi fondati su modelli di vendita e di consumo innovativi (art. 1, comma 499, lettera f). Inoltre, il legislatore rivolge il proprio interesse ai “sistemi produttivi locali localizzati in aree urbane o periurbane caratterizzati dalla significativa presenza di attività agricole volte alla riqualificazione ambientale e sociale” (art. 1, comma 499, lettera f, Legge 205/2017). Questi ultimi, rientrano nella qualificazione di Distretti del cibo per sancire l’importanza dell’approvvigionamento di cibo per le città, un approvvigionamento che chiama in causa il complesso rapporto città-campagna come elemento discriminante per la definizione dei nuovi organismi territoriali.

Circa i criteri, le modalità e le procedure per l’attuazione dei Distretti del cibo un ruolo di coordinamento resta in capo ai soggetti istituzionali; più precisamente, a scala locale, alle Regioni e alle Province Autonome è attribuito il compito di riconoscere i Distretti del cibo. Tale riconoscimento prende in considerazione i risultati di istanze nate dal basso e condensate negli “Accordi di Distretto” sottoscritti dal “Soggetto proponente” (interlocutore e rappresentante presso il MiPAAF) che opera sul territorio e che definisce il “Programma” all’interno del quale esprime obiettivi, modalità di esecuzione e soggetti beneficiari (cfr. DM 7795/2019 e DM 1192/2020).

A scala nazionale, il MiPAAF, oltre a stabilire criteri, modalità e procedure per la creazione e il consolidamento dei distretti, utilizza lo strumento del “Contratto di Distretto” per promuovere il loro sviluppo, per avviare l’integrazione delle attività prossime, per assicurare la sostenibilità dei processi e per favorire, ove necessario, anche la riorganizzazione dell’intera filiera. Tale contratto, stipulato tra il MiPAAF e i soggetti proponenti che hanno sottoscritto l’“Accordo di Distretto” è finalizzato alla realizzazione del Programma. Esso ha l’obiettivo di “favorire processi di riorganizzazione delle relazioni tra differenti soggetti delle filiere operanti nel territorio del distretto del cibo, al fine di promuovere la collaborazione e l’integrazione fra soggetti delle filiere, stimolare la creazione di migliori relazioni di mercato e garantire prioritariamente ricadute positive sulla produzione agricola” (art. 4, DM 7775/2019). Da ciò discende che il nuovo dispositivo di legge punta alla creazione di “valore aggiunto dell’intero territorio” (Dematteis, 2001, p. 22) e non della singola filiera; per questo è previsto che operi attraverso programmi di progettazione integrata territoriale.

Al Ministero, inoltre, è affidata l’istituzione e la gestione del “Registro Nazionale dei Distretti del cibo” all’interno del quale avviene l’iscrizione dei distretti riconosciuti a livello locale. Partendo dai dati del Registro aggiornato al 14 ottobre 2021 (in www.politicheagricole.it), si può evidenziare che attualmente in Italia sono stati riconosciuti, istituiti e iscritti 108 Distretti del cibo distribuiti all’interno di 14 regioni. Non risultano al momento presenti Distretti del cibo in Valle d’Aosta, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Molise, Umbria e Marche (Fig. 1).



Fonte: elaborazione M. Gattullo su dati Registro dei Distretti del cibo.

Fig. 1 - Italia: distribuzione per regione dei Distretti del cibo presenti, Registro Nazionale al 14/10/2021

La Campania è la regione con il maggior numero di distretti (23), seguita dalla Lombardia (17); Toscana (11), Lazio (11), Puglia (10) e Calabria (10) risultano aver individuato il medesimo numero di distretti. Nelle restanti 8 regioni il numero risulta compreso tra 1 e 5. Un ulteriore dato rilevato dal Registro riguarda la tipologia dei distretti e, in particolare, 28 sono Distretti agro-alimentari di qualità, 27 Distretti rurali e 6 in aree DOC e IGT. Tale dato (56,4% del totale) non sorprende se si tiene conto del fatto che tali tipologie, nella maggior parte dei casi, erano già presenti sui territori. Più importante, invece, è evidenziare che siano nati 13 Biodistretti espressione della nuova cultura legata al cibo che ha trovato spazio e voce nel nuovo progetto territoriale.

3. I DISTRETTI DEL CIBO: UNA LETTURA GEOGRAFICA. – Partendo dalle considerazioni sino ad ora esposte, si può affermare che i Distretti del cibo costituiscono delle realtà fortemente ancorate e/o radicate (Dematteis e Governa, 2005; Dematteis, 2017) a territori dotati di un'identità storica omogenea, definita dalla continua integrazione fra attività agricole e rurali e attività locali, risultato della produzione di beni e/o servizi connotati da specificità ben definite, connessi alle tradizioni e alle vocazioni naturali e culturali proprie dei luoghi in cui ricadono.

Se i Distretti del cibo omologati con Distretti rurali e i Distretti agro-alimentari puntano a rafforzare le relazioni orizzontali e verticali con i *milieux* territoriali e con la loro identità, intesa come relazione con qualcosa di fisso “prodotto di un cammino coevolutivo di lunga durata, diverso da luogo a luogo” e prodotto dall'interazione tra attività agricole e insieme delle attività locali (Dematteis, 2005, p. 9), il nuovo dispositivo sembra rivolgere l'attenzione ad una serie di nuove variabili legate a cambiamenti del settore agricolo e agro-alimentare (i quali sono connessi a nuovi modi di produrre e di consumare) in cui il potenziamento delle reti locali e delle relazioni orizzontali hanno definito processi di ri-riterritorializzazione degli spazi, hanno aggiunto specificità al territorio come bene collettivo e hanno reso ancora più dinamiche le connessioni tra natura, economia, comunità, luoghi e cultura. In particolare, le agricolture alternative improntate sulla corretta gestione delle risorse e sulla salvaguardia dell'ambiente (biologiche), le attività di prossimità commerciale, la crescente domanda di prodotti di qualità (focalizzata non solo sulla valorizzazione di pratiche di lavorazione e trasformazione, ma anche sulla tipicità delle produzioni e coltivazioni) insieme ai modelli di economia e acquisto solidale e ai nuovi rapporti città-campagna, hanno attivato le capacità degli “attori sintagmatici locali” coinvolti a più titolo nelle filiere.

In questa prospettiva, i Distretti del cibo si rivelano come nuovi spazi in cui “una rete locale di soggetti, in funzione dei rapporti che intrattengono fra loro e con le specificità territoriali [nuove e consolidate] del *milieu* locale in cui operano e agiscono” (Dematteis, 2001, p. 19) creano nuovi tasselli del mosaico territoriale e cambiano la coscienza di luogo (Becattini, 2015).

Ma questi nuovi tasselli come si collocano nel mosaico territoriale già esistente? Rispondere a questa domanda è essenziale, poiché, come sottolineano Tecco, Bagliani, Dansero e Peano,

[la] regolazione locale del sistema del cibo dipende dalla capacità degli attori, locali ma non solo (PA, mercato, società civile organizzata, singoli consumatori, ecc.), di interagire tra loro, di individuare e condividere obiettivi comuni tra i propri specifici ambiti di regolamentazione e, non ultimo, di mettere tali obiettivi in relazione alle caratteristiche materiali e immateriali sedimentate il quel territorio locale (2017, p. 35).

Secondo gli autori, ciò impone di confrontarsi intorno alla tematica degli attori e della loro capacità non solo di interazione reciproca, di auto-organizzazione e progettualità ma, soprattutto, con la loro capacità di riconoscere i tratti della dotazione locale base per lo sviluppo territoriale. Un utile strumento per effettuale tale lettura, come gli stessi suggeriscono, è certamente rappresentato dal modello SLoT (Dematteis, 2001; Dematteis e Governa, 2005) unito alle riflessioni sulla “territorialità attiva” (Raffestin, 2002; Turco, 2017) che consentono di cogliere se e come i processi avviati dagli attori siano il risultato di tale capacità.

Per sperimentare questo percorso, un campo di osservazione privilegiato è costituito dalla Puglia, regione che vive una significativa rinascita di esperienze in campo rurale, agricolo e agro-alimentare grazie al lavoro di attori che hanno ridimensionato una serie di punti di debolezza e hanno avviato percorsi di sviluppo locale sempre più radicati al *milieu* territoriale. In questo scenario in continua trasformazione si inserisce la politica dei Distretti del cibo che, però, potrebbe comporre il mosaico territoriale o anche scomporlo e destrutturarli generando conflitti alimentati da visioni discordanti rispetto al futuro dei territori.

4. LA PUGLIA E LE SUE TRAIETTORIE DI SVILUPPO. – La Puglia, sin dalla fine del XX secolo, costituisce un laboratorio speciale per la lettura sia della dipendenza dai percorsi storico-culturali locali, sia per il potere di trasformazione delle strategie esogene ed endogene che hanno attraversato il sistema territoriale. Sino agli

anni Sessanta del XX secolo, la tradizionale vocazione commerciale e agricola hanno sostenuto la regione impedendole di assumere caratteri di arretratezza e isolamento.

Nel successivo trentennio Sessanta-Novanta, però, trasformazioni profonde del tessuto sociale ed economico segnano radicalmente l'evoluzione dell'assetto territoriale. La politica di sviluppo regionale, impostata sul modello top-down e sulla logica perrouxiana, porta la localizzazione dell'industria pesante siderurgica e chimica che trova la sua ubicazione nei poli di Taranto, Brindisi e Manfredonia e avvia il processo di secondarizzazione dell'economia locale, al quale seguirà quello di terziarizzazione. Accanto a questo processo fondato sull'impresa di grandi dimensioni, emerge lungo la fascia costiera adriatica, l'impresa manifatturiera di piccole e medie dimensioni espressione di un modello secondario endogeno all'interno del quale trova spazio anche l'industria dei prodotti agro-alimentari.

Parallelamente nella regione inizia un significativo esodo agricolo e rurale, cui segue un esodo migratorio in taluni casi definito da Bissanti (1997, p. 172) "violento e rabbioso", che determina un inarrestabile processo di deterritorializzazione di alcuni spazi regionali cui non segue una fase di riterritorializzazione. Questo stato di cose sancisce la marginalizzazione, talvolta irreversibile, di talune sub-regioni interne, come l'Alta Murgia, il Sub Appennino Dauno, il Salento delle Serre e definisce un importante squilibrio territoriale interno alla regione dove per lungo tempo questi spazi restano in uno stato di assenza di "senso" per la popolazione e per gli attori locali.

In questo passaggio epocale l'agricoltura, vocata soprattutto alle coltivazioni legnose (vite e ulivo) e al seminativo (di grano duro) diventa la cenerentola del sistema economico regionale. Fortemente polverizzata, impostata sulla conduzione familiare e senilizzata, non riesce a supportare un sistema agro-alimentare capace di trainare l'economia, ma impegnato sostanzialmente nelle attività a monte della filiera di trasformazione e poco competitivo sul piano commerciale. A tali punti di debolezza che persistono ancora oggi, se ne aggiungono altri come la scarsa propensione ad introdurre innovazione, la scarsa capacità di creazione di valore aggiunto nell'ambito del comparto primario, la bassa propensione alla cooperazione, la ridotta tenuta della fase di trasformazione e la difficoltà a sviluppare nuove forme di vendita (cfr. Programma di Sviluppo Rurale Puglia, 2014-2020).

Un cambio di rotta si ha a partire dagli anni Novanta del XX secolo, quando le politiche e le pratiche pianificatorie locali e sovra-locali si volgono alla promozione di processi di sviluppo autocentrato. A partire da questo momento, il lungo periodo di deterritorializzazione del primario cede il passo ad un nuovo processo di territorializzazione in cui agricoltura e ruralità divengono variabili strategiche e cruciali per ripensare i rapporti tra luoghi, comunità, società ed economia. Molti sarebbero gli esempi da citare a questo proposito. Si tratta di interventi improntati non solo a patrimonializzare il sistema agricolo e agro-alimentare, ma a minimizzare l'impatto dei suoi punti di debolezza agendo in modo incisivo soprattutto sulla capacità di fare rete e cooperare tra gli attori locali e sulla capacità di coinvolgere le comunità stanziate nei luoghi. Tra gli interventi cruciali che traghettano la Puglia verso il XXI secolo si inserisce il Decreto Legislativo 228 del 2001. Strutturato per modernizzare l'agricoltura passando attraverso le tradizioni culturali e le vocazioni territoriali, sposta l'attenzione su aspetti sociali e di gestione del territorio (cfr. Istituto Tagliacarne, s.a.) e riscrive il rapporto tra cibo, agricoltura e comunità.

4.1 *I Distretti del cibo in Puglia.* – Il processo di definizione dei Distretti agro-alimentari di qualità e rurali, in Puglia prende le mosse nel 2007, anno in cui l'Ente Regione emana la Legge Regionale n.23 per la promozione e il riconoscimento dei distretti produttivi. L'obiettivo dell'Ente è quello di supportare iniziative volte a potenziare "competitività, innovazione, internazionalizzazione, migliorare occupazione e crescita delle imprese presenti nei diversi settori dall'agricoltura ai servizi". A distanza di due anni, nel 2009, la Legge Regionale n.10 modifica il suddetto dispositivo e introduce con l'articolo 15 la disciplina dei Distretti rurali e dei Distretti agro-alimentari di qualità, dando attuazione al Decreto Legislativo 228 del 2001. Tuttavia, sino al 2018 non viene approvato alcun regolamento regionale per i Distretti rurali che avrebbero dovuto esprimere l'identità storico-territoriale omogenea rispetto all'attività agricola e agro alimentare. Si dà invece attuazione alla definizione dei Distretti agro-alimentari di qualità e se ne individuano tre, impostati sull'aggregazione di più istanze nate dai territori:

1. Il Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico-Salentino nell'ambito delle province di Taranto, Lecce e Brindisi, risultato della fusione di tre proposte distrettuali: il Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico-Salentino (91 imprese), il Distretto Agroalimentare di Qualità Colline Jonico-Tarantine (38 imprese), il Distretto Produttivo Sistema Salento (38 imprese).

2. Il Distretto Agroalimentare di Qualità Terre Federiciane nelle province di Foggia e Bari, frutto della fusione di 6 proposte: il Distretto Produttivo Agroalimentare Regionale Capitanata (284 imprese), il Distretto Produttivo Filiera Corta Prodotti di Puglia (144 imprese), il Distretto Produttivo Sistema Agroalimentare della Puglia (125 imprese), il Distretto Produttivo Agroalimentare di Qualità dell'Olio Extravergine d'Oliva (63 imprese), il Distretto Produttivo Lattiero-Caseario Pugliese (52 imprese), il Distretto produttivo Enologia Innovativa e Sostenibile (51 imprese).
3. Il Distretto Florovivaistico di Puglia che abbraccia l'intero territorio regionale e nasce dall'integrazione del Distretto Produttivo Agro-energetico Coltivazioni Protette (36 aziende), il Distretto Produttivo Florovivaistico Pugliese (129 imprese) e il Distretto Produttivo Florovivaistico di Puglia (62 aziende) (fonte: www.sistema.puglia.it).

Il 2019 si riconosce un nuovo Distretto agro-alimentare di qualità, denominato "Puglia federiciana", a opera del GAL Tavoliere (comuni di Carapelle, Cerignola, Ortona, Orta Nova, Stornara e Stornarella, provincia di Foggia), del GAL Ponte Lama (comuni di Bisceglie, Molfetta e Trani, provincia di BAT), della Strada dei vini DOC Castel del Monte e della strada dell'Olio extravergine d'oliva Castel del Monte. Il distretto unisce le più significative realtà della produzione agricola, alimentare e dell'accoglienza che hanno preso corpo nei territori. La "denominazione" del distretto, espressione del controllo intellettuale del territorio oggetto di azione, sembra porsi in sovrapposizione con un altro distretto, Terre Federiciane, che presenta denominazione con lo stesso riferimento storico e che insiste su medesimi territori evidenziando una sorta di separazione operata in termini di "reificazione" e "compartimentalizzazione" di un'area che condivide la stessa identità culturale (Turco, 2017).

La nuova normativa sui Distretti del cibo dà un importante impulso all'organizzazione territoriale conducendo all'individuazione di 7 Distretti del cibo (tutti inseriti nel Registro Nazionale): 4 agro-alimentari di qualità, 2 rurali e 1 metropolitano. Osservando la Tabella 1 si può rilevare come, all'interno degli spazi distrettuali, siano confluite visioni di governance differenti, riconducibili alle diverse modalità di azione degli attori iniziatori e pivot (Governa, 1997) impegnati a costruire relazioni verticali e orizzontali con le specificità del territorio.

Tab. 1 - Puglia: i sette nuovi Distretti del cibo definiti ai sensi della Legge 205/2019 e inseriti nel Registro Nazionale alla data del 14 ottobre 2021

Denominazione	Tipologia	Attori Iniziatori e Pivot (Governa, 1997)
DISTRETTO DEL GRANO DURO	Distretto agro-alimentare di qualità	Associazione Meridionale Cerealisti (90 imprese della filiera del grano duro)
DISTRETTO DEL SUD-EST BARESE	Distretto agro-alimentare di qualità	GAL del sud-est barese 109 soggetti aderenti
DISTRETTO BIOSLOW DELLE PUGLIE	Distretto agro-alimentare di qualità	Associazioni Italbio, Produttori Puglia Bio, Cooperativa Pugliachevai
DISTRETTO AGRO-ECOLOGICO DELLE MURGE E DEL BRADANO	Distretto agro-alimentare di qualità interregionale (Puglia-Basilicata)	Piccole imprese produttive e della ristorazione, agricoltura bio e filiera corta UNIBA
DISTRETTO BIOLOGICO DELLE LAME	Distretto Rurale	Comune di Ruvo di Puglia e Cooperative trasformazione del comune
DISTRETTO DELL'ALTA MURGIA	Distretto Rurale	Parco Nazionale dell'Alta Murgia 80 soggetti aderenti
DISTRETTO DELL'AREA METROPOLITANA DI BARI	Distretto Metropolitano – Azione Pilota	Città Metropolitana di Bari

Fonte: elaborazione M. Gattullo Delibere della Giunta Regionale e in <http://press.regione.puglia.it/-/giunta.regionale>.

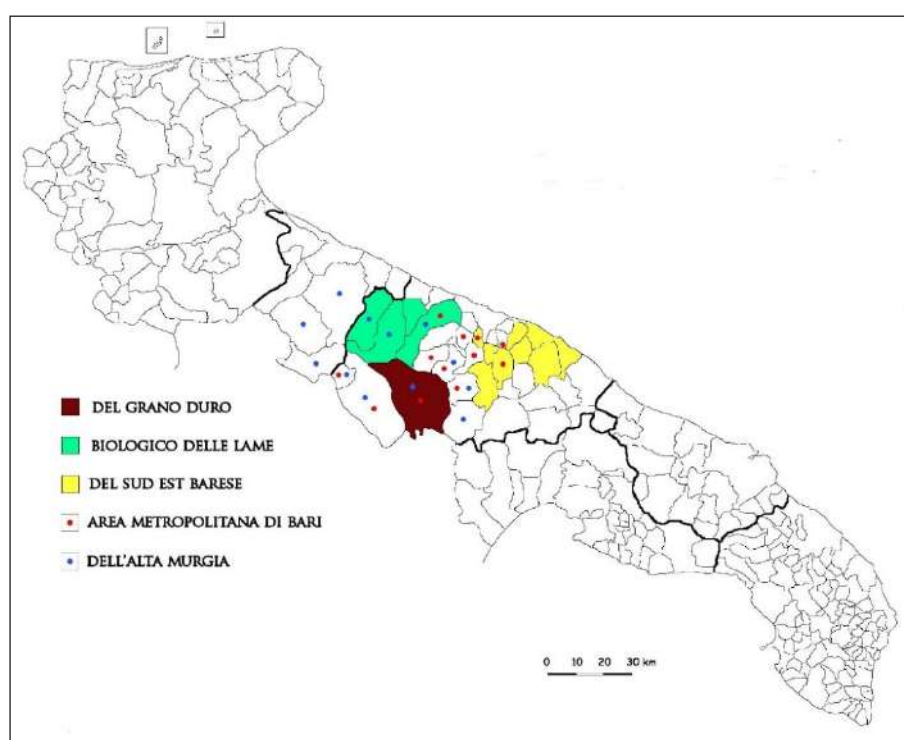
In particolare, emerge il ruolo chiave di taluni soggetti istituzionali come l'Ente Parco dell'Alta Murgia, il GAL del Sud-Est Barese e l'Area Metropolitana di Bari. Si tratta di attori nati dalle istanze economiche, socio-politiche e identitarie provenienti dal basso che, negli anni, hanno spinto verso la ricerca di nuove forme di *government* necessarie ad accompagnare le dinamiche di trasformazione socio-spaziale di una regione che ha cominciato a contare sulle proprie forze (Reynaud, 1984).

Significativo è anche il fatto che 3 dei 7 distretti nascano dalla volontà di cooperazione trasversale tra attori. Nello specifico il Distretto agro-ecologico della Murgia e del Bradano abbraccia i territori di Puglia e Basilicata compresi tra Fossa Bradanica e parte più interna dell'Alta Murgia ed è fortemente voluto da 120

piccole e piccolissime imprese, assistite dall'Università degli Studi di Bari, ispirate dalla cultura biologica e dalla filiera corta che vogliono salvaguardare la tradizione familiare delle colture locali; il Distretto del grano duro è promosso dall'Associazione Meridionale Cerealisti (nata nel 2006), ha il suo epicentro nella città di Altamura ma abbraccia in modo trasversale l'intera regione e anche regioni limitrofe; il Distretto Bioslow delle Puglie interessa l'intera regione e associa imprese, associazioni e Comuni che aderiscono al Manifesto nazionale delle reti Bioslow, impegnate a rendere il cibo sano e le eccellenze pugliesi un attrattore.

Questi ultimi due Distretti, segnano il passo anche verso la costruzione di un rapporto interattivo con reti sovra-locali e proiettano la Puglia verso un nuovo legame "cognitivo, simbolico, e tecnologico con l'ambiente locale" con "lo scopo di 'esportare' specifici valori produttivi nell'interazione rete locale *milieu*" (Dematteis, 2001, p. 19).

Un altro elemento importante da sottolineare riguarda l'area in cui ricade la maggior parte dei Distretti del cibo. Dalla Figura 2 si può rilevare che 5 distretti su 7 sono stati creati all'interno della provincia di Bari. Tra questi, quattro si sviluppano, sovrapponendosi, all'interno delle sub-regioni tradizionali di Premurgia e Murgia Alta.



Fonte: elaborazione M. Gattullo.

Fig. 2 - Puglia: I Distretti del cibo che ricadono nella provincia di Bari e BAT

In particolare, quest'ultima sembra la protagonista principale dei Distretti del cibo. La costante perdita dei tratti del volto rurale dell'Alta Murgia ha posto questa sub-regione tradizionale della Puglia in una posizione di fragilità che, per lungo tempo, l'ha resa una terra di nessuno dove ogni attore (singolo e collettivo, pubblico e privato) ha operato in maniera poco attenta rispetto ai valori culturali custoditi nel territorio infliggendo ferite e decretando la loro dissipazione. La costruzione di nuovi legami tra luoghi e comunità ha definito un cambio di rotta che, ancora oggi, sta ristabilendo nuove dinamiche che trovano nella dimensione rurale un codice genetico di riferimento.

I Distretti del cibo inseriti in questo contesto sembrano recuperare in un'altra chiave di lettura talune specificità di questi luoghi e le loro denominazioni ne sono la chiara espressione: la specializzazione nella produzione di grano duro (Distretto del grano duro), il paesaggio delle Lamae quale sede eccellente per la produzione bio (Distretto biologico delle Lamae), le realtà produttive che ricadono nell'area del Parco Nazionale e i sistemi per recuperare sapori che sono custoditi da generazioni (Distretto dell'Alta Murgia), il difficile dialogo tra aree interne di rarefazione e aree costiere fortemente urbanizzate (Distretto dell'Area Metropolitana

di Bari). Accanto a questi quattro distretti, deve aggiungersi quello agro-ecologico delle Murge e del Bradano che ha il suo ambito di azione proprio nei comuni dell'Alta Murgia che si affacciano sulla Fossa Bradanica e confinano con la Basilicata.

Di fronte a tale riorganizzazione sorge una legittima domanda che è quella di comprendere quali siano gli interessi alla base dei nuovi organismi territoriali e, soprattutto, di comprendere se il cibo possa definire una nuova coscienza collettiva dei luoghi o vada a generare nuovi conflitti che non gioverebbero allo sviluppo locale e sostenibile.

5. I DISTRETTI DEL CIBO IN PUGLIA: NUOVA COSCIENZA O NUOVI CONFLITTI? – La definizione e il riconoscimento dei Distretti del cibo in Puglia richiama all'attenzione un'asserzione del territorialista Magnaghi il quale sottolinea che:

una "rinascita" dei luoghi sepolti richiede atti simbolici, riconoscimenti solidali, la ridefinizione dei rapporti culturali tra uomo e territorio come soggetto vivente e non come mero supporto tecnico. In altre parole questa rinascita richiede un atto di cura, una relazione non solo utilitaristica, funzionale, ma un riconoscimento *affettivo* della soggettività vivente della natura e del territorio antropizzato (2010, pp. 65-66).

Per comprendere quale logica sia alla base dei Distretti del cibo pugliesi che si intrecciano e che insistono sui medesimi territori, definendo tessere di un mosaico che potrebbe essere o non essere costruito, la parola andrebbe lasciata agli attori promotori e pivot che hanno avviato il processo di riconoscimento.

Una prima indagine pilota in questa direzione è stata rivolta ascoltando il dott. Iannotti, vicepresidente del Distretto Bioslow delle Puglie e la dott.ssa Di Leo rappresentante del comitato promotore del Distretto agro-ecologico delle Murge e del Bradano. La *vision* di questi due distretti sembra orientare gli interventi sul territorio in maniera diversa e non del tutto complementare. Il Distretto Bioslow delle Puglie infatti punta alla diffusione della colture biologiche come strumenti attrattori anche turistici della Puglia e aderisce alla visione del biologico che appartiene alla cultura dominante e che segue precise regole di mercato; il Distretto agro-ecologico delle Murge e del Bradano aggrega piccole imprese produttive e della ristorazione e opera su un'area di 250.000 ettari con l'obiettivo di lavorare su un biologico sganciato dalle regole del mercato dominante assicurando salubrità e giusta retribuzione allontanandosi dalla coltivazione intensiva che depaupera il terreno.

Da queste dichiarazioni si comprende come sia difficile trovare un punto di incontro tra i due distretti che nascono certamente da una coscienza delle potenzialità dei territori, ma che potrebbero trovarsi in una situazione di conflitto rispetto agli obiettivi da raggiungere. Il Distretto agro-ecologico delle Murge e del Bradano, inoltre, condivide gli spazi con il Distretto del grano duro orientato all'agribusiness che ha nella Murgia Alta il suo punto di riferimento focale. Appare dunque chiaro il valore di un futuro approfondimento fondato sull'ascolto degli attori poiché da questo si può cogliere il reale valore dei Distretti del cibo a scala locale e, soprattutto, si può comprendere realmente se nella loro applicazione i luoghi siano visti come una semplice "bestia da soma" (Magnaghi, 2010) su cui caricare utilitaristicamente altri pesi o se siano espressione di un nuovo atteggiamento atto di cura del territorio.

BIBLIOGRAFIA

- Bissanti A.A. (1997). La Puglia. In: *I paesaggi umani*. Milano: TCI, pp. 166-179.
- Becattini G. (2015). *La coscienza dei luoghi. Il territorio come soggetto corale*. Roma: Donzelli.
- Dematteis G. (2001). Per una geografia della territorialità attiva e dei valori territoriali. In: Bonora P., a cura di, *SLoT Quaderno 1*. Bologna: Baskerville, pp. 11-31.
- Id. (2005). Presentazione: radicamento territoriale, evoluzione culturale e sviluppo. In: Vinci I., a cura di, *Il radicamento territoriale dei sistemi locali*. Milano: FrancoAngeli, pp. 9-16.
- Id. (2017). Note sul radicamento territoriale. *Rivista Geografica Italiana*, 124(2): 159-161.
- Id., Governa F. (2005). *Territorialità, sviluppo locale, sostenibilità: il modello SLoT*. Milano: FrancoAngeli.
- Governa F. (1997). *Il milieu urbano*. Milano: FrancoAngeli.
- Istituto Tagliacarne (s.a.). *I distretti rurali e agroalimentari di qualità in Italia*. Testo disponibile al sito: <http://www.unioncamere.gov.it> (consultato il 10/09/2021).
- Magnaghi A. (2010). *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Raffestin C. (2002). Il concetto di territorialità. In: Bertoincin M., Pase A., a cura di, *Territorialità. Necessità di regole condivise e nuovi vissuti territoriali*. Milano: FrancoAngeli, pp. 21-31.

Regione Puglia, *Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Regione Puglia 2014-2020 versione 12.1*. Testo disponibile al sito: <http://psr.regione.puglia.it> (consultato il 30/09/2021).

Id., *Documento preliminare strategico per la programmazione dello sviluppo rurale 2013-2020*. Testo disponibile al sito: <http://psr.regione.puglia.it> (consultato il 30/09/2021).

Reynaud A. (1984). *Disuguaglianze regionali e giustizia-socio spaziale*. Milano: Unicopli.

Tecco N., Bagliani M., Dansero E., Peano C. (2017). Verso il sistema locale territoriale del cibo: spazi di analisi e di azione. *BSGI*, XIII(X): 23-42.

Turco A. (2017). *Configurazioni della territorialità*. Milano: FrancoAngeli.

<http://www.politicheagricole.it>

<http://www.sistema.puglia.it>

RIASSUNTO: Il presente lavoro di ricerca si propone di indagare i processi di territorializzazione che la Legge sui Distretti del cibo ha attivato all'interno degli spazi regionali, con una particolare attenzione verso la Puglia regione che attraversa una primavera in campo agro-alimentare. L'obiettivo è quello di verificare se la nascita di tali entità territoriali porta ad una sistematizzazione dei *milieux* agro-alimentari dei territori o se crea all'interno degli stessi processi di frammentazione e conflitto, sovrapponendosi in maniera acritica ad altri agroecosistemi territoriali generati a scala locale da progetti di patrimonializzazione.

SUMMARY: *Food district and territorialization*. Theoretical Reflections and Some Empirical Evidence. The present research work aims to investigate the processes of territorialization that the law on the Food Districts has activated within the regional spaces. It gives particular attention to Apulia region that crosses a spring in the field of agro-food. The objective is to verify whether the birth of such territorial entities leads to a systematization of the agricultural-food milieu of the territories or creates within the same processes of fragmentation and conflict, overlap uncritically with other territorial agroecosystems generated at local scale by patrimonialization projects.

Parole chiave: Distretti del cibo, territorialità, SLoT, Puglia

Keywords: food districts, territoriality, SLoT, Apulia

*Dipartimento di Economia e Finanza, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"; mariateresa.gattullo@uniba.it

LUCA BATTISTI*, CHIARA SPADARO**, EGIDIO DANSERO*

ALCUNE RIFLESSIONI ATTORNO AL CONCETTO DI CITY REGION FOOD SYSTEM NELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO

1. INTRODUZIONE. – Nel presente contributo affrontiamo la questione di un approccio nello studio e progettazione delle relazioni cibo-territorio, nella prospettiva di politiche locali del cibo come nuovo ambito di policy. Dopo aver sinteticamente delineato l’affermazione di tali politiche nel dibattito internazionale e italiano, ci interroghiamo su quale sia il loro territorio di riferimento. Il dibattito internazionale, stimolato da studi collegati alla FAO, fa riferimento al concetto di City Region Food System, che metteremo in relazione sia con il più ampio dibattito sulla city-region, sia con altri modi di vedere il rapporto cibo-territorio, suggerendo alcune interessanti prospettive di approfondimento e un ulteriore bisogno di ricerca geografica.

2. IL CONTESTO DELLE POLITICHE URBANE E LOCALI DEL CIBO. – Il contesto in cui questo scritto si colloca è quello di una crescente attenzione alla costruzione di politiche urbane del cibo come ambito di convergenza tra esperienze e processi nel Nord e nel Sud globale. Per quanto riguarda il Nord, il punto di riferimento sono le pionieristiche esperienze, e il relativo dibattito, di città nordamericane e nordeuropee che da alcuni anni hanno avviato processi di food policy urbane a partire da problemi come la lotta all’obesità e ai cosiddetti “food desert”, e l’impegno delle città in azioni di contrasto al cambiamento climatico e a favore della giustizia sociale ed alimentare (Morgan, 2009, 2013; Sonnino, 2016; Dansero *et al.*, 2017; Battersby e Watson, 2018). Il movimento dell’urban food planning si è incrociato con analoghe esperienze in città del Sud globale, partendo dal tema dell’approvvigionamento delle città e della sicurezza alimentare, da tempo affrontato (Bricas *et al.*, 1985), anche attraverso il programma della FAO “Food for the Cities”, avviato già nel 1990 e di recente rilanciato, e le iniziative di associazioni come RUAF o ICLEI o di altri centri di ricerca internazionali (De Zeeuw e Dubbeling, 2009; Tefft *et al.*, 2021).

La geografia delle politiche urbane del cibo vede un crescente numero di città e relativi territori coinvolti in processi e progetti, come ben testimonia il gran numero di città aderenti al Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), ben 240 al settembre 2022, tra cui quasi una trentina in Italia, con anche altre città e territori attivi al di là dell’adesione al MUFPP (Dansero *et al.*, 2022).

La riflessione geografica fornisce importanti contributi a questo dibattito. Geografe e geografi svolgono infatti un ruolo di riferimento sia nel mondo anglosassone sia in quello francofono, in un ambito di ricerca e azione politica che è nuovo – come approccio integrato e sistemico volto a collegare azioni consolidate e a promuoverne altre di inedite – e come tale non appannaggio di una disciplina a scapito di altre (Dansero *et al.*, 2017). Appare chiara la necessità di una convergenza di una pluralità di discipline, approcci e ambiti di studio, intrecciando studi urbani, rurali e sul cibo. Questo nuovo ambito di riflessione esprime una forte domanda di conoscenza, anche e soprattutto geografica, perché richiede di guardare in modo innovativo la città, i suoi rapporti con il cibo e i sistemi alimentari, le relazioni città-campagna, l’intreccio tra relazioni verticali e orizzontali e tra reti lunghe e corte nel funzionamento dei sistemi del cibo. Anche per questo, nel dibattito italiano, si preferisce parlare piuttosto di politiche locali, anziché urbane (Dansero *et al.*, 2019).

In questa necessità di conoscenza geografica, una delle questioni più rilevanti riguarda il territorio di riferimento per le politiche urbane e locali del cibo (*ibidem*). A quale scala e ritaglio territoriale si devono applicare, tenendo conto della necessità di incrociare logiche areali e logiche reticolari, sia nell’analisi che nella gestione dei territori e dei sistemi del cibo? Il ragionamento non può certamente ridursi ai confini amministrativi municipali, per quanto uno degli ambiti di policy sia proprio l’esplorare e il rafforzare la consapevolezza di quanto si possa fare anche alla scala comunale, per riorientare i sistemi del cibo verso orizzonti di maggiore sostenibilità, intesa in senso multidimensionale.



La prospettiva delle politiche locali del cibo richiede di collegare azioni e pratiche dalla scala micro-urbana, di quartiere ad esempio, a una più ampia, metropolitana o comunque di “scala vasta”, fino a sfiorare – a seconda dei casi – quella regionale. La sfida è di connettere in una prospettiva transcalare le scale della politica con le diverse scale di organizzazione e di analisi del sistema del cibo (si veda, in particolare, Donkers, 2013, per un’interessante sistematizzazione), che vede la compresenza e l’intreccio tra reti locali di prossimità, strutturate su reti agroalimentari alternative e reti sovra-locali e, per alcune commodity, globali (Tecco *et al.*, 2017).

3. CONCETTI COLLEGATI: FOODSHED, BIOREGIONE... – Il territorio di riferimento per politiche locali del cibo è un tema che consente di mettere a confronto diversi approcci e definizioni, mobilitando diversi concetti, in parte alternativi, in parte complementari, come quelli di *foodshed*, *food mile* e *km0*, SYAL, *bioregione* e in ultimo quello di City Region Food System (CRFS) proposto dalla FAO e che si sta affermando nel dibattito internazionale (Tecco *et al.*, 2017; Blay-Palmer *et al.*, 2018).

Di seguito si propone una veloce rassegna, focalizzando in seguito l’attenzione sull’approccio del CRFS.

Il concetto di *Km0*, si riferisce a prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione, dove sono spesso assenti le fasi di trasporto, di distribuzione e anche gli intermediari commerciali. L’intento dei prodotti a *Km0* è quello di garantire la freschezza del prodotto, valorizzando la produzione locale e recuperando il legame con il territorio e le sue peculiarità gastronomiche. In questo modo gli impatti ambientali dovuti al trasporto del cibo dovrebbero essere notevolmente ridotti, se non annullati e il contatto più ravvicinato tra produttore e consumatore consentirebbe un maggior controllo sociale di una qualità intesa in senso ampio e multidimensionale (Corsi *et al.*, 2018). Al di là delle retoriche, il concetto di *Km0*, di cui peraltro si parla solo in Italia, si ricollega a quelli più generali di *food mile* (DEFRA, 2005) e di filiera corta.

Con *food mile* si considerano i chilometri percorsi da un alimento lungo tutta la filiera di produzione, per arrivare al consumatore finale, tentando di comprendere, e far comprendere, l’entità dell’impatto ambientale del trasporto del cibo che consumiamo. Questo concetto si basa sull’analisi dei flussi di energia e di emissioni prodotte dal sistema alimentare. Ritenuto da alcuni studiosi eccessivamente semplicistico, è stato successivamente revisionato e riproposto come *enhanced food mile* (Van Passel, 2013) che analizza i costi esterni totali del trasporto di alimenti, compresi dunque i costi ambientali, sociali ed economici, considerando inoltre le differenze di modalità e di efficienza del trasporto.

Il concetto di filiera corta (*short supply chain*) può essere inteso in senso organizzativo e/o territoriale (con spesso qualche confusione tra i due “accorciamenti” della filiera), come riduzione di intermediari tra il produttore e consumatore, fino alla vendita diretta presso l’azienda, o presso i luoghi del commercio, come nei *farmer markets*. Ma è anche filiera corta organizzativa il commercio equo e solidale praticato su grande distanza, mentre non lo è certamente sul piano territoriale.

Il *Km0* e la filiera corta, in senso organizzativo e territoriale, sono richiamati come territorio di riferimento per politiche e progetti legati ad economie di prossimità attraverso reti agro-alimentari alternative, ad esempio nei capitolati per mense pubbliche (Toldo, 2017).

In parte collegato con questa prospettiva è il concetto di *foodshed*, con cui si identifica l’area geografica da cui una popolazione (tendenzialmente urbana) trae il proprio approvvigionamento alimentare. Il concetto intende porre in evidenza il flusso del cibo dall’area in cui viene prodotto al luogo in cui viene consumato, includendo dunque l’area di produzione, il percorso che compie e i mercati attraverso cui passa fino ad arrivare al consumatore finale. Il *foodshed* è generalmente impiegato come riferimento teorico, attraverso diverse metodologie di calcolo, per provare a evidenziare il potenziale di autosufficienza alimentare di un determinato territorio (Schreiber *et al.*, 2021). Più recentemente è stato recuperato incrociando una prospettiva ambientale con una culturale, in una prospettiva analitica del sistema alimentare locale specifico di un determinato luogo (Zasada *et al.*, 2019).

In ambito francofono un concetto piuttosto utilizzato è quello di *Systemes Agroalimentaires Localisées* (SYAL), caratterizzato da una dimensione spaziale e relazionale varia e fluida oltre che in continua trasformazione (Boucher, 2007) e proposto nella metà degli anni Novanta dal Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD). In questa prospettiva, viene sottolineata l’importanza delle relazioni tra attori che si coordinano per conseguire obiettivi condivisi rispetto al sistema del cibo.

Infine, in questa breve e sommaria rassegna un ruolo rilevante è rivestito dal concetto di *bioregione*, riferito generalmente ad un ambito territoriale omogeneo da un punto di vista ecologico e culturale (Berg e Dasmann, 1977), per quanto venga utilizzato con diverse accezioni (Fanfani, 2016). Non si prende in considerazione solamente uno spazio fisico topografico (come per il *foodshed*), ma un territorio considerando l’intreccio tra

fatti naturali e sociali. Il bioregionalismo, inizialmente diffusosi come movimento culturale con forti connotati sociali, politici e ambientali, oggi viene riproposto in Italia soprattutto dalla scuola territorialista (Poli, 2017; Magnaghi, 2018; Fanfani e Rovai, 2022). Non limitandosi solo al tema del cibo, in particolare il concetto di *bioregione urbana* viene definito da Magnaghi, basandosi sulla riflessione di Madec (2012), come:

il riferimento concettuale appropriato per un progetto di territorio che intenda trattare in modo integrato le componenti “economiche” (riferite al sistema locale territoriale), “politiche” (autogoverno dei luoghi di vita e di produzione), “ambientali” (ecosistema territoriale) e “dell’abitare” (luoghi funzionali e di vita di un insieme di città, borghi e villaggi) di un sistema socio-territoriale che persegue un “equilibrio coevolutivo” fra insediamento umano e ambiente, ristabilendo in forme nuove le relazioni di lunga durata fra città e campagna, “verso l’equità territoriale” (Magnaghi, 2018, p. 29).

4. DALLA CITY-REGION... – Prima di affrontare il concetto di CRFS è opportuno richiamare il concetto di “city-region”, da cui esso discende, e che ha ricevuto una notevole attenzione nell’ambito delle scienze regionali.

Il “city-region” (CR) ha radici profonde; secondo l’attenta disamina di Andrés Rodríguez-Pose, l’essenza della città-regione è l’interazione tra un nucleo urbano e il suo entroterra semi-urbano e rurale (2008). L’autore sottolinea l’importanza di questo concetto dal punto di vista dello spostamento scalare, dallo Stato-nazione alla città-regione: una svolta importante per lo sviluppo degli approcci territoriali, che richiede un adattamento innovativo delle strategie di sviluppo, con il coordinamento di diversi attori istituzionali, e non, in un’ottica partecipativa. Per questo “the city-region framework is considered as the ideal scale for policy intervention in a globalized world” (*ibid.*, p. 1029), a patto che si riesca a svincolare tale framework dalle élites urbane e che lo si integri con politiche aggiuntive fondate sull’innovazione, l’empowerment delle comunità coinvolte e una governance solida.

Tutti gli autori sottolineano la valenza politica del CR, del quale manca, tuttavia, una definizione condivisa, tanto che Michael Neuman e Angela Hull, nella loro raccolta interdisciplinare sul tema, parlano di una “plethora of interpretations” (2011). Sebbene John Parr (2005) abbia evidenziato come i diversi usi di questo concetto possano essere conciliati, è utile ricordare il monito di Neuman e Hull quando ci apprestiamo a maneggiarlo: “How to conceive the city region has intellectual and practical consequences: so one can investigate it effectively, inhabit it knowledgeably, and govern it sensibly” (2011, p. 779).

Quando ancora non si associava il CR agli studi sulle politiche del cibo, sono loro tra i primi a introdurre in questo ambito di studi il tema della sostenibilità dei consumi e della scarsità delle materie prime, e a fare appello a un ripensamento radicale di questo concetto che “whatever its composition and whatever future conditions portend, is and will continue to be the locus of societal activity of all kinds. City regions are the integrators of the spaces of flows” (Neuman e Hull, 2011, p. 779).

Come ci dice John Parr, perché sia assunto con efficacia, questo “integratore” deve tenere conto delle esigenze territoriali, delle identità culturali specifiche e del senso dei luoghi (Parr, 2005). Un tema che riveste ancora più importanza quando parliamo di politiche alimentari, soprattutto vista la concezione finora dominante del CR: “urban-centric and economically driven” (Davoudi e Brooks, 2021). È anche qui che il CR trova una connessione con le food policies: queste politiche si innestano proprio sulle debolezze del primo concetto, “boosted by the apparent re-emergence of the cities as the magnets for attracting population and economic activities and a prevailing policy framework based on competitive city-regionalism”. Riconnettendo spazi urbani e rurali, valorizzandone le connessioni e interpretando le complessità dei flussi metabolici alimentari, le politiche del cibo possono forse diventare un antidoto ad alcune derive negative del concetto di CR.

5. AL CITY REGION FOOD SYSTEM. – In questo percorso, più di recente è stato introdotto dalla FAO il concetto di City Region Food System – CRFS (Jennings *et al.*, 2015): approvato nel dicembre 2013 in una conferenza a Roma, il CRFS è stato poi presentato nel 2014, in occasione del World Urban Forum di Medellin, in Colombia (Tecco *et al.*, 2017):

the complex network of actors, processes and relationships to do with food production, processing, marketing, and consumption that exist in a given geographical region that includes a more or less concentrated urban center and its surrounding peri-urban and rural hinterland; a regional landscape across which flows of people, goods and ecosystem services are managed (p. 5).

Da quest’ultima definizione, si evidenzia la presenza di una regione geografica di riferimento, costituita da una città con le sue aree rurali e periurbane e i cui confini risultano essere variabili, definiti dall’esistenza

di interconnessioni funzionali tra la città e il suo hinterland, mentre nella seconda parte della definizione una prospettiva relazionale si incrocia con una territoriale. Utilizzando il concetto di *landscape*, e collegandosi alla definizione della Convenzione europea, la percezione e consapevolezza da parte dei soggetti è un elemento altrettanto fondamentale.

Nel tempo, l'approccio del CRFS è progressivamente diventato un riferimento obbligato all'interno del recente dibattito relativo alle *urban food policy*, per legare il fenomeno dell'urbanizzazione con sistemi sostenibili. Il CRFS va inteso come approccio multidimensionale (ambientale, economico, sociale, nutrizionale) volto al miglioramento della sostenibilità locale del sistema alimentare. Alla descrizione fisica dei flussi di materia ed energia, si affianca la considerazione della dimensione relazionale con una particolare attenzione verso gli aspetti di governance. Inoltre, il suo aspetto innovativo risiede nel fatto che pone particolare attenzione alle diverse specificità territoriali che caratterizzano un determinato luogo (Tecco *et al.*, 2017). Si può quindi affermare che il CRFS è caratterizzato dalla trasversalità e dalla messa a sistema dei sistemi alimentari intra e inter-urbani, considerando le diverse specificità territoriali (Blay-Palmer *et al.*, 2018).

Nate in ambiente FAO, le ricerche di CRFS spesso interessano città e territori del Sud globale. Tuttavia, alcune importanti riflessioni e ricerche si stanno affermando anche in paesi a più alto reddito, e su scale diverse. A titolo d'esempio, uno studio condotto sulla città di Almere (Paesi Bassi), evidenzia che anche le città medio-piccole possono svolgere un ruolo importante nello sviluppo di CRFS sostenibili e resilienti (van der Gaast *et al.*, 2020). Viene evidenziato inoltre che il contesto, lo sviluppo storico, la vicinanza/distanza e la scala, non rappresentano linee guida rigorose per valutare i CRFS, tuttavia, possono essere fondamentali per impostare studi futuri sul rapporto tra regioni, città e cibo.

Infine, in una recente review (Blay-Palmer *et al.*, 2021), si sottolineano le esperienze di realtà europee, canadesi e australiane durante il periodo pandemico legato al Covid-19 e vengono evidenziati tre punti chiave per l'approccio CRFS.

In particolare, i punti chiave secondo gli autori risultano essere: l'impegno di multi-stakeholder negli spazi rurali-urbani; la necessità di un'infrastruttura più robusta per supportare la CRFS; l'importanza della pianificazione e il ruolo della politica nel consentire (od ostacolare) la sostenibilità del sistema alimentare.

6. RIFLESSIONI CONCLUSIVE E PROSPETTIVE DI RICERCA ATTORNO ALL'APPROCCIO CRFS. – Il tema della scala di analisi e di azione nell'ambito delle politiche locali del cibo appare di grande interesse nella relazione tra geografia e cibo, in un vivace e aperto confronto interdisciplinare. In questo dibattito, i temi di interesse dal punto di vista geografico nel considerare il CRFS sono molteplici e riguardano in particolare le relazioni tra gli attori e il territorio; le differenze nelle fasi del sistema alimentare; le connessioni tra reti del cibo corte e lunghe e, in termini generali, la questione del trasferimento e della mobilità delle politiche, in una fase innovativa in cui città e territori si muovono su un piano prevalentemente volontario.

Le politiche locali del cibo sono infatti uno strumento volontario, che non ha (ancora) riferimenti normativi per la loro istituzione e linee guida consolidate per la loro impostazione, per quanto riferimenti come il MUFPP giochino un importante ruolo. Tuttavia, esistono riferimenti normativi che istituiscono diversi modelli di sviluppo del settore agro-alimentare, che incidono fortemente anche sull'assetto sociale dei territori, e che devono essere considerate nel dibattito delle politiche del cibo. Sono, ad esempio, le "Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare", istituite dalla legge 194 del 1° dicembre 2015, e i "Distretti del cibo", istituiti in Italia con la legge 205 del 27 dicembre 2017, al fine di creare nuove opportunità e fornire risorse per lo sviluppo delle filiere e dei relativi territori. Un tema di interesse per la ricerca è l'intreccio tra i processi di costruzione dei Distretti del cibo e di analisi del CRFS.

Un forte impulso in questo senso sta arrivando a livello europeo, tramite specifici framework programs dell'Ue che hanno un impatto diretto o indiretto sui sistemi alimentari urbani, attraverso progetti multi-attore, solitamente attuati in più città (Cuomo e Battisti, 2022). Tali programmi promuovono la diffusione di concetti, discorsi e metodologie su scala internazionale, tentando di calare e indirizzare lo sviluppo e l'implementazione di politiche del cibo a livello locale (Morgan, 2013). Una lettura interessante circa la complessità di mobilità e di adattamento nel territorio delle politiche del cibo venne proposta da Ward già nel 2006, evidenziando la necessità di considerare i processi di "making policies local and of making up local policies" (Ward, 2006). Lo stesso approccio CRFS può essere analizzato sotto questo profilo, chiedendosi quale ruolo può avere nell'affermazione delle politiche locali del cibo, e quanto può consentire di evidenziare diversità e specificità territoriali in una prospettiva comune.

Riprendendo la definizione del sistema del cibo intesa come la filiera delle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post consumo di cibo, incluse le istituzioni e le attività di regolamentazione correlate, è cruciale indagare i luoghi e i modi in cui tale sistema intercetti spazi, attori, risorse e dinamiche presenti in una realtà urbana e nel suo hinterland (Dansero *et al.*, 2017).

In queste diverse fasi della filiera è necessario approfondire la relazione tra gli attori delle filiere alimentari e il territorio, in un senso relazionale e olistico che rimette al centro quest'ultimo come vero e proprio attore dei sistemi del cibo.

Nella prospettiva del CRFS si incrociano approcci reticolari e areali e tentativi di circoscrivere le reti corte, almeno per parte del sistema. Tuttavia, la realtà è molto più dinamica e ibrida.

Occorre aver ben presente che alcuni elementi dinamici del sistema non si modificano facilmente nel tempo, ovvero le dinamiche degli attori, le loro rappresentazioni del territorio, dell'ambiente, del senso del luogo, dell'idea del cibo e del sistema del cibo.

A valle della definizione di CRFS e della comprensione delle potenzialità di tale approccio, risulta necessario impostare un quadro politico e di pianificazione inclusivo, adattivo e intersettoriale, al fine di integrare il CRFS nella pianificazione territoriale. In tal modo si potrebbe facilitare la cooperazione, il coordinamento e l'integrazione tra produttori, distributori e consumatori lungo il gradiente urbano-rurale, per costruire un rapporto più equo e funzionale tra le popolazioni, oltre che strategie di gestione dei terreni coltivati nelle realtà urbane, da cui, a loro volta, i paesaggi produttivi rurali possono impararne la multifunzionalità. Dunque, si dovrebbero facilitare politiche innovative inclusive e orientate a diversi stakeholder, basate su processi di apprendimento reciproco tra società, scienza, industria alimentare e politica.

A tal proposito, in un'interessante analisi della letteratura che esplora la capacità dei sistemi alimentari di migliorare la multifunzionalità dei paesaggi urbani, con particolare attenzione alla coesione sociale e alla qualità della vita (Säumel *et al.*, 2022), viene evidenziato uno squilibrio delle relazioni rurali-urbane in quasi tutti i comparti del sistema, che potrebbe essere risolto riducendo le differenze tra ciò che viene definito e concepito come urbano e ciò che è rurale, eliminando tali "confini" anche nei diversi settori amministrativi.

In questo senso, più attenzioni dovrebbero essere dedicate, nei diversi territori, alla possibile costruzione di un CRFS sia sul piano delle rappresentazioni, intercettando i discorsi localmente presenti e prevalenti, sia sul piano analitico e fattuale. Occorre quindi considerare la produzione agro-alimentare attuale e potenziale degli specifici territori, e la presenza e la forza dei sistemi locali del cibo, intesi come reti corte che coinvolgono attori di diverse fasi delle filiere e come capacità di tali attori di lavorare insieme in un sistema locale territoriale del cibo.

Alla luce di tali considerazioni, il concetto di CRFS sembra meritevole di una ri-considerazione e di ulteriori approfondimenti nel dibattito geografico italiano.

RICONOSCIMENTI. – Per quanto il paper sia frutto di un'elaborazione comune, le parti vanno così attribuite: Luca Battisti parr. 3 e 5; Chiara Spadaro parr. 4 e 6; E. Dansero parr. 1 e 2.

BIBLIOGRAFIA

- Battersby J., Watson V. (2018). *Urban Food Systems Governance and Poverty in African Cities*. New York: Routledge.
- Berg P., Dasmann R. (1977). Re-inhabiting California. *Ecologist*, 7(10): 399-401.
- Blay-Palmer A., Santini G., Dubbeling M., Renting H., Taguchi M., Giordano T. (2018). Validating the city region food system approach: Enacting inclusive, transformational city region food systems. *Sustainability*, 10(5):1680.
- Blay-Palmer A., Santini G., Halliday J., Malec R., Carey J., Keller L., Ni J., Taguchi M., van Veenhuizen R. (2021). City Region Food Systems: Building resilience to Covid-19 and other shocks. *Sustainability*, 13: 1325.
- Boucher F. (2007). L'agro-industrie rurale et les systèmes agroalimentaires localisés: de nouvelles approches pour le développement territorial. In: XLIII Colloque de l'Asrdlf, *Les dynamiques territoriales: Débats et enjeux des différentes approches disciplinaires*, 11-13, 7, Grenoble-Chambéry.
- Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P., Muchnik J. (1985). *Nourrir les villes en Afrique Sub-saharienne*. Parigi: L'Harmattan.
- Corsi A., Barbera F., Dansero E., Orlando G., Peano C. (2018). Multidisciplinary approaches to Alternative Food Networks. In: *Alternative Food Networks*. Cham: Palgrave Macmillan, pp. 9-46.
- Cuomo F., Battisti, L. (2022). Trasformare il sistema alimentare urbano. Il progetto FUSILLI in 12 città europee. *Re|Cibo – Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo*, 1(1): 13-15.
- Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (2019). *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Celid.
- Dansero E., Nicolarea Y., Spadaro C. (2022). Le politiche locali del cibo in Italia: una mappa. *Re|Cibo – Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo*, 1(1): 102-106.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2017). Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia? *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10(1-2): 5-22.

- Davoudi S., Brooks E. (2021). City-regional imaginaries and politics of rescaling. *Regional Studies*, 55(1): 52-62.
- DEFRA (2005). *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development*. http://library.uniteddiversity.coop/Food/DEFRA_Food_Miles_Report.pdf.
- De Zeeuw H., Dubbeling M. (2009). *Cities, Food and Agriculture: Challenges and the Way forward*. Leusden: RUA Foundation.
- Donkers H. (2013). Governance for local and regional food systems. *Journal of Rural and Community Development*, 8(1): 178-208.
- Fanfani D. (2016). La governance integrata delle aree agricole periurbane. Una prospettiva bioregionale fra pianificazione e progetto di territorio. *Agriregionieuropa*, 44. <https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/44/la-governance-integrata-delle-aree-agricoleperiurbane?qt-eventi=0>.
- Id., Rovai M. (2022). The role of sense of place in the recovery of local food systems in bioregional contexts. Challenges and opportunities. In: Ilovan O.R., Markuszewska I., a cura di, *Preserving and Constructing Place Attachment in Europe*. Cham: Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-09775-1_12
- Jennings S., Cottee J., Curtis T., Miller S. (2015). Food in an urbanized world: The role of city region food systems in resilience and sustainable development. *Urban Agriculture Magazine*, 29: 5-7.
- Madec P. (2012). Vers l'équité territoriale. In: Masbouni A., a cura di, *Projets urbains durables*. Parigi: Le Moniteur, pp. 19-25.
- Magnaghi A. (2018). La bioregione urbana nell'approccio territorialista. *Contesti. Città, territori, progetti*, 1: 26-51.
- Morgan K. (2009). Feeding the city: The challenge of urban food planning. *International Planning Studies*, 14(4): 341-348.
- Id. (2013). The rise of urban food planning. *International Planning Studies*, 18(1): 1-4.
- Neuman M., Hull A. (2011). *The future of the city regions*. Londra-New York: Routledge.
- Parr J.B. (2005). Perspectives on the city-region. *Regional Studies*, 39: 555-566.
- Poli D. (2017). Food revolution and agro-urban public space in the European bioregional city. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41(8): 965-987.
- Rodríguez-Pose A. (2008). The rise of the "city-region" concept and its development policy implications. *European Planning Studies*, 16(8): 1025-1046.
- Säumel I., Reddy S., Wachtel T., Schlecht M., Ramos-Jiliberto R. (2022). How to feed the cities? Co-creating inclusive, healthy and sustainable city region food systems. *Frontiers in Sustainable Food System*, 6: 909899.
- Schreiber K., Hickey G.M., Metson G.S., Robinson B.E., MacDonald G.K. (2021). Quantifying the foodshed: A systematic review of urban food flow and local food self-sufficiency research. *Environmental Research Letters*, 16(2): 023003.
- Sonnino R. (2016). The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. *The Geographical Journal*, 182(2): 190-200.
- Tecco N., Bagliani M., Dansero E., Peano C. (2017). Verso il sistema locale territoriale del cibo: spazi di analisi e di azione. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10(1-2): 23-42.
- Tefft J., Jonasova M., Zhang F., Zhang Y. (2021). *Urban Food Systems Governance*. FAO-World Bank.
- Toldo A. (2017). Public procurement e ristorazione collettiva. Le mense scolastiche come strumento di sostenibilità dei sistemi alimentari. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10(1-2): 131-148.
- van der Gaast K., van Leeuwen E., Wertheim-Heck S. (2020). City-region food systems and second tier cities: From garden cities to garden regions. *Sustainability*, 12(6): 2532.
- Van Passel S. (2013). Food miles to assess sustainability: A revision. *Sustainable Development*, 21: 1-17.
- Ward K. (2006). "Policies in motion", urban management and state restructuring: The trans-local expansion of business improvement districts. *International Journal of Urban and Regional Research*, 30(1): 54-75.
- Zasada I., Schmutz U., Wascher D., Kneafsey M., Corsi S., Mazzocchi C., Monaco F., Boyce P., Doernberg A., Sali G., Piore A. (2019). Food beyond the city. Analysing foodsheds and self-sufficiency for different food system scenarios in European metropolitan regions. *City, Culture and Society*, 16: 25-35.

RIASSUNTO: Nel presente contributo affrontiamo la questione di un approccio nello studio e progettazione delle relazioni cibo-territorio, nella prospettiva di politiche locali del cibo come nuovo ambito di policy. Dopo aver sinteticamente delineato l'affermazione di tali politiche nel dibattito internazionale e italiano, ci interroghiamo su quale sia il loro territorio di riferimento. Il dibattito internazionale, stimolato da studi collegati alla FAO, fa riferimento al concetto di City Region Food System (CRFS), che metteremo in relazione sia con il più ampio dibattito sulla city-region, sia con altri modi di vedere il rapporto cibo-territorio, suggerendo alcune interessanti prospettive di approfondimento e un ulteriore bisogno di ricerca geografica.

SUMMARY: This paper addresses the question of an approach to the study and design of food-territory relations, in the perspective of local food policies as a new policy field. After briefly outlining the affirmation of such policies in the international and Italian debate, some thought is given to their territory of reference. The international debate, stimulated by studies linked to the FAO, refers to the concept of the City Region Food System (CRFS), which we will relate both to the broader debate on the city-region, and to other ways of viewing the food-territory relationship, suggesting some interesting perspectives for further investigation and a further need for geographical research.

Parole chiave: città, sistemi territoriali del cibo, urban food systems

Keywords: cities; territorial food systems; urban food systems

*Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università degli Studi di Torino; luca.battisti@unito.it; egidio.dansero@unito.it

**Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, Università degli Studi di Padova; chiara.spadaro@phd.unipd.it

SESSIONE 12

*AGRICOLTURA URBANA
TRA GREEN CITY E FOOD JUSTICE*

DAVIDE MARINO*, GIAMPIERO MAZZOCCHI**

AGRICOLTURA URBANA TRA *GREEN CITY* E *FOOD JUSTICE*

L'agricoltura urbana, nella sua accezione di *urban farming*, non è certamente un fenomeno nuovo in un paese come l'Italia in cui il rapporto tra città e campagna ha caratterizzato la storia, ma anche la dimensione spaziale, sociale e politica delle città. Non possiamo infatti dimenticare il filone di ricerca, ma anche di analisi politica che, da Emilio Sereni, a Manlio Rossi Doria fino a Pier Paolo Pasolini, senza dimenticare la fondamentale visione di Antonio Gramsci, ha letto attraverso il rapporto tra città e campagna il mutamento della società italiana. Tuttavia, negli ultimi anni l'agricoltura urbana è stata studiata attraverso approcci nuovi che derivano in parte dall'evoluzione degli spazi urbani nelle società post-industriali, dall'altro dal tentativo di recuperare un rapporto tra agricoltura e società fortemente distorto dall'agricoltura industrializzata e globalizzata. È su questo tema che si innescano approcci come quello agroecologico e delle politiche locali del cibo in cui le funzioni dell'agricoltura urbana divengono fondamentali per modelli alternativi di produzione e consumo del cibo, per la gestione dello spazio periurbano e del paesaggio, per la gestione del flusso di servizi ecosistemici ivi compresi quelli sociali e culturali propri dell'agricoltura multifunzionale.

La prossimità rispetto ai nuclei urbani ha influenzato i modelli economici, l'accesso alle risorse e le forme organizzative dell'agricoltura urbana e periurbana. Questo è accaduto in un contesto in cui le aree agricole sono co-evolute insieme alle aree urbane, queste ultime crescendo spesso disordinatamente, a volte attraverso meccanismi di mera espansione, a volte attraverso dinamiche di contrazione e di relazione con aree limitrofe ("di cintura"). I differenti sentieri di evoluzione urbanistica hanno, dunque, innescato strategie differenti da parte delle imprese agricole – reattive o adattive, push o pull – che in molti casi hanno individuato e attivato meccanismi di risposta al mutamento delle forme e delle spinte urbane, e della relativa domanda di cibo e di servizi provenienti dalle città.

In questa dinamica, quote crescenti di cittadini delle aree urbane hanno smesso di vestire i semplici panni di "consumatori", ma hanno reagito anch'essi acquisendo il ruolo di coproduttori e stabilendo un flusso di relazioni con i produttori agricoli. Tale flusso trova ancora il suo centro principale nei beni alimentari, attraverso la riappropriazione della coscienza dei luoghi e delle modalità in cui questi vengono prodotti, trasformati, distribuiti e venduti. Da qui si originano le molteplici forme delle filiere corte, in cui produttori e consumatori trovano una relazione differente rispetto a quella dei mercati convenzionali, caratterizzati da relazioni commerciali standardizzate e a lungo raggio. Gli attori di queste mutate forme di relazione sviluppano, tuttavia, altre e differenziate modalità di transazione. Ci si riferisce alla domanda e all'offerta di servizi sociali e ricreativi, ma anche all'accorciamento della filiera attraverso la trasformazione e il confezionamento dei prodotti.

Di fatto le aree dell'agricoltura urbana e peri-urbana nelle aree metropolitane, e a volte anche in quelle rurali, diventano territori di sperimentazione di forme innovative di produzione di cibo ma anche di beni relazionali. In questo contesto, le politiche hanno l'opportunità di accompagnare e favorire i processi di ridefinizione delle modalità di interazione fra luoghi, momenti e agenti della produzione e del consumo di cibo – nella sua accezione polisemica. Il riconoscimento delle comunità e delle organizzazioni sociali che si attivano intorno a percorsi di salvaguardia delle risorse tangibili e intangibili che permettono la produzione di cibo "sostenibile" appare, dunque, prassi necessaria da parte delle istituzioni, delle agenzie e delle strutture di governo locali. Non è un caso che negli ultimi anni, distretti del cibo e comunità del cibo siano diventati "contenitori", riconosciuti da apposite norme, di istanze e sperimentazioni che coinvolgono a vario titolo settore privato, cittadini, terzo settore, istituzioni locali. Si tratta di un cambio di paradigma, di cui il segnale principale sta proprio nel riconoscere il carattere sistemico e multidisciplinare della parola "cibo", in grado di andare oltre gli steccati imposti da approcci settoriali o strettamente legati a perimetrazioni territoriali.

*Università del Molise; dmario@unimol.it

**CREA – Politiche e Bioeconomia; giampiero.mazzocchi@crea.gov.it



ALICE GIULIA DAL BORGO*, VALENTINA CAPOCEFALO*, GEMMA CHIAFFARELLI*

IL RUOLO DELLE PRATICHE DI AGRICOLTURA RIGENERATIVA NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI ECOSISTEMICI E SOCIO- TERRITORIALI NELL'AREA SUDEST DI MILANO

1. **INTRODUZIONE.** – Agricoltura urbana e periurbana costituiscono temi studiati a scala internazionale fin dal 1996 (Nasr *et al.*, 1996), con una particolare attenzione ai Paesi del sud globale e all'utilizzo di tali pratiche al fine di fornire strumenti di sussistenza alle componenti più fragili della popolazione urbana. In Italia, una particolare attenzione ai temi in oggetto si è manifestata a partire dai primi anni Ottanta, mediante un importante censimento degli orti urbani condotto da Italia Nostra. All'esperienza degli orti urbani si affianca quella dei giardini condivisi, riconosciuti istituzionalmente a Milano nel 2012, anno in cui la Giunta Comunale ha avviato un dialogo con i gruppi di cittadini presenti sul territorio al fine di promuovere progetti sperimentali di gestione e valorizzazione degli spazi verdi, e le più recenti esperienze di agricoltura e agroforestazione rigenerative. Proprio queste ultime sono oggetto di analisi del presente contributo il cui obiettivo è indagare quale ruolo esse rivestano nella produzione di servizi ecosistemici e socio-territoriali in un'area di Milano ricompresa all'interno del Parco Agricolo Sud. Si tratta questo di un territorio cerniera ampio e composto da parti diverse che si propongono o subiscono vari processi di trasformazione; un ambiente animato da progettualità endogene che rappresentano innesti di cambiamento, riportando l'attenzione sugli spazi marginali e i loro abitanti. Ulteriore obiettivo è quello di analizzare quali ricadute abbiano i progetti di agricoltura rigenerativa presenti nell'area considerata sulle comunità locali in termini di costruzione di significati nuovi, coesione, accessibilità e cura dei luoghi. L'analisi della bibliografia scientifica di riferimento, la somministrazione di interviste in profondità e di questionari a target specifici e l'osservazione partecipante nel corso di periodici sopralluoghi su campo e di iniziative specifiche sostengono la ricerca qui presentata sia dal punto di vista teorico-metodologico, sia applicativo.

2. **L'AGRICOLTURA RIGENERATIVA: APPROCCI E PRATICHE.** – L'agricoltura rigenerativa nasce circa trent'anni fa in seno al Rodale Institute e alla Cultura Rigenerativa che promuovono il continuo rinnovamento e ripristino delle risorse naturali; considerano le implicazioni su larga scala e a lungo termine delle pratiche e dei sistemi sulle comunità umane e non umane; e promuovono giustizia, equità, compassione e cooperazione al fine di creare le condizioni per una maggiore resilienza, diversità e prosperità per tutti.

Secondo Soloviev e Landua (2016) “definire” l'agricoltura rigenerativa non pare opportuno perché ciò comporterebbe un atto di delimitazione, tracciare un confine, ponendosi in posizione antitetica rispetto al concetto stesso di “rigenerare”, che non ammette confini, né limiti ma infiniti intrecci e linee curve che si snodano lungo percorsi imprevedibili e sempre diversi tra il “sopra” e il “sotto”, tra il “fuori” e il “dentro”, tra energia e materia. Insistere su una singola definizione di agricoltura rigenerativa significherebbe anche racchiuderne la portata in un recinto, limitando l'apporto che ogni comunità, intimamente legata alle specificità della propria bioregione, potrebbe dare nel processo di rigenerazione eco-culturale. Meglio, piuttosto, suggerirne alcuni elementi portanti, come ha fatto Terra Genesis International laddove afferma che

l'agricoltura rigenerativa è un sistema di principi e pratiche agricole che aumenta la biodiversità, arricchisce i suoli, migliora i servizi ecosistemici. L'agricoltura rigenerativa mira a catturare il carbonio nel suolo e nella biomassa fuori terra, invertendo le attuali tendenze globali di accumulo atmosferico. Allo stesso tempo, offre maggiori rendimenti, resilienza all'instabilità del clima, e maggiore salute e vitalità per le comunità di agricoltori e allevatori¹.

¹ terra-genesis.com.



2.1 L'agroforestazione successionale: una pratica di agricoltura rigenerativa per il futuro del Pianeta. – Secondo la definizione della FAO,

l'agroforestazione è un nome collettivo per sistemi e tecnologie di uso del suolo in cui le piante perenni legnose sono deliberatamente utilizzate nelle stesse unità di superficie con colture agricole e/o allevamenti animali, in qualche forma di disposizione spaziale o sequenza temporale. Nei sistemi agroforestali si sviluppano interazioni sia ecologiche che economiche tra i diversi componenti. L'agroforestazione può anche essere definita come un sistema dinamico di gestione delle risorse naturali, basato sull'ecologia, che, attraverso l'integrazione degli alberi nelle aziende e nel paesaggio agricolo, diversifica e sostiene la produzione per aumentare i benefici sociali, economici e ambientali per gli esseri viventi a tutti i livelli. In particolare, l'agroforestazione è cruciale per i piccoli agricoltori e altre popolazioni rurali perché può migliorare la loro fornitura di cibo, il loro reddito e la loro salute. I sistemi agroforestali sono sistemi multifunzionali che possono fornire una vasta gamma di benefici economici, socioculturali e ambientali².

L'agroforestazione contempla varie tipologie di interventi e forme di gestione³: i sistemi silvoarabili; i sistemi silvopastorali; i sistemi agrosilvopastorali; i sistemi lineari di equipaggiamento interpodereale: siepi non produttive, filari e sistemi frangivento ai bordi dei campi; le fasce tampone boscate e siepi ripariali; le coltivazioni in foresta di funghi, frutti di bosco e altri prodotti non legnosi.

I sistemi agroforestali differiscono inoltre tra loro sulla base del diverso grado di diversità e complessità interna. Anche i sistemi agroforestali più semplici dal punto di vista della loro composizione e struttura, come ad esempio i *sistemi bi-strato di colture intercalari* (Williams e Gordon, 1992), sono in grado di apportare una serie di servizi ambientali comprovati (Peng *et al.*, 1993; Stamps e Linit, 1998; Seiter *et al.*, 1999; Franco, 2000; Jose *et al.*, 2004; Rivest e Olivier, 2007).

I *sistemi agroforestali multi-strato* integrano una maggiore complessità, combinando la disposizione orizzontale e verticale di specie arboree, arbustive ed erbacee tra di loro complementari, gestite attraverso tecniche di selvicoltura a turno breve (*Short Rotation Forestry* – SRF). Grazie alla struttura articolata su più livelli e alla maggiore diversificazione di microhabitat generata, questo modello agroforestale consente di potenziare ulteriormente i benefici ambientali, rispetto al modello bi-strato (arboreo e erbaceo). Lo spettro più ampio di specie funzionalmente diverse porta a un uso più efficiente delle sostanze nutritive, dell'energia solare e dell'acqua disponibili localmente. La maggiore efficienza nell'uso delle risorse attraverso il loro ricircolo interno dà più stabilità al sistema e riduce la necessità di input esterni (Gliessman, 2007; Schulz, 2011).

Un ulteriore livello di complessità (strutturale, floristica e dinamica) viene raggiunto attraverso l'*agroforestazione successionale*, un approccio alla gestione agroforestale che si basa sull'impianto di sistemi multi-strato ove i ruoli reciproci delle specie sono ispirati ai ruoli dinamici che esse rivestono nelle successioni naturali primarie e secondarie proprie dei contesti pedoclimatici di riferimento⁴ (ruolo pioniero, di ricolonizzazione; ruolo preparatorio delle condizioni edafiche; ruolo predisponente o stabilizzante delle condizioni microclimatiche, ecc.) (Soul e Piper, 1992; Ewel, 1999; Jackson, 2002; Gliessman, 2007) (Fig. 1). Il concetto di agroforestazione successionale è stato sviluppato in Sud-America: rispetto all'agricoltura convenzionale, è quadridimensionale perché sviluppa agroecosistemi diversificati in lunghezza, larghezza, altezza (strati) e lungo la linea temporale. Ernst Götsch⁵ in particolare ne ha teorizzato una versione denominata *agricoltura sintropica*, applicata e diffusa con successo nello stato di Bahia in Brasile, a partire dal 1982 (Rebello e Ghiringhelo, 2021).

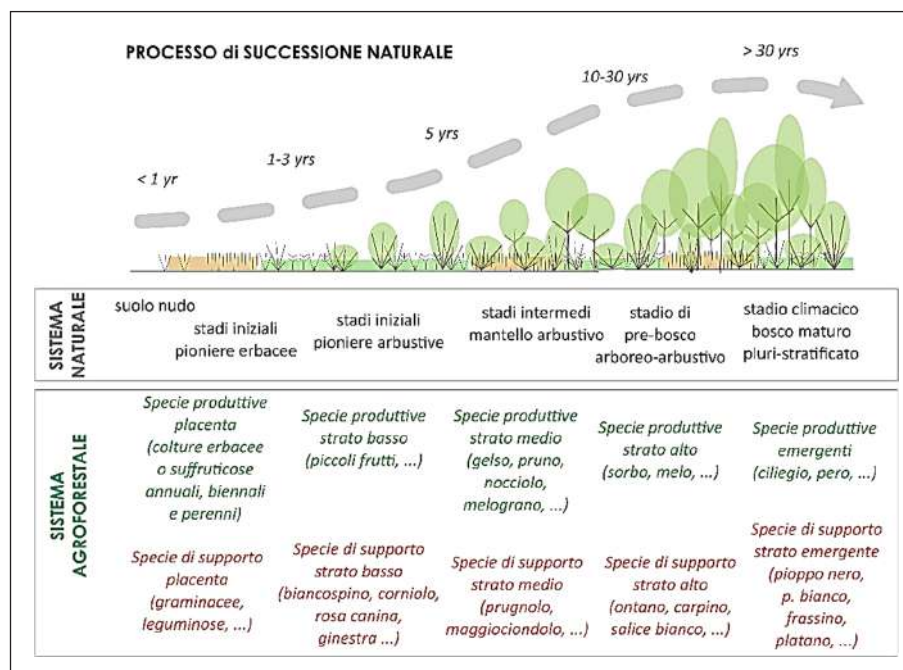
In figura si notano i diversi stadi dinamici di successione primaria, e un esempio di integrazione di specie produttive e di supporto alla produzione all'interno di un sistema agroforestale successionale in funzione dei

² <http://www.fao.org/forestry/agroforestry/80338/en>.

³ Fonte: AIAF (Associazione Italiana AgroForestazione).

⁴ Come noto, con successione ecologica si intende l'evoluzione di un ecosistema generata dall'avvicendamento di diverse comunità nel tempo (Mc Cormick, 1968), secondo diversi stadi e che, nella sua forma di *successione primaria* (ovvero non influenzata dal disturbo antropico) procede verso stadi climatici (da *climax*). Si definisce invece come *successione secondaria* quella che si verifica in seguito all'intervento umano (disturbo) quando l'influenza diretta dell'intervento è cessato.

⁵ Ernst Götsch è un agricoltore svizzero ed ex ricercatore di genetica che dagli anni Settanta sperimenta l'agricoltura ecologica e rigenerativa nel Brasile nord-orientale coltivando cacao all'interno di un sistema biodiverso. Nel tempo, Götsch ha sviluppato un concetto di agroforestazione rigenerativo e sistemico che egli definisce "sintropico", in riferimento al concetto di "sintropia" teorizzato dal matematico Luigi Fantappiè nella sua *Teoria unitaria del mondo fisico e biologico*, pubblicata a Roma nel 1944 da Humanitas Nova. In Italia l'agroforestazione successionale secondo i principi dell'agricoltura sintropica è praticata presso un numero crescente di aziende agricole, tra le quali citiamo CasciNet a Milano, Iside Farm nel bresciano, Villa Fortuna nel Monferrato e Cinque Tomoli a Ventotene.



Fonte: elaborazione grafica a cura degli autori.

Fig. 1 - Rappresentazione schematica del processo di successione naturale accoppiato al modello dell'agroforestazione successionale

diversi strati verticali di appartenenza e dei ruoli dinamici caratteristici delle diverse specie, in riferimento alla fascia di media Pianura Padana alluvionale.

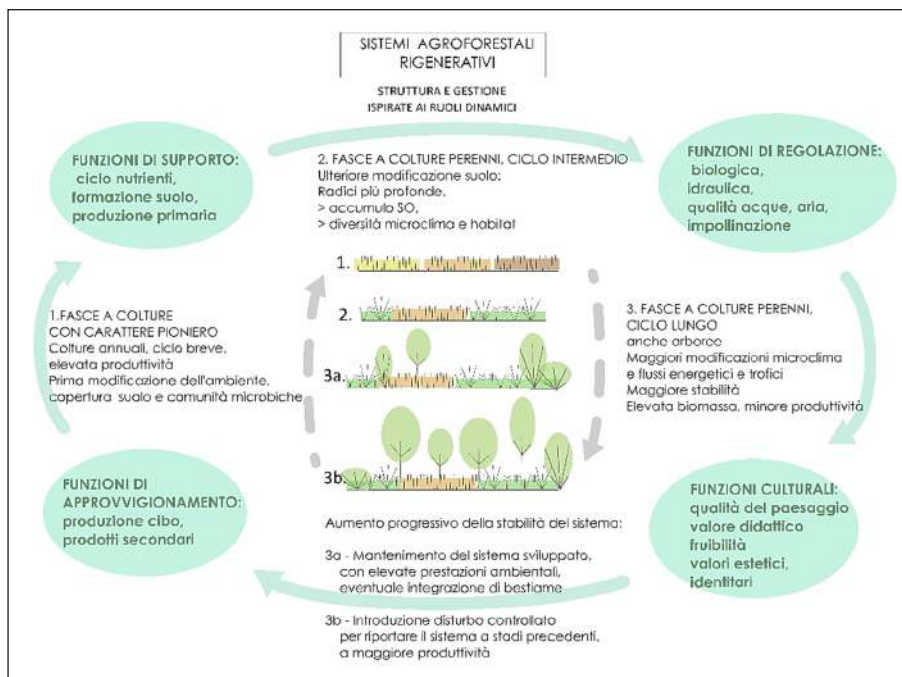
L'integrazione di diverse fasce arboreo-arbustive ed erbacee orizzontali stratificate in senso verticale va a ricostituire una sorta di mosaico di elementi a diversi stadi (McIntyre e Hobbs, 2001). Un *agroecosistema successionale* (Gliessman, 2007) comprensivo di elementi produttivi ed elementi di supporto alla produzione che vengono gestiti attraverso intense potature e apporti di biomassa al terreno, in modo tale da agevolare una maggiore complessità, stabilità e maturità del sistema, o una sua maggiore dinamicità e produttività (Connell e Slayter, 1977; Soule e Piper, 1992; Ewel, 1999; Jackson, 2002; Gliessman, 2007) (Fig. 2), contribuendo nel complesso al ripristino della funzionalità agroecologica delle aree coltivate.

2.2 *La produzione di funzioni e servizi ecosistemici in agricoltura rigenerativa.* – Il declino della biodiversità e della funzionalità degli ecosistemi terrestri sta compromettendo sempre più, e in maniera sempre meno reversibile, la capacità dei sistemi naturali di supportare e contribuire al benessere delle comunità umane (MEA, 2005; IPCC, 2019). Come riportato dall'UK National Ecosystem Assessment

The natural world, its biodiversity and its constituent ecosystems are critically important to our well-being and economic prosperity, but are consistently undervalued in conventional economic analyses and decision making. Ecosystems and the services they deliver underpin our very existence. We depend on them to produce our food, regulate water supplies and climate, and breakdown waste products (UK NEA, 2011).

Ovvero, esiste uno strettissimo legame tra funzioni ecosistemiche (e conseguenti servizi ecosistemici) e benessere della comunità (MEA, 2005). Solo un approccio che consideri i sistemi ambientali e agricoli nella loro integrità funzionale (sia in senso ecologico che culturale) può essere realmente efficace e a garanzia di una stabilità ecologica, sociale ed economica sul medio-lungo termine (Giupponi *et al.*, 2009).

I sistemi agricoli, vocati alla produzione del cibo, in quanto rappresentativi di circa un terzo della superficie delle terre emerse, hanno un ruolo chiave in queste dinamiche. Gli strumenti di gestione in senso rigenerativo dei sistemi agricoli offrono importanti prospettive: il riportare gli agroecosistemi ad elevati livelli di complessità e stabilità ambientale, promuovendo al contempo processi di rigenerazione culturale dei territori, diventa un servizio imprescindibile per la sostenibilità sociale ed economica delle comunità umane, ovvero diventa un servizio ecosistemico (*ibidem*). I *servizi ecosistemici* costituiscono un valido strumento per integrare una visione multifunzionale nel momento in cui ci si avvicina allo studio di sistemi ibridi, legati ad approcci



Nota: descrizione schematica della composizione e sviluppo nel tempo di sistemi agroforestali rigenerativi successionali (le fasce 1, 2, 3a e 3b sono intercalate sia nello spazio che, dinamicamente, nel tempo, andando a costituire il cosiddetto “agroecosistema successionale”) e del loro legame con il ripristino di funzioni e servizi ecosistemici.

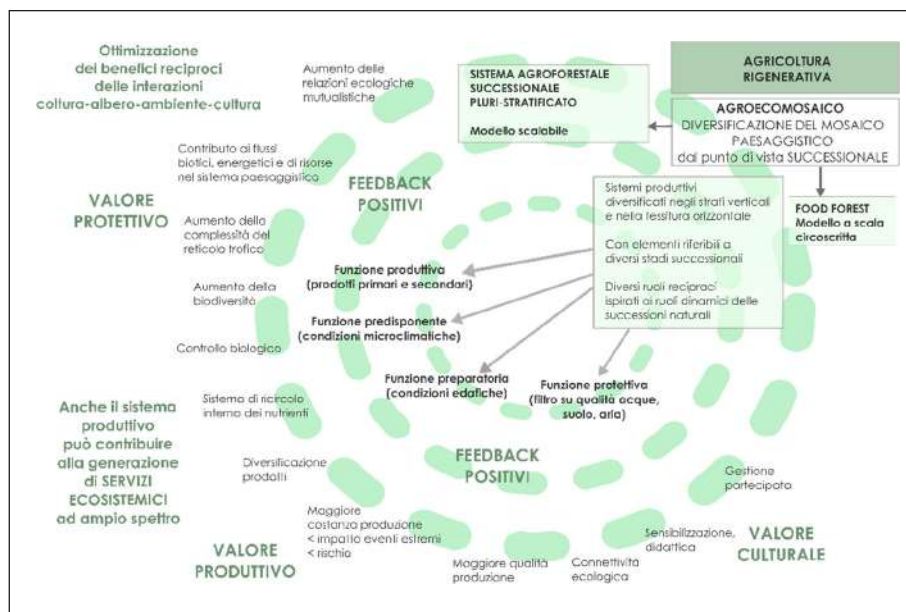
Fonte: elaborazione grafica a cura degli autori.

Fig. 2 - Sviluppo dei sistemi agroforestali successionali e ripristino di funzioni ecosistemiche

olistici, come può essere lo sviluppo di progetti periurbani legati all’agricoltura e agroforestazione rigenerative intese come pratiche inserite in una visione più ampia di rigenerazione socio-territoriale, con ricadute dirette sulle comunità locali. I servizi ecosistemici costituiscono infatti, per definizione, “i benefici multipli forniti dagli ecosistemi al genere umano” (MEA, 2005). Essi derivano dall’insieme di:

- *proprietà collettive*, ovvero le proprietà legate linearmente alla somma dei diversi componenti del sistema (ad es., la produzione di biomassa);
- *proprietà emergenti*, ovvero comportamenti complessi limitatamente prevedibili che derivano dalla presenza di più unità semplici che, in quanto collettività, producono funzioni non generabili dai singoli individui. Ad esempio, la regolazione micro-climatica derivante dalla presenza di una copertura boschiva, la capacità di supportare comunità faunistiche diversificate, la capacità di tamponare gli impatti di sostanze inquinanti, così come le ricadute socio-culturali di interventi di rigenerazione ambientale (quali la possibilità di trascorrere il tempo libero in ambienti sani e caratterizzati da un’elevata qualità paesaggistica, anche attraverso forme di socialità dedicate a favorire il benessere collettivo o individuale, come le forme di attivismo e *commitment*, i percorsi terapeutici, didattici e di inclusione).

Progetti come quelli studiati in questo lavoro ricercano un modello di sviluppo periurbano (agricolo, ambientale e sociale) che, riallacciando le funzioni svolte tra comparto urbano e agricolo, ambisce a ricreare una rete di benefici reciproci (Chiapparelli e Vagge, 2020; 2021). L’assunto di base che muove tutte le visioni strategiche per i contesti studiati è che un modello produttivo non in grado di integrare meccanismi di rigenerazione e regolazione ambientale non possa essere considerato sostenibile sul lungo termine. Le funzioni ecosistemiche ripristinate e i benefici generati dal modello proposto, basato sulle pratiche di agricoltura e agroforestazione rigenerative e sul coinvolgimento delle comunità locali in un più ampio processo di rigenerazione culturale e territoriale, supportano e giustificano gli investimenti richiesti, se si osservano gli effetti delle trasformazioni a una scala più ampia, ove i benefici generati vanno ad avere ripercussioni positive sul contesto economico, sociale e culturale dell’intorno (Figg. 2 e 3). Aree agricole periurbane in stato di abbandono e degrado diventano così generatrici di servizi, a supporto del loro sistema interno ma anche esterno (ad es., il contesto della Valle della Vettabbia, della periferia est milanese e della Città Metropolitana di Milano) (Chiapparelli e Vagge, 2020).



Nota: schema riepilogativo dell'insieme di contributi offerti dalle pratiche di agricoltura rigenerativa al ripristino di 4 macro-funzioni ecologiche (produttiva, preparatoria, predisponente e protettiva) e ai loro reciproci feedback positivi, evidenziandone il ruolo nella generazione di servizi ecosistemici ad ampio spettro. In particolare, si fa riferimento al modello dell'agroforestazione successionale – modello scalabile dal punto di vista produttivo – e al modello *food forest* – ovvero una declinazione dei medesimi principi ecologici più circoscritta e legata ad una dimensione di economia familiare.

Fonte: elaborazione grafica a cura degli autori.

Fig. 3 - I contributi ad ampio spettro dell'agricoltura rigenerativa

3. PROGETTI DI AGRICOLTURA RIGENERATIVA NELL'AREA SUDEST DI MILANO. – Milano, con un'estensione di SAU di 66.461 ha è il secondo comune agricolo italiano. La crescente consapevolezza del valore, non solo produttivo ma anche socio-culturale, generato dall'agricoltura ha portato nel corso del tempo all'attuazione di una serie di politiche alle diverse scale geografiche e di governo del territorio (Lavisio *et al.*, 2016). Accanto a queste iniziative strutturate, si sono andate sommando pratiche agricole informali che, via via, hanno raccolto consensi e adepti fino a formare un vero e proprio movimento di consapevolezza e agrivicismo che a Milano ha trovato espressione in orti urbani, *food forest*, azioni di *guerrilla gardening*, forestazione e agroforestazione più o meno spontanei che spesso hanno come punti nevralgici e di irradiazione le numerose cascate presenti sul territorio comunale. È questo il caso di CasciNet, associazione di promozione sociale e impresa agricola con sede presso Cascina Sant'Ambrogio, parte del sistema territoriale del Parco Forlanini e del Parco Agricolo Sud Milano, al margine sudest della città. Un luogo dove trasformazione sociale e ambientale, produzione agricola e di comunità si fondono attuandosi in pratiche innovative e di straordinario valore: un agriristoro, un asilo nel bosco, orti comunitari, una *food forest*, un biolago costruito per arricchire la biodiversità, l'apicoltura, gli eventi culturali e sociali e circa 10 ettari a Vaiano Valle, dove i quartieri Vigentino e Corvetto incontrano il Parco della Vettabbia e quindi il Parco Agricolo Sud e dove si sperimentano i principi dell'agroforestazione successionale e dell'agricoltura sociale attraverso la fondazione di una CSA (*Community Supported Agriculture*).

3.1 *Pratiche rigenerative all'interno di Cascina Sant'Ambrogio.* – Le diverse esperienze di agricoltura urbana sul territorio milanese, tra le quali rientrano gli spazi di sperimentazione agroecologica protagonisti del presente contributo, si situano di rado presso luoghi monofunzionali. Essi piuttosto assolvono a una grande varietà di funzioni, che spaziano dalla tutela e il recupero di aree di frangia spesso fortemente depauperate delle loro risorse ambientali (L'Erario, 2019) alla necessità di trovare nuovi spazi e nuove forme di socializzazione (Ingersoll *et al.*, 2007), dalla volontà di ritrovare un contatto più stretto con la natura alla riappropriazione di un controllo su ciò di cui ci nutriamo e sui processi che tale scelta implica (Mangiameli, 2017). A una grande varietà di motivazioni, è correlato un ricco ventaglio di pratiche che trovano sovente spazio di espressione nelle aree comuni, nelle aree interstiziali tra le porzioni assegnate a singoli o a gruppi di fruitori, o ancora all'interno delle stesse.

Le due unità territoriali di cui si compone CasciNet ben rappresentano tale complessità. Quella centrale è situata presso la Cascina Sant'Ambrogio, all'interno del quartiere Forlanini, amministrativamente parte del



Nota: in basso a destra si trova l'ingresso all'area, al margine della centrale di teleriscaldamento A2A. Seguendo la pista ciclabile, si costeggia il prato antistante il complesso cascinale, gli edifici del complesso, gli orti comunitari del progetto Terra ChiAma Milano e, sulla sinistra, la *food forest*.

Fonte: CasciNet.

Fig. 4 - Cascina Sant'Ambrogio, vista da drone

fiume lombardo. La presenza di molteplici progettualità, che impongono una lettura transcalare del territorio in oggetto, evidenzia la centralità dei luoghi su cui CasciNet sviluppa le proprie attività.

La sede di via Cavriana ospita, in particolare, tre componenti principali. La struttura dell'antica⁷ Cascina Sant'Ambrogio, con i suoi spazi interni ed esterni, la colonia ortiva del progetto Terra ChiAma Milano e l'area boschiva che ospita il progetto di agricoltura rigenerativa⁸. Là dove oggi una popolazione eterogenea si prende cura del territorio sperimentando al contempo pratiche agroecologiche, sorgeva in precedenza una discarica abusiva, coperta da un fitto strato di rovi e nascosta dalla presenza di pioppi, olmi e ciliegi selvatici. L'elevato grado di compromissione dell'area emerge chiaramente dai racconti degli intervistati e trova conferma nell'esperienza delle autrici come fruitrici di questo luogo: non è infatti inusuale, scavando nel terreno, rinvenire rifiuti di vario genere ed epoca.

L'interesse nei confronti di quest'area si registra a partire da dicembre 2015, momento in cui prende avvio una fase di progettazione condivisa tra i membri attivi all'interno dell'associazione che si conclude a febbraio 2016. È a partire da questo momento che Alessandro Di Donna ed Enrico Sartori, insieme ad altri volontari, iniziano a liberare l'area dai rifiuti e dai rovi presenti e a mettere a dimora i primi alberi da frutto. L'assegnazione di alcune porzioni dell'area ai primi singoli adottanti, tra i quali figura Dario Passera, risulta essere l'esito di un processo spontaneo, non lineare, all'interno di una dinamica non gerarchica che si è sviluppata nel corso della primavera 2020. Una riflessione più organica – che ha portato alla stesura di un documento contenente valori, principi e regole di gestione dell'area – ha preso avvio nell'estate 2020 e ad essa ha fatto seguito la prima assegnazione formale di alcune porzioni di essa, di dimensioni diverse a seconda della presenza di singole persone o gruppi intenzionati a prendere parte al progetto. L'adesione non implica unicamente la responsabilità e il piacere di prendersi cura della parte assegnata, ma anche la necessità di partecipare ai momenti di formazione e confronto sulle tematiche inerenti la gestione di un sistema rigenerativo, nell'ottica di infondere una visione olistica ai partecipanti, chiamati a farsi custodi dell'intero sistema e non

municipio 4. Essa si trova in un contesto territoriale oggi in forte trasformazione⁶ nel settore orientale del territorio comunale, al confine con il Comune di Segrate. Elemento più rilevante di tale trasformazione è la realizzazione – allo stato attuale ancora da ultimare – della fermata Forlanini, sulla nuova linea metropolitana denominata M4, in corrispondenza dell'omonima fermata del passante ferroviario. L'area è inoltre inclusa all'interno di un progetto di riqualificazione ambientale e paesaggistica, Il Grande Parco Forlanini. Esso mira alla creazione di un parco metropolitano di cinquecento ettari, un'area ben più vasta dell'attuale parco Forlanini, creato nel 1970. La realizzazione del parco dialoga con un progetto a scala regionale, ReLambro, il cui obiettivo è la creazione di una rete ecologica che colleghi quattro distinti ambiti territoriali tra loro contigui lungo il corso del

⁶ L'analisi territoriale è stata condotta consultando il Piano di Governo del Territorio attualmente vigente, in particolare il documento di sintesi e le tavole presenti all'interno del Documento di Piano, le tavole e la scheda del Nucleo di Identità Locale (NIL) n. 24 all'interno del Piano dei Servizi. L'analisi si è arricchita inoltre di un documento di presentazione delle progettualità inerenti il Grande Parco Forlanini e di diversi sopralluoghi effettuati sul campo a partire da settembre 2020.

⁷ La presenza di un edificio corrispondente al nucleo originario della cascina è attestata fin dal 1180 (Leondi, 1989).

⁸ La genesi e l'evoluzione di quest'ultimo progetto sono state ricostruite attraverso quattro interviste in profondità, con le persone maggiormente coinvolte nella sua realizzazione: Alessandro Di Donna, Sara Gandini, Dario Passera ed Enrico Sartori.

unicamente di una piccola porzione di esso. Lo stesso versamento del contributo, che ogni singolo adottante versa annualmente a CasciNet, è destinato alla manutenzione dell'area nel suo complesso, all'acquisto della strumentazione comune, così come di sementi, piante per allestire le siepi non produttive, filari e sistemi frangivento. L'area ospita al suo interno anche una pedana dedicata ad attività di esercizio fisico, meditazione e benessere, coordinate da Sara Gandini con il supporto di Alessia Jori. Infine, vi hanno sede anche l'orto didattico del progetto Asilo nel Bosco e l'abitazione di una famiglia Rom, i cui componenti collaborano con l'associazione alla cura dell'area. La presenza di così tante specifiche progettualità, con il loro portato di visioni, principi, valori e ricadute pratiche genera in alcuni momenti dinamiche conflittuali, per le quali le strategie risolutive vengono designate e ridefinite di volta in volta⁹.

Al fine di indagare le pratiche qui messe in atto, è stato diffuso un questionario composto complessivamente da diciannove domande, suddivise in tre sezioni: una sezione indaga le caratteristiche della particella presa in adozione, una è mirata a individuare tipologie colturali e tecniche utilizzate e infine un'ultima è dedicata alle proprietà sociografiche degli intervistati. Le risposte pervenute complessivamente sono state ventitré: un numero coerente con quello delle persone maggiormente attive all'interno dell'area. Tredici di queste si occupano di una porzione dell'area all'interno di piccoli gruppi, formati da due (4), tre (6) o più di tre persone (3). Nessuno pratica tecniche convenzionali, preferendo in egual misura quelle biologiche e sinergiche. A eccezione di due rispondenti, tutti coltivano orticole annuali, mentre tra le piante perenni si prediligono soprattutto piante officinali e fiori. La frequenza dell'area risulta generalmente correlata al luogo di domicilio: un'assidua frequenza caratterizza infatti i domiciliati nei municipi 3, 4, 5 e nel limitrofo Comune di Segrate, mentre una frequenza bisettimanale caratterizza coloro che abitano in altre zone del Comune di Milano e all'interno della Città Metropolitana. Un'elevata frequenza appare inoltre correlata a un'attività lavorativa dipendente, mentre i liberi professionisti di rado (2) frequentano l'area almeno una volta a settimana. Oltre all'autoconsumo, si osserva come pratica diffusa è quella del dono (9). Le risposte fornite riflettono il processo di crescita restituito dalle interviste in profondità: la maggior parte dei rispondenti (15) si sono uniti al progetto nell'ultimo anno. Si rileva, in generale, un alto livello di istruzione. Quasi la metà (12) dei rispondenti ha infatti conseguito la laurea specialistica, ma in nessun caso il titolo conseguito è in ambito agronomico. La fascia di età maggiormente rappresentata (11) è quella 18-35, seguita da quella 35-50 (9). La bilancia di genere pende, infine, lievemente (13) in favore della presenza maschile.

3.2 V.A.LO.RE: *Vettabbia Agroforesta Locale Resiliente*. – Il questionario V.A.LO.RE., somministrato nei mesi tra maggio e dicembre 2020, è volto all'analisi dei processi di rigenerazione e risignificazione avviati nel secondo nucleo di terreni agricoli in gestione a CasciNet, nel Parco della Vettabbia, intorno alle attività di agroforestazione successionale.

Si tratta questo di un territorio cerniera, situato nella periferia sud-est di Milano, non più completamente città e non ancora campagna, dove beni storici, paesaggi agricoli, ambienti diversi e margini dimenticati si mescolano in un sistema dinamico e complesso, fatto di residui, attese e rinascite (Fig. 5). Una periferia "unica" per Milano: un'area ampia e centrale, incastonata tra una città compatta e la campagna; un quartiere composto da parti diverse che si



Fonte: CasciNet.

Fig. 5 - Vaiano Valle, il Parco della Vettabbia e Parco Agricolo Sud e le aree ad agroforestazione rigenerativa, vista da drone

⁹ Monika Egerer e Madeleine Fairbairn invitano a focalizzare maggiormente l'attenzione sui conflitti interni alle comunità, oggetto di continue pressioni sociali generate da processi quali, ad esempio, quelli di gentrificazione (Egerer e Fairbairn, 2018).

propongono o subiscono vari processi di trasformazione; un ambiente animato da progettualità endogene¹⁰ che rappresentano innesti di cambiamento e riportano l'attenzione su spazi e abitanti "in ombra". L'area è compresa nel perimetro del Parco Agricolo Sud, istituito nel 1990 e caratterizzato da un territorio con sistemi irrigui tradizionali (fontanili e rogge), mulini, strade di campagna, grandi cascate, paesaggi agrari, importanti complessi monumentali di alto valore storico-architettonico sottoposti a vincolo ai sensi del D.Lgs 42/2004. Allo stesso tempo, però, nell'area in analisi sono presenti criticità territoriali legate al degrado e all'abbandono di edifici (cascine) e manufatti (impianti di irrigazione tradizionali, argini, lavatoi) appartenenti al patrimonio storico.

Il questionario V.A.LO.RE. vuole dunque analizzare i processi di agroforestazione partecipativa che qui si svolgono, con l'obiettivo di indagare la conoscenza e la percezione del valore ambientale e sociale generato dalla presenza di un parco agroforestale periurbano da parte delle persone che, a vario titolo, frequentano o hanno frequentato il luogo. Target di riferimento sono residenti e volontari che hanno partecipato ai progetti promossi, da tre anni a questa parte, da CasciNet, CityForest Community e Soulfood Forestfarms e che hanno visto il coinvolgimento di oltre 500 persone. Ulteriore obiettivo è stato quello di comprendere in che termini tali attività contribuiscano a rendere accessibili aree della città che si trovano in posizioni periferiche o marginali, stimolando il senso di appartenenza e coesione socio-territoriale.

Il questionario è articolato su domande chiuse a scelta multipla, aperte e a scala graduata e dalle quali ci si aspettava di ottenere risposte nelle quali le componenti qualitative sono sostenute da dati quantitativi. Il questionario è stato suddiviso in tre sezioni, le prime due strutturate secondo alcuni principi epistemologici e metodologici della geografia comportamentale i quali prevedono l'attivazione di un processo di stimolo-risposta (Pocock, 1975; Lynch, 1985), che dalle immagini conduce alla concettualizzazione, alla decisione e all'assunzione di determinati comportamenti nel proprio ambito di vita. Mentre l'ultima sezione è dedicata a raccogliere le proprietà sociografiche degli intervistati, molto utili non solo a individuare una tassonomia di frequentatori del luogo, ma anche a definirne i differenti filtri percettivi e di attribuzione di significati derivanti da percorsi di formazione, professioni ed età molto diverse. La prima parte del questionario aveva l'obiettivo di sondare il livello di conoscenza e la qualità della percezione rispetto a un'agroforesta da parte dell'intervistato, alternando una serie di domande relative a immagini, e alle sensazioni/emozioni a esse associate, a domande che vogliono sondare la conoscenza di determinati concetti, alcuni dei quali piuttosto tecnici, relativi all'agroforestazione. Dalle risposte pervenute (111) emerge che la maggior parte degli intervistati (oltre l'80%) è in grado di distinguere correttamente l'immagine di un'agroforesta rispetto ad altri tipi di superfici boscate o impianti di arboricoltura. Oltre il 90% degli intervistati, inoltre, riesce a indicare la definizione esatta di agroforesta tra quelle messe in opzione.

L'analisi delle risposte dimostra come gli intervistati non solo sappiano indicare i tipi di agricoltura più praticati nei sistemi agroforestali, ma siano anche capaci di indicare le affermazioni errate elencate in opzione. Particolare attenzione è stata rivolta nel sondare le emozioni e sensazioni suscitate nel rispondente alla vista di un'agroforesta¹¹: le più diffuse sono quelle di calma, serenità, familiarità e benessere. Secondo la maggior parte degli intervistati, inoltre, le agroforeste sono sistemi resilienti che aumentano il valore estetico e culturale del paesaggio, nonché il valore economico degli immobili a esse adiacenti, favorendo altresì forme di accessibilità e di socialità diffusa tra i frequentatori.

La seconda parte del sondaggio è dedicata all'esperienza che gli intervistati hanno rispetto alle attività di agroforestazione partecipativa che si svolgono nella *farm* pilota situata nell'area gestita da CasciNet. Si tratta di una superficie di 8 ettari, che si raccorda col più grande progetto OpenAgri del Comune di Milano, e che è ritornata a essere accessibile proprio grazie all'avvio di progetti legati non solo all'agroforestazione (attualmente implementati su 2 ettari), ma anche alla produzione agricola sociale (proprio qui è nata una CSA, una "Comunità a Supporto dell'Agricoltura"). La maggior parte degli intervistati che ha partecipato a tali attività valuta la propria esperienza molto positiva (74%) e pronto a rifarla altre volte perché ne condivide i valori che stanno alla base ed è disposto a impegnarsi a lungo termine. La partecipazione alle attività di agroforestazione stimola negli intervistati senso di appartenenza al quartiere e alla città, senso di utilità e di soddisfazione, senso di appartenenza a un gruppo.

¹⁰ Non ultimo, il progetto Milano PortaVerde @Chiaravalle-Vettabbia Living Lab, nato dall'intento di far convergere le numerose progettualità insistenti su questo territorio in un processo sincrono di rigenerazione urbana a base culturale.

¹¹ Esiste infatti un mondo "soggettivo", che si trova all'interno degli individui e che muta in base alla percezione che di esso hanno sia i singoli, sia differenti gruppi umani (Tuan, 1976; Holloway e Hubbard, 2001).

Un aumento di accessibilità dell'area sarebbe favorito, secondo gli intervistati, dall'organizzazione di corsi pratico-teorici, workshop dedicati all'agroecologia, corsi di orticoltura e seminari sul tema del paesaggio agricolo e culturale. Quasi il 100% degli intervistati, immaginandosi il parco agroforestale Vettabbia-Vaiano Valle tra dieci anni lo vede come un luogo accessibile, vivo, rigenerato, rigoglioso, produttivo. Un luogo dove il sistema agroforestale, oltre a essere un'importante infrastruttura ecologica per il territorio nella produzione di servizi ecosistemici, diventa anche fonte di coesione sociale e culturale per i cittadini milanesi, nuovo *land-mark* e punto di riferimento, nonché simbolo della transizione ecologica in atto.

Per quanto concerne le proprietà sociografiche, il genere prevalente tra i rispondenti è quello femminile (59%), mentre le fasce d'età maggiormente rappresentate sono quelle comprese tra 25-35 anni (34,6%) e 19-24 anni (29,9%). Seguono la fascia 46-65 anni (23,4%) e quelle con percentuali nettamente inferiori 36-45 (9,3%) e infine oltre 66 anni (2,85%). Questi dati ci devono far riflettere su quanto sia diffusa, almeno nel campione, l'esigenza di accessibilità ad aree verdi, non lontane dall'urbanizzato, nei giovani che sono anche coloro che maggiormente prendono parte attivamente alle iniziative che vengono organizzate. Si tratta di persone che per oltre il 50% abita in Milano, nei Municipi 3, 4, e 5, ancora in formazione (universitaria) o con titolo di studio superiore, per la maggior parte liberi professionisti, desiderosi di sperimentare forme di socialità e di impiego del tempo libero differenti da quelle tipicamente offerte in città e che uniscano il bisogno di accedere agli spazi aperti del territorio periurbano a forme di attivismo civico.

4. CONCLUSIONI. – Il caso di studio analizzato ci conferma come nelle pratiche di agricoltura rigenerativa, alle quali possiamo ascrivere la realizzazione di *food forest* e l'*agroforestazione successionale*, sia insita una dimensione non gerarchica e anti-strutturale iniziatica, in cui si sviluppano rapporti di parità, fratellanza, condivisione profonda e anche emotiva di esperienze, una dimensione che permette a chi vi si avvicina di dimenticare il proprio status sociale e di intraprendere un percorso di formazione, che parte dalla terra, permettendo una vera e propria trasformazione attraverso quella che si definisce "curvatura dell'esperienza" (di solito concetto applicato all'etnografo che "curva" il proprio spazio tempo, la propria vita, per andare a co-costruire esperienze con persone che non fanno parte della sua giornata normale). E questo processo evolutivo contribuisce enormemente a rifondare i modi di vivere e di abitare la città, sia in termini esistenziali individuali, sia in termini collettivi, investendoli di nuove scale valoriali che fondano la loro sostanza su due elementi a nostro avviso di grande rilevanza ossia l'acquisizione di consapevolezza rispetto alle proprie capacità di potersi rendere artefici del cambiamento e la volontà di restituire ai luoghi atti di cura e di amore. L'approccio dell'agricoltura rigenerativa, grazie al re-innesco di un complesso sinergico di funzioni ecologiche, si sposa e compenetra a questi intenti. Alla base delle esperienze di agroforestazione analizzate nel presente studio, e di altre simili, si pone dunque un forte tratto comune, rappresentato dalla spinta utopistica che conduce le comunità a realizzare "luoghi buoni", luoghi a cui restituire nuove semantiche che rispondano a certe urgenze collettive non più procrastinabili, dal punto di vista di una coerenza e significatività ambientale e culturale delle proprie azioni. L'analisi ci ha permesso di dimostrare come sempre più si avverta la necessità di recuperare la dimensione sociale e culturale dell'agricoltura attraverso processi di rigenerazione dei luoghi e delle comunità, che tornano ad essere produttori e consumatori e che potrebbero diventare *prosumer* (Toffler, 1980). In fondo, si tratta di saper immaginare e attuare un progetto culturale autentico, che inneschi forme di coesione sociale, che favorisca la solidarietà tra le persone, che stimoli il sentimento di appartenenza e di fratellanza, di senso del limite, di conoscenza e coscienza ecologica e di cura dei luoghi.

RICONOSCIMENTI. – Alice Giulia Dal Borgo è autrice dei paragrafi 3, 3.2 e 4; Valentina Capocéfalo è autrice dei paragrafi 1, 3.1; Gemma Chiaffarelli è autrice dei paragrafi 2, 2.1 e 2.2

BIBLIOGRAFIA

- Chiaffarelli G., Vagge I. (2020). Verso un parco agroforestale alle porte di Milano: analisi e proposte di potenziamento ecologico. *Reticula*, 25: 104-117.
- Idd. (2021). Methodological proposals for addressing agroecological design in peri-urban areas: A case study in the edges of Milan (Italy). *AGROFOR International Journal*, 6, 1:45.56.10.7251/AGRENG2101045C UDC 502.15:71(450).
- Connell J.H., Slatyer R.O. (1977). Mechanisms of succession in natural communities and their role in community stability and organization. *American Naturalist*, 111: 1119-1144.

- Egerer M., Fairbrain M. (2018). Gated gardens: Effects of urbanization on community formation and commons management in community gardens. *Geoforum*, 96.
- Ewel J.J. (1999). Natural systems as models for the design of sustainable systems of land use. *Agroforestry Systems*, 45: 1-21.
- Franco D. (2000). *Paesaggio, reti ecologiche ed agroforestazione. Il ruolo dell'ecologia del paesaggio e dell'agroforestazione nella riqualificazione ambientale e produttiva del paesaggio*. Milano: Il Verde Editoriale.
- Gliessman S.R. (2007). *Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems*. Milton Park: CRC Press.
- Holloway L., Hubbard P. (2001). *People and Place. The Extraordinary Geographies of Everyday Life*. Harlow: Pearson Education.
- Ingersoll R., Fucci B., Sassatelli M., a cura di (2007). Agricoltura urbana. Dagli orti spontanei all'agricoltura per la riqualificazione del paesaggio periurbano. *Quaderni sul paesaggio*, 2. Regione Emilia Romagna.
- IPCC (2019). *Climate Change and Land. An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems*.
- Jackson W. (2002). Natural systems agriculture: A truly radical alternative. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 88: 111-117.
- Jose S., Gillespie A.R., Pallardy S.G. (2004). Interspecific interactions in temperate agroforestry. *Forestry Chronicle*, 83(4).
- L'Erario A. (2019). Tutelare il paesaggio agrario periurbano attraverso la multifunzionalità. Costruzione e valutazione di una proposta di piano di conservazione e valorizzazione in area milanese. *Aestimum*, 75.
- Laviscio R., Scazzosi L., Branduini P. (2016). Milano: città agricola tra riscoperte e nuove prospettive. *Agriregionieuropa*, 12(44): 1-9.
- Leonidi S. (1989). *Cavriano e Ortica. Cenni di storia antica*. Milano: Comitato festa popolare all'Ortica.
- Lynch K. (1985). *L'immagine della città*. Venezia: Marsilio.
- Mangiameli G. (2017). Una salutare ambiguità: orti urbani, antropologia, trasformazioni. *Archivio di Etnografia*, 1-2.
- McCormick J. (1968). Vegetation in fallowed vineyards. *Ohio Journal of Science*, 68: 1-11.
- McIntyre S., Hobbs R. (2001). A framework for conceptualizing human effects on landscapes and its relevance to management and research models. *Conservation Biology*, 13(6): 1282-1292.
- MEA (2005). *Ecosystems and Human Well-being – Synthesis. Millennium Ecosystem Assessment*. Washington, DC: Island Press.
- Nasr J., Ratta A., Smitper J. (1996). *Urban Agriculture: Food, Jobs and Sustainable Cities*. New York: UNDP.
- Peng R.K., Incoll L.D., Sutton S.L., Wright C., Chadwick A. (1993). Diversity of airborne arthropods in a silvoarable agroforestry system. *Journal of Applied Ecology*, 30: 551-562.
- Pocock D.C.D. (1975). *Durham: Images of a Cathedral City*, Occasional Publication, 6. Department of Geography, University of Durham.
- Rebello D.S.J.F., Ghiringhello S.D. (2021). *Agricoltura sintrópica segundo Ernst Götsch*. Editora Reviver.
- Rivest D., Olivier A. (2007). Cultures intercalaires avec arbres feuillus: quel potentiel pour le Québec? *Forestry Chronicle*, 83(4): 526-538.
- Schulz J. (2011). Imitating natural ecosystems through successional agroforestry for the regeneration of degraded lands. A case study of smallholder agriculture in northeastern Brazil. In: Montagnini F., Francesconi W., Rossi E., a cura di, *Agroforestry as a Tool for Landscape Restoration*. New York: Nova Science Publishers, pp. 3-17.
- Soloviev E.R., Landua G. (2016). *Levels of Regenerative Agriculture*. Terra Genesis International, <http://www.ethansoloviev.com/wp-content/uploads/2019/02/levels-of-regenerative-agriculture.pdf>.
- Soul D., Piper K. (1992). *Farming in Nature's Image*. Washington, DC: Island Press.
- Stamps W., Linit M. (1998). Plant diversity and arthropod communities. Implications for temperate agroforestry. *Agroforestry Systems*, 39: 73-89.
- Toffler A. (1980). *The Third Wave*, New York: Bantam Books.
- Tuan Y.F. (1976). *Topophilia. A Study on Environmental Perception, Attitudes and Values*. Englewood Cliffs.
- UK NEA (2011). *The UK National Ecosystem Assessment: Synthesis of the Key Findings, National Ecosystem Assessment*. Cambridge: UNEP-WCMC.
- Williams P.A., Gordon A.M. (1992). The potential of intercropping as an alternative land use system in temperate North America. *Agroforestry Systems*, 19: 253-263.

RIASSUNTO: Il contributo si propone di avviare una riflessione sulla produzione di servizi ecosistemici e socio-territoriali generati in ambito urbano e periurbano dalle pratiche di agricoltura rigenerativa, con particolare riferimento al margine sud-est milanese, in una porzione di territorio compresa nel Parco Agricolo Sud. Nello specifico, l'analisi qui presentata si sofferma su alcuni progetti di agroforestazione successionale e sulle loro ricadute positive in termini di costruzione di significati nuovi, coesione, accessibilità e cura dei luoghi.

SUMMARY: *The role of regenerative agriculture practices in the production of ecosystem and socio-territorial services in the south-east area of Milan.* The contribution aims to encourage discussion on the production of ecosystem and socio-territorial services generated in urban and peri-urban areas by regenerative agricultural practices, with particular reference to the south-eastern edge of Milan, in a portion of the territory included in the Parco Agricolo Sud. In particular, the analysis presented here focuses on a number of successional agroforestry projects and their positive effects in terms of the construction of new meanings, cohesion, accessibility and care of the environment.

Parole chiave: agricoltura rigenerativa, agroforestazione successionale, servizi ecosistemici, servizi socio-territoriali, food forest
Keywords: regenerative agriculture, successional agroforestry, ecosystem services, socio-territorial services, food forests

*Dipartimento di Beni Culturali e Ambientali, Università degli Studi di Milano; alice.dalborgo@unimi.it; valentina.capocefalo@unimi.it; gemma.chiaffarelli@unimi.it

SESSIONE 13

PIATTAFORME DIGITALI, CIBO E CITTÀ

CHIARA CERTOMÀ*, MICHELA LAZZERONI**

PIATTAFORME DIGITALI, CIBO E CITTÀ

Lo spazio urbano “aumentato” dalla dimensione digitale rappresenta oggi uno dei contesti principali in cui diversi attori sociali intervengono nel processo di governance del cibo attraverso l’uso delle piattaforme web. Queste stanno cambiando radicalmente i modi in cui le città sono abitate, immaginate e governate; in cui gli attori del sistema locale del cibo interagiscono a livello transcalare con le reti globali, tramite flussi che attraversano gli spazi regionali e macro-regionali; in cui vengono modellati nuovi sistemi di governance alimentare, creando, ad esempio, spazi di produzione, di consumo o di deliberazione prima inesistenti.

La sessione ha ospitato interventi su come l’uso delle piattaforme digitali stia trasformando l’idea del cibo e il suo ruolo nella vita quotidiana, e stia generando profondi cambiamenti nelle (infra)strutture fisiche e immateriali di approvvigionamento, distribuzione, e consumo; su come la diffusione delle piattaforme digitali incida sulle relazioni tra gli attori del sistema agro-alimentare (dal food delivery e la distribuzione su ampia scala alle reti del commercio dirette tra agricoltori e consumatori) e sull’organizzazione dei movimenti e reti alternative del cibo; e su come tali piattaforme possano contribuire alle iniziative di contrasto allo spreco alimentare e essere attivate nelle fasi di post-consumo. Inoltre, è stato interessante riflettere su come le logiche delle piattaforme digitali (come la *gamification*, *datification*, *reputation*, *networks effects*, ecc.) si riverberino nei sistemi di governance locali del cibo e su come sia necessario tenerne conto all’interno del dibattito sulle politiche del cibo a scala urbana.

Il contributo che trova spazio entro questi atti, di Valentina Albanese e Michela Lazzeroni, dal titolo “Piattaforme digitali e distribuzione ineguale dell’accesso al cibo: leggere i divari dei servizi di food delivery durante la pandemia” esamina Internet (ma più in generale l’informatica e l’attuale digitalizzazione) quale dispositivo contemporaneo di fondamentale importanza per la *governmentality*, muovendo dall’idea Foucaultiana secondo cui gli oggetti nodali della politica e dell’arte di governo sono le vite biologiche degli individui e proprio dal controllo di queste dipende il sostentamento del potere stesso.

*Università di Torino; chiara.certoma@unito.it

**Università di Pisa; michela.lazzeroni@unipi.it



VALENTINA ALBANESE*, MICHELA LAZZERONI*

PIATTAFORME DIGITALI E DISTRIBUZIONE INEGUALE DELL'ACCESSO AL CIBO: LEGGERE I DIVARI DEI SERVIZI DI FOOD DELIVERY DURANTE LA PANDEMIA

1. INTRODUZIONE. – Questo lavoro si inserisce in un contesto scientifico biopolitico e microbiopolitico e, in particolare, muove dall'idea Foucaultiana secondo cui gli oggetti nodali della politica e dell'arte di governo sono le vite biologiche degli individui e proprio dal controllo di queste dipende il sostentamento del potere stesso. I dispositivi (discorsi, leggi, strutture architettoniche, infrastrutture, ecc.) sono gli strumenti attraverso cui il potere costruisce gli oggetti di sapere e gli stessi soggetti. Nel lavoro viene pertanto esaminato Internet (ma più in generale l'informatica e l'attuale digitalizzazione) quale dispositivo contemporaneo di fondamentale importanza per la *governmentality*.

Le nuove tecnologie sono parte dei dispositivi appena citati e da un lato agiscono direttamente sui corpi a livello fisico (l'abitudine a digitare, l'abitudine a tenere il capo piegato per osservare i dispositivi digitali mentre si fanno cose ma anche il controllo dei nostri spostamenti, dei nostri comportamenti, ecc.), dall'altro operano a livello mentale (percezioni mediate dai social network, ma anche desideri e bisogni creati *ad hoc* grazie alla cessione incontrollabile di dati personali alla Rete del web, ecc.).

La disciplina e il controllo, sostenuti dalle tecnologie digitali, grazie all'inedita raccolta di dati personali, mai così massiccia nella storia, favoriscono la crescita di quella forma di capitalismo più nota come biocapitalismo il cui dispositivo principale sono gli esseri viventi. In questa nuova architettura normativa, economica, politica e sociale, la comunicazione mediale istantanea e sartoriale è capace di modificare gli stili di vita, i desideri e le percezioni ma, ancora di più, modifica le strutture profonde della personalità individuale. La chiamata in causa degli apparati mediali digitali (social network, mail, ecc.) è, infatti, ubiquitaria e onnipresente e pertanto è definibile come la "mobilitazione totale" di Jünger (1985): tutta la nostra vita sarebbe una sorta di "chiamata alle armi" a cui l'individuo non può sottrarsi. La mobilitazione totale incide sulle nostre abitudini, le trasforma radicalmente, sfuma la demarcazione fra tempo del lavoro e tempo del riposo e prende piede l'apparato digitale sempre attivo. Per millenni, l'uomo è rimasto come per Aristotele: "un animale vivente ed inoltre capace di un'esistenza politica; l'uomo moderno è un animale nella cui politica è in questione la sua vita di essere vivente" (Foucault, 1988, p. 127). Questa nota affermazione di Michel Foucault sottolinea che la vita biologica è diventata l'oggetto politico per eccellenza – dalla modernità in poi – e altresì la politica ha preso la caratteristica della biopolitica, come si accennava poc'anzi e, compito dell'arte di governo (sinteticamente indicata come governamentalità), è intervenire nelle vite biologiche delle persone.

Così, guardare alla politica sulla vita e alla politica della vita, riprendendo il pensiero di Rossi (2017), significa guardare dalla stessa parte poiché queste politiche sono due aspetti della stessa medaglia.

In un contesto in cui la performance delle pratiche quotidiane è parte fondante della microbiopolitica dei contesti territoriali (Thrift, 2008), anche le piattaforme di distribuzione del cibo partecipano al processo biopolitico e il periodo pandemico della prima e seconda ondata recentemente trascorso ha fornito ulteriori spunti di riflessione sugli effetti che i dispositivi biopolitici imprimono nelle pratiche quotidiane e nella performance di vita degli individui.

In questo momento storico cruciale per la popolazione mondiale, il potere di emanare direttive sulla salute pubblica è stato accresciuto in maniera inedita a causa dello stato di emergenza per salvaguardare la salute pubblica. In questo modo la quotidianità urbana, che era già costituita da regole, obblighi ma anche di inviti e possibilità, è stata pervasa da ulteriori sollecitazioni. Simmel (1971) ricorre al concetto di *stimolo* per esprimere la solida presenza di queste sollecitazioni e, durante la prima e seconda fase della pandemia, questi stimoli sono stati accresciuti dagli sforzi per premere pulsanti o spingere porte senza usare le mani o per evitare qualsiasi contatto con superfici presenti in spazi pubblici. Il contesto microbiopolitico urbano dell'emergenza ha portato alla *sovra-costruzione* (non decostruzione e ricostruzione, ma ulteriore costituzione) di stimoli: decreti, strutture, architetture digitali, piattaforme, ecc.



Tra questi stimoli che si vanno aggiungendo, le piattaforme digitali di distribuzione del cibo, nel dettaglio, nel 2020 hanno registrato una crescita enorme rispetto al 2019 e hanno certamente avuto un ruolo importante nella ricostruzione delle pratiche sociali temporaneamente negate dalla governmentality.

Secondo Ferraris (2015), siamo sottoposti ad una sollecitazione da parte degli apparati informatici (mail, Internet, ecc.) che procede ad libitum, a qualunque ora e in qualunque luogo, a causa della presenza dei dispositivi mobili (il telefono su tutti) ineludibile. Ecco perché queste sollecitazioni sono paragonabili alla *mobilitazione totale* di Jünger secondo cui ognuno è assoggettato ad una continua e inevitabile sollecitazione alla mobilitazione: in qualunque momento un apparato onnipotente richiede ai corpi materiali e virtuali di reagire a degli stimoli e di compiere delle azioni, molto spesso, di acquistare.

2. BIOPOLITICA DELLE PIATTAFORME DI DISTRIBUZIONE DEL CIBO. – L'ascesa della *gig economy* o *platform-economy* ha generato nuove forme di lavoro digitale ultra-precarie (Veen *et al.*, 2020) che rientrano perfettamente nel paradigma neoliberista (Zwick, 2018). Le forme di lavoro che in questo paradigma si vanno sviluppando, riprendendo l'analisi di Veen e colleghi sono caratterizzate da una crescente finanziarizzazione (Lapavistas, 2011), dalla cosiddetta fessurazione (Weil, 2014) e dalla precarietà del lavoro (Rubery *et al.*, 2018). Questi elementi caratterizzano anche il lavoro nella OFD e pongono molti quesiti sull'espansione delle piattaforme di distribuzione del cibo. Esse, senza dubbio, ampliano le possibilità di acquisto di cibo ma, altresì, incentivano un meccanismo di lavoro iniquo e, in più, influenzano negativamente la salute dei consumatori. Infatti, se indubbiamente migliorano la disponibilità e l'accessibilità dei cibi pronti, la composizione nutrizionale degli alimenti e delle bevande disponibili sulle piattaforme di distribuzione del cibo non è sempre trasparente e, oltre ad avere un impatto negativo sulla sedentarietà, favorisce anche il consumo di alimenti in solitudine e in abbondanza (Ray *et al.*, 2019).

Molti studi condotti fino ad oggi confermano questa tendenza a partire da alcuni effetti significativi scaturiti dall'utilizzo delle piattaforme sempre più integrate nei comportamenti di consumo. Tra questi effetti, si evidenzia la tendenza a usufruire della OFD a causa di una norma sociale percepita. In aggiunta, la OFD porta con sé una sollecitazione in termini di convenienza e, di conseguenza, costituisce un vantaggio relativo rispetto agli altri canali di acquisto di cibo offline (Anesbury *et al.*, 2016; Bryła, 2018). Questi elementi hanno un'influenza decisiva sugli atteggiamenti, sui comportamenti o sulle intenzioni di acquisto di pasti pronti tramite piattaforme soprattutto per determinati segmenti di consumatori tra cui, in particolare, vanno annoverati coloro che acquistano frequentemente online e coloro che sono più sensibili agli effetti di riferimento come ranking e recensioni di altri (Heng *et al.*, 2018; Wang *et al.*, 2019).

Le caratteristiche delle piattaforme di distribuzione del cibo fino a qui enunciate, in estrema sintesi, si collocano nel solco delle politiche neoliberiste B2C (business to consumer) e O2O (online to offline) con cui si effettuano sempre più frequentemente i consumi e gli acquisti. Secondo l'ultimo studio *Nomisma Digital Data Hub* (2021) il mercato digitale in Italia è cresciuto al punto che le vendite a valore nel 2020 hanno raggiunto i 15,5 miliardi di euro (5,5% in più rispetto al 2019) di cui 3,8 miliardi di euro sono transitate sul canale online che si traduce, in percentuale, nel 24,4% delle vendite. In questo scenario, il settore e-grocery detiene una parte importante dei consumi con 1,7 miliardi di spesa nel 2020. In Italia, gli acquirenti online di alimentari, bevande, ecc. ammontano a 19 milioni e hanno un profilo trasversale dal punto di vista generazionale perché, in questa larga fetta di italiani, vi sono consumatori digitali che hanno un'età compresa tra i 18 e i 65 anni.

In Italia si registrava già da qualche tempo una propensione crescente all'e-grocery; pertanto, i ripetuti lockdown non sono la causa ma l'acceleratore dei consumi di cibo online, intesi sia in termini di acquisto di prodotti da preparare in casa, sia di piatti pronti. L'Osservatorio *The World after Lockdown* (Nomisma, 2020), a conferma di ciò, ha registrato un aumento di food shopper anche dopo l'ammorbidente delle misure restrittive: il 37% di italiani in più, rispetto al periodo pre-pandemico, acquista prodotti alimentari e bevande online. Tornando sullo specifico punto della distribuzione di cibo pronto, anche questo comportamento d'acquisto è stato favorito dai lunghi periodi di coprifuoco in cui la chiusura di bar e ristoranti ha impedito il social eating in presenza. Nello stesso rapporto Nomisma si osserva che 7 italiani su 10 hanno ordinato piatti pronti online.

Anche il *Rapporto Coop 2020* ha riportato una crescita importante del digitale per il settore alimentare italiano e informa nello specifico proprio dell'attitudine crescente al consumo di cibo pronto dal momento che ben il 25% dei consumatori utilizza le DFD per un valore totale, nel 2020, di 706 milioni di euro con un aumento del 19% rispetto al 2019. Nel 2020, ciò si è tradotto in un aumento di vendite, dal punto di vista del DFD italiano, quasi quintuplicato nell'ultimo quadriennio.

Questa propensione verso le DFD in aumento solleva diverse questioni rispetto all'accesso a questo servizio che è sembrato imporsi addirittura al pari di un servizio essenziale in periodi eccezionali. Durante le restrizioni

pandemiche, infatti, l'inaccessibilità ai servizi delle piattaforme di distribuzione del cibo si è tradotta nella rinuncia ad un servizio che poteva offrire l'unica occasione di diversificazione rispetto al cibo preparato a casa.

Il distanziamento fisico, unito alla chiusura dei ristoranti e alla limitazione all'accesso ai supermercati, ha reso preferibile l'acquisto del cibo su piattaforme perché la soluzione tecnologica è sembrata più sicura del pasto fuori casa o, in casi più specifici, costituiva l'unica alternativa all'impossibilità di preparare il pasto in casa. Inoltre, la popolazione anziana e quella con un sistema immunitario compromesso, in tutta la regione europea dell'OMS e in particolare in Italia, dove l'impatto pandemico è stato molto importante, sono state istruite rigorosamente ad auto-isolarsi e, tra esse, ve ne sono alcune non abili alla preparazione autonoma dei pasti, pertanto, le DFD costituivano l'unica alternativa possibile. Ancora, sempre in periodo pandemico, l'insicurezza del lavoro e la riduzione del reddito e i costi economici del distanziamento sociale hanno colpito i membri meno abbienti della popolazione, i più vulnerabili ed emarginati. Quindi, considerati analfabetismo digitale o inadeguatezza infrastrutturale, le DFD sono state un'opportunità importante in un periodo eccezionale, ma per chi?

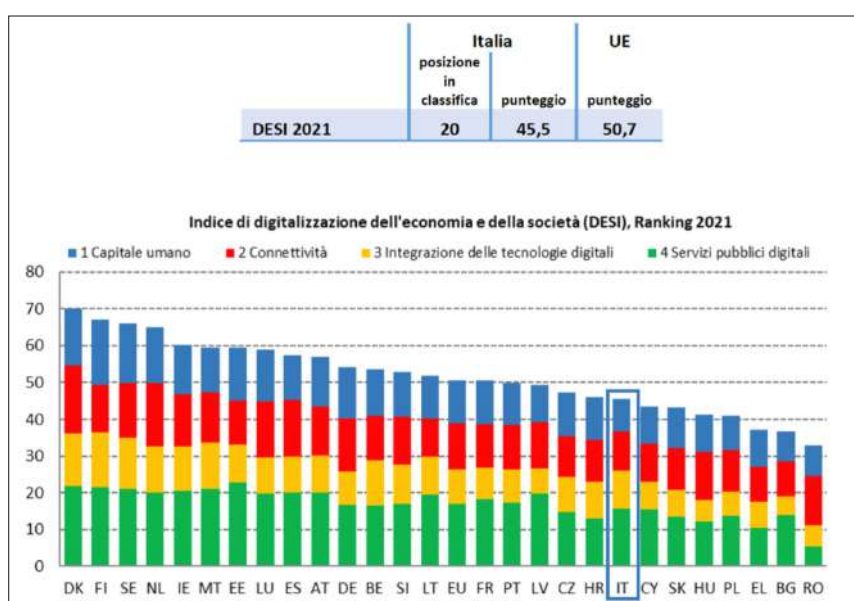
3. ACCESSO INEGUALE PER UN SERVIZIO (TEMPORANEAMENTE) ESSENZIALE. – Gli effetti dell'incrocio tra pandemia e digital divide son rilevabili in ogni aspetto dell'esistenza umana e l'ineguaglianza rispetto all'accesso alle ICTs è stato, in molti ambiti, uno spartiacque tra chi è riuscito a gestire meglio e chi peggio lo stato d'eccezione imposto dai Decreti Ministeriali.

Sulla scorta di queste riflessioni che inquadrano il fenomeno DFD come temporaneamente essenziale, nonostante le numerose criticità biopolitiche della gig-economy, proviamo a delineare quali relazioni e distorsioni si sono stabilite tra piattaforme di distribuzione del cibo e persone marginalizzate dal digital divide in Italia.

Fra le sue cause, l'assenza o la scarsità infrastrutturale insieme all'assenza o alla scarsità di fondi per acquistare la tecnologia (connessione, devices) e alla digital illiteracy, sono le più diffuse.

In questo lavoro, il divario è osservato principalmente dal punto di vista dell'inaccessibilità, quindi se ne osservano le questioni infrastrutturali tra cui spiccano: connessione carente per assenza di accesso o per scarsa qualità; strumenti informatici carenti che inducono deficit rispetto alla velocità, alla memoria, alla durata; il numero degli utenti che è inversamente proporzionale alla qualità del servizio (minori sono gli utilizzatori, migliore è il servizio) a causa della scarsità di banda web pro capite.

Nel contesto digitale europeo, l'Italia si colloca agli ultimi posti, come indicato nel rapporto *Digital Economy and Society Index* (DESI, 2021). Tuttavia, è vero anche che, solo nell'anno 2021 lo stesso rapporto vede avanzare l'Italia di ben cinque posizioni e procedere dal venticinquesimo al ventesimo posto della classifica, grazie alle politiche digitali messe in campo proprio per fronteggiare l'emergenza pandemica e favorire la qualità della vita delle persone costrette in casa dalle chiusure massicce operate dal governo.



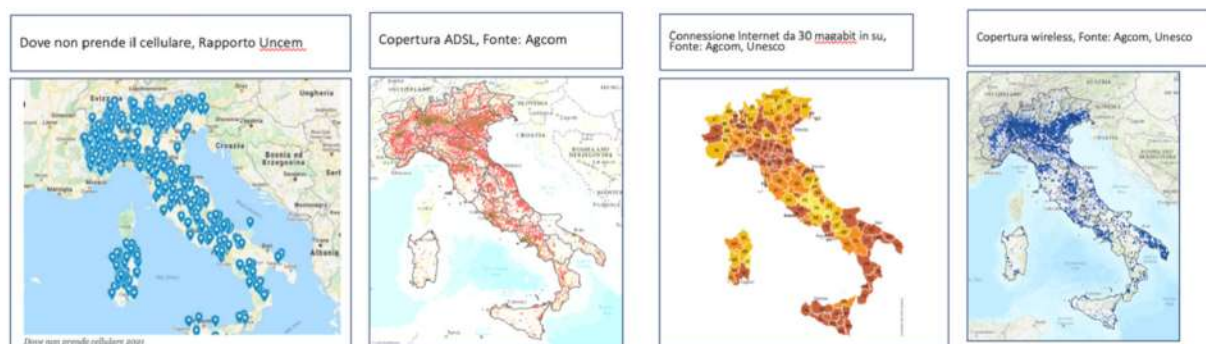
Fonte: <https://digital-strategy.ec.europa.eu/en/policies/desi-italy>.

Fig.1 - Rapporto DESI 2021

La caratteristica del divario digitale italiano riguarda in particolare la frammentazione dell'accessibilità sul territorio nazionale. Infatti, all'interno del Paese, ben 1.200 comuni (Rapporto UNCEM, 2019) hanno difficoltà anche rispetto alle più banali azioni di comunicazione, studio e ricerca, accesso alla pubblica amministrazione, ecc. e va configurandosi, così, la difficoltà a svolgere azioni quotidiane anche semplici, come l'invio di una e-mail, di effettuare una telefonata o accedere al proprio account sanitario regionale e, pertanto, con il divario digitale si manifesta a conti fatti la negazione di un diritto di cittadinanza, una cittadinanza non necessariamente giuridica bensì una cittadinanza sociale che si esprime nel diritto ad accedere ai servizi e alle opportunità offerte dal territorio, a parità di condizioni.

Tale iniquità riguarda un numero di territori consistente, primo tra tutti quello montano ma anche altre aree interne e marginali.

Questo divario ha avuto riflessi anche nel settore DFD e, quel largo ricorso all'acquisto di pasti pronti online, tanto utile nello stato d'eccezione pandemico, è stato un servizio negato per molte località italiane. Evidentemente, sono state favorite aree digitalmente meglio infrastrutturate.



Fonte: elaborazione propria su dati UNCEM, AGCOM e UNESCO.

Fig. 2 - Digital divide in Italia

Nell'immaginario degli italiani il cibo rappresenta la sintesi della convivialità, della relazione e, sempre più, è anche percepito quale dispensatore di salute e benessere, tuttavia, anche in Italia il tempo dedicato alla cucina è in calo. Il Rapporto Ristorazione della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe, 2020) ha raccontato i nuovi stili alimentari italiani: sempre più persone (3 su 4) organizzano quotidianamente i pasti, rinunciando alla tradizionale programmazione di lungo periodo. Di conseguenza, il pranzo è spesso consumato sul posto di lavoro e la cena è consumata fuori dal 53% delle persone. Questa propensione, è stata una delle cause che hanno incentivato il ricorso alle piattaforme di distribuzione del cibo nei mesi in cui è stato limitato l'accesso a bar e ristoranti, alimentando, a causa del digital divide, la persistente differenza tra aree rurali e urbane ma anche suburbane e urbane. Andando a vedere la localizzazione di una delle più usate piattaforme DFD in Italia, *Just Eat*, per esempio, è evidente come la piattaforma concentri i suoi servizi nelle aree urbane.

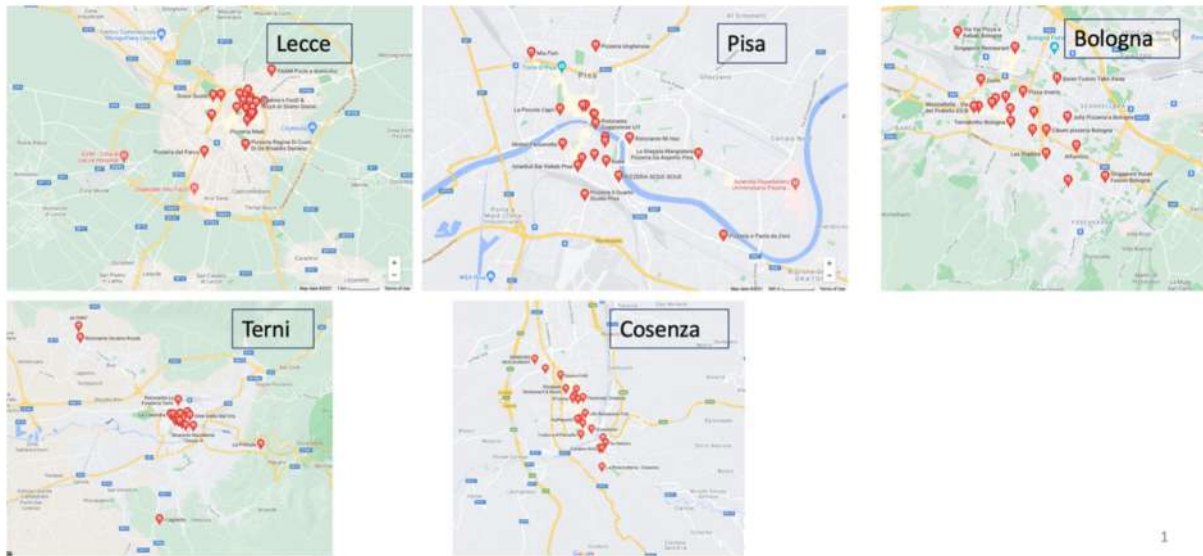
Le città prese a campione per rilevare questo dato sono quelle che, nel Rapporto Just Eat 2020, sono evidenziate tra le città a maggiore tasso di crescita: Lecce, Pisa, Bologna, Terni e Cosenza e, per la loro distribuzione, coprono sud, centro e nord del territorio nazionale.

Quest'ultima differenza si accentua non tanto a causa della cattiva infrastrutturazione digitale, quanto a causa della presenza/assenza delle DFD/OFD.

L'inaccessibilità alle piattaforme di distribuzione del cibo, durante i ripetuti periodi di lockdown, oltre a svantaggiare chi non è abilitato a cucinare i pasti in autonomia, ha avuto anche delle implicazioni sociali.

Il cibo è un fatto sociale e, come sintetizzano Dansero e colleghi (2015, p. 1) "mangiare è un atto che non si compie mai individualmente, sia perché la maggior parte dei pasti consumati avviene in compagnia di altre persone, sia perché anche qualora un pasto sia consumato in solitudine [...] esso rimanda ad abitudini, a scelte condivise culturalmente e socialmente. [...] Le persone sono anzitutto, esseri culturali e sociali".

E in effetti, durante la pandemia, il cibo è stato protagonista di nuove forme di interazione e aggregazione attraverso i social media. Per la ricostruzione di senso nelle pratiche quotidiane molti gruppi sociali (famiglie, amici, colleghi, ecc.) hanno fatto ricorso al consumo contemporaneo e virtualmente condiviso di cibo perlopiù ordinato su piattaforme digitali. In questo modo, pur nel rispetto della stanzialità casalinga, si è ovviato al potere aggregante del cibo consumato fuori casa. Pertanto, la indisponibilità di OFD a causa del digital divide



Fonte: elaborazione propria su dati Just Eat e Google Maps.

Fig. 3 - Dove si distribuisce Just Eat

ma anche della distribuzione ineguale delle food delivery platform, concentrate nelle aree urbane e a maggiore densità, ha marginalizzato determinate persone impedendo l'accesso al cibo (se inabili alla preparazione dei pasti in autonomia) e ha anche impedito una riparazione simbolica della socialità e della vita di comunità che si andava sgretolando di fronte alle chiusure e alle negazioni degli spazi conviviali.

4. CONCLUSIONI. – Nel contesto contemporaneo delle Geografie Digitali, Internet (e più in generale l'informatica) costituiscono un dispositivo di fondamentale importanza in un quadro storico in cui il potere non ha più l'aspetto dello stato ma quello del capitalismo della globalizzazione. Tali tecnologie sono da un lato il dispositivo che agisce direttamente sui corpi (Foucault, 1988; Kitchin, 2020), dall'altro, il dispositivo digitale è l'amplificatore di altri dispositivi non informatici che attraversano la società (ad es. le procedure che si diffondono sempre di più nella società anche indipendentemente dall'informatica proprio come le pratiche alimentari). I dispositivi informatici agiscono sugli individui in due modi: agiscono direttamente sulle capacità cognitive, educando attivamente all'uso di procedure nuove come l'utilizzo delle piattaforme digitali per gli acquisti; producono soggettività libere solo in apparenza, quando in realtà c'è un meccanismo indotto di allineamento ai poteri, percepito illusoriamente come spontaneo. I soggetti imbrigliati in questo meccanismo pensano sé stessi in due modi: da un lato come corpi fisicamente intesi, dall'altro come corpi virtuali: ovvero agiscono materialmente ma decidono, comunicano, ecc. virtualmente. Tutti questi aspetti sono asserviti a quel capitalismo che abbiamo descritto come biocapitalismo perché come oggetto primario delle proprie politiche si avvale di corpi, di individui viventi. Oltre ad agire sui corpi, sulle percezioni di sé stessi in relazione al mondo virtuale penetrato ineluttabilmente nel nostro quotidiano, le nuove tecnologie influiscono anche sulla capacità di modificare habitus e prossemica del quotidiano.

Anche per questo, la negazione di questi stimoli (che di per sé può costituire un'occasione di evoluzione), è stata così evidente. Durante i lockdown, la disuguaglianza tra connessi e non-connessi alla Rete ha aperto un baratro tra chi ha potuto mantenere in piedi le attività quotidiane con il loro alter-ego virtuale e chi ha dovuto rinunciare alla routine, perché la clausura forzata avveniva in abitazioni non raggiunte dalla banda larga.

L'impossibilità di mettere in pratica i rituali e le forme di socialità abituali, ricorrendo all'ausilio del digitale, ha marginalizzato ancora di più certe fasce della popolazione e ha reso impraticabile un servizio che, in casi specifici, poteva costituire l'unica forma di reazione all'inabilità alla preparazione di pasti in casa.

Lo studio ci ha dimostrato, rispetto alle dichiarazioni precedenti, che queste dinamiche biopolitiche di relazione di potere possono essere rilette anche attraverso il cibo e l'utilizzo delle OFD. Osservando la distribuzione ineguale sul territorio sia delle piattaforme DFD, sia dell'accesso alle infrastrutture telematiche, emerge una nuova disuguaglianza territoriale che non riguarda più l'accesso alle tecnologie, ma si estende alla possibilità di gestire un'emergenza sanitaria mantenendo attività quotidiane, sociali, lavorative ed economiche al pari della popolazione servita dalle ITC.

BIBLIOGRAFIA

- Anesbury Z., Nencyz-Thiel M., Dawes J., Kennedy R. (2016). How do shoppers behave online? An observational study of online grocery shopping. *Journal of Consumer Behaviour*, 15(3): 261-270.
- Bissell D. (2020). Affective platform urbanism: Changing habits of digital on-demand consumption. *Geoforum*, 115: 102-110.
- Bryła P. (2018). Organic food online shopping in Poland. *British Food Journal*, 120(5): 1015-1027.
- Dansero E., Giorda M., Pettenati G. (2015). *Per una geografia culturale del cibo*. Torino: Scienza Attiva, Università di Torino.
- DESI (2020). *Digital Economy and Society Index*.
- Ferraris M. (2015). *Mobilitazione totale*. Bari: Laterza. <https://digital-strategy.ec.europa.eu/en/policies/desi-italy>.
- Fipe (2020). *Fipe Rapporto Ristorazione 2020*. <https://www.fipe.it/circolari/2020/itemlist>.
- Food Ethics Council (2019). *Harnessing the Power of Food Citizenship*. https://www.foodethicscouncil.org/app/uploads/2019/10/Harnessing-the-power-of-food-citizenship_Food_Ethics_Council_Oct-2019.pdf.
- Foucault M. (1988). *La volontà di sapere*. Milano: Feltrinelli.
- Heng Y., Gao Z., Jiang Y., Chen X. (2018). Exploring hidden factors behind online food shopping from Amazon reviews: A topic mining approach. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 42: 161-168.
- Jünger E. (1985). *La mobilitazione totale*. Bologna: Il Mulino.
- Kitchin R. (2020). Civil liberties or public health, or civil liberties and public health? Using surveillance technologies to tackle the spread of Covid19. *Space and Polity*. DOI: 10.1080/13562576.2020.1770587
- Lapavistas C. (2011). Theorizing financialization. *Work, Employment and Society*, 25(4): 611-626.
- Lazzeroni M., Morazzoni M. (a cura di) (2020). *Interpretare la quarta rivoluzione*. Roma: Carocci.
- Nomisma (2020). *The World after Lockdown*. <https://www.nomisma.it/losservatorio-the-world-after-lockdown-ha-analizzato-landamento-delle-commerce-nel-2020>.
- Nomisma (2021). *Nomisma Data Hub*. <https://www.nomisma.it/nomisma-data-hub-strumento-analisi-geolocalizzazione>.
- Petetin L. (2020). The Covid19 crisis: An opportunity to integrate food democracy into post-pandemic food systems. *European Journal of Risk Regulation*, 11(2): 326-336.
- Rapporto Coop (2020). *Rapporto Coop 2020*. <https://www.italiani.coop/wp-content/uploads/2021/01/01-04-Previsioni-consumi.png>
- Rapporto UNCEM (2019). *Rapporto Montagne Italia*. <https://uncem.it/dati-numeri-analisi-sfide-scarica-i-pdf-dei-rapporti-montagne-italia-2015-2016-2017>.
- Ray A. et al. (2019). Why do people use food delivery apps (FDA)? A uses and gratification theory perspective. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 51: 221-230.
- Rossi U. (2017). Biopolitica della condizione urbana: forme di vita e governo sociale nel tardo neoliberalismo. *Rivista Geografica Italiana*, 126: 245-262.
- Rubery J., Grimshaw D., Keizer A. et al. (2018). Challenges and contradictions in the “normalizing” of precarious work. *Work, Employment and Society*, 32(3): 509-527.
- Schiller D. (2000). *Il capitalismo digitale*. Milano: Università Bocconi Editore.
- Thrift N. (2008). *Non-representational Theory: Space, Politics, Affect*. Londra: Routledge.
- Vecchi B. (2017). *Il capitalismo delle piattaforme*. Roma: Manifestolibri.
- Veen A., Barratt T., Goods C. (2020). Platform-capital’s “app-etite” for control: A labour process analysis of food delivery work in Australia. *Work, Employment and Society*, 34(3): 388-406.
- Wang H.H., Hao N., Zhou Q., Wetzstein M.E., Wang Y. (2019). Is fresh food shopping sticky to retail channels and online platforms? Evidence and implications in the digital era. *Agribusiness*, 35(1): 6-19.
- Weil D. (2014). *The Fissured Workplace: Why Work Became So Bad for So Many and What Can Be Done to Improve it*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Zwick A. (2018). Welcome to the gig economy: Neoliberal industrial relations and the case of Uber. *GeoJournal*, 83(4): 679-691.

RIASSUNTO: Le piattaforme digitali di consegna di cibo su richiesta (in letteratura note come OFD, Online Food Delivery) hanno contribuito a garantire l’accesso al cibo durante la pandemia da Covid19, mentre le strutture di ristorazione subivano chiusure o contingentamento degli orari e alcuni complessi alimentari commerciali divenivano difficilmente raggiungibili e fruibili a causa delle limitazioni imposte negli spostamenti e negli accessi. Questo lavoro si inserisce nel dibattito geografico sulle piattaforme OFD e intende soffermarsi su come esse rappresentino delle opportunità, ma anche dei fattori di creazione di marginalità, così come altri strumenti resi possibili dalla quarta rivoluzione (Lazzeroni e Morazzoni, 2020). Più precisamente, l’obiettivo è quello di osservare le situazioni di disuguaglianza che sembrano essere emerse in questo ambito durante la pandemia (Bissell, 2020) a causa di due tipi di barriere di accesso ai servizi: la presenza/assenza del servizio nelle diverse aree e la mancanza di infrastrutture digitali in alcune aree del Paese. Il contesto delle OFD italiane sarà studiato attraverso una lente micro-biopolitica che mette in connessione le relazioni di potere, le relazioni di mercato e i processi di govern/smart-mentality attraverso cui è disciplinata e gestita la OFD nelle città.

SUMMARY: *Digital platforms and unequal food accessibility: reading the gaps in food delivery services during the pandemic*. Digital on-demand food delivery platforms (known in the literature as OFD, Online Food Delivery) have helped to ensure access to food during the Covid19 pandemic, while catering establishments underwent closures or scheduling and some commercial food complexes became difficult to reach and usable due to the limitations imposed

on movements and accesses. This work is part of the geographical debate on OFD platforms and intends to focus on how they represent opportunities, but also factors that create margins, as well as other tools made possible by the fourth revolution (Lazzeroni and Morazzoni, 2020). More precisely, the goal is to observe the situations of inequality that seem to have emerged in this area during the pandemic (Bissell, 2020) due to two types of barriers to access to services: the presence/absence of the service in the different areas and the lack of digital infrastructure in some areas of the country. The context of the Italian OFD will be studied through a micro-biopolitical lens that connects the power relations, the market relations (capitalist and techno-capitalist), and the governance/smart-mentality processes through which the OFD is disciplined and managed in the cities.

Parole chiave: online food delivery, Covid19, infrastrutture digitali, biopolitica, divari

Keywords: online food delivery, Covid19, digital infrastructures, tecno-capitalism, governmentality

*Dipartimento di Civiltà e Forme del Sapere, Università di Pisa; valentina.albanese@cfs.unipi.it; michela.lazzeroni@unipi.it

SESSIONE 14

CIBO E BIOPOLITICA

ANNALISA COLOMBINO*, PAOLO GIACCARIA**

CIBO E BIOPOLITICA

La biopolitica rappresenta una chiave di lettura utile ad analizzare le modalità di potere, le tecnologie, i discorsi e le pratiche mirate a plasmare vita biologica (*zoé*) e quella socioculturale (*bios*) sia degli individui che delle popolazioni. Il cibo rappresenta una problematica biopolitica per almeno tre motivi principali: si tratta anzi tutto di un elemento di origine biologica; in secondo luogo, inteso come nutrimento, il cibo sostiene sia la vita biologica che quella culturale (come mezzo di socializzazione usato dagli esseri umani e dalle istituzioni); infine, il suo consumo è legato alla salute fisica ed economica delle popolazioni.

Il cibo ci permette inoltre di estendere l'analisi oltre la vita delle persone per andare ad includere le geografie delle forme di vita organiche da cui si ricava il nutrimento per gli esseri umani, per gli animali da compagnia e dall'allevamento, ma anche per la terra messa a coltivazione e la sua resa produttiva (come i fertilizzanti ma anche la ibridazione e l'ingegnerizzazione di specie animali e vegetali). La svolta *more-than-human* e/o post-umana nelle scienze sociali e negli studi umanistici (Colombino e Giaccaria, 2021) apre le porte alla necessità di guardare alla relazione tra agricoltura e allevamento, cibo e biopolitica, messa tra l'altro in luce dall'emergere del Covid-19, probabilmente correlato alla presenza dei *wet markets* nelle aree urbane che hanno intensificato il già stretto contatto tra esseri umani e animali selvatici.

Questa sessione ha inteso raccogliere una serie di interventi che, mobilizzando i concetti chiave della biopolitica, offrono spunti di riflessione su come il cibo sia al cuore di pratiche e tecniche, discorsi e politiche che plasmano e intervengono sui corpi (umani, animali e vegetali), sulla loro mobilità o stasi, sulla loro vita/morte, forma e apparenza, salute, fitness e produttività. Nello specifico, la sessione è stata animata dalla discussione di cinque interventi, due dei quali pubblicati all'interno di questo capitolo nella loro interezza, dopo questa breve introduzione.

Chiara Scialdone ed Evelina Barbanti ("Equilibrio tra cibo, uomo e risorse organiche: le radici del sistema alimentare nella biopolitica") hanno sottolineato come la pandemia di Covid-19 abbia portato alla luce la fragilità del sistema economico contemporaneo. Tale fragilità risiede esattamente nel fatto che il capitalismo non tiene conto della profonda interrelazione tra esseri umani e natura. L'intervento di Scialdone e Barbanti ha quindi posto l'attenzione sulla necessità di riflettere su quali strumenti e strategie possano essere mobilitate per ripensare un settore agroalimentare attento alla salute degli esseri umani e delle specie animali e vegetali.

Alessandro Sciuolo ha presentato "Per una bio-politica del sistema alimentare: il caso dei *food deserts* e delle *obesity*" elaborato con Dario Padovan, Cristiana Peano, Savino Sciascia e Anna Gregis. Questo contributo ha proposto una riflessione sulla biopolitica del sistema alimentare contemporaneo che influisce, negativamente, sulle disuguaglianze sociali e sulla città e il suo (dis-)funzionamento. La presentazione ha posto l'attenzione su due temi interrelati: la presenza, tipicamente statunitense ma non solo, dei *food deserts* (cioè di quelle aree in cui le persone non hanno accesso a cibo nutriente a costi contenuti), la possibile correlazione di questi ultimi con l'incremento di corpi grassi e l'emergere della "città obesa" (*obesity*), dove l'adipe "scorre" tra corpi, città e infrastrutture (Marvin e Medd, 2006).

Alessia Toldo ha discusso "Eating at school: on children, biopower and care". L'assunto alla base di questo intervento è che il cibo ha strettamente a che fare con delle pratiche sociali e delle narrative che hanno effetti sia materiali che discorsivi sui corpi. Al contempo, il cibo e la sua somministrazione implicano relazioni di potere e di *care*; cioè del prendersi cura dei corpi e della loro salute. L'analisi di Toldo si è soffermata su come le mense scolastiche a Torino siano spazi sociali costruiti da discorsi e pratiche sul cibo che non sono monolitici, ma vengono continuamente messi in discussione da bambini, insegnanti, operatori della mensa e genitori. In questo contesto, la somministrazione del cibo viene negoziata secondo modalità fluide costituite dalle tensioni biopotere e cura dei corpi, e che riflettono le diverse posizioni socioculturali degli attori coinvolti nella formazione (istruzione e salute) dei bambini.

Gli altri due interventi discussi all'interno della sessione su cibo e biopolitica che vengono qui pubblicati nella loro interezza riguardano, rispettivamente, l'impatto della pandemia sul sistema agroalimentare (Vania Santi) e la violenza normalizzata che trasforma vite animali in cibo (Daniele Paragano).



Santi presenta un'analisi dell'impatto del Covid-19 sul settore agroalimentare effettuata su una rassegna stampa e su una selezione di siti Internet relativi alla logistica, e mossa dalla concettualizzazione foucauldiana dei sistemi di governo – il potere sovrano, lo stato moderno che sorveglia e disciplina, l'odierna governamentalità che favorisce, controllando, la circolazione di oggetti e corpi. Il Covid-19, l'attante non-umano forse tra i più "socievoli" e potenti che oggi sta plasmando il mondo, ha imposto ai governi di prendersi cura delle popolazioni sui propri territori andandone a limitare la mobilità e influenzando, al contempo, anche sulla circolazione delle commodities agroalimentari.

Santi sottolinea la tensione tra le misure intraprese da alcuni Stati per controllare i loro confini e mercati con quelle messe in atto dai Paesi del G20 e da altre istituzioni come l'Organizzazione Mondiale del Commercio che hanno cercato di affrontare la scarsità agroalimentare rafforzando il libero mercato. La tenuta delle reti agroalimentari ha così visto la partecipazione di attori pubblici e privati, ma anche – sottolinea Santi – di iniziative "alternative" proprie della filiera corta messe a frutto da alcune politiche locali (si veda Dansero *et al.*, 2019). Tali e simili iniziative sottolineano come la resilienza possa, in parte, darsi attraverso le economie della prossimità e della circolazione a corto raggio delle merci, e anche attraverso l'autoproduzione alimentare (cfr. Jehlička, 2021). La pandemia ha pertanto messo in luce come queste "pratiche di autarchia" che l'economia e il *policy making mainstream* hanno a lungo considerato irrilevanti (si veda al proposito il lavoro di Gibson-Graham sulle *diverse economies*, per es. 2014) si rivelino strategie di resilienza lungimiranti in un mondo in cui le crisi si fanno governo (cfr. Gentili, 2018).

Santi afferma inoltre che "il Covid-19 ha palesato una mancata preparazione alla crisi". Tale mancanza di preparazione è tuttavia l'effetto del governare seguendo logiche neoliberaliste che si scontrano con quanto le scienze dure e quelle sociali e le *environmental humanities* (Armiero *et al.*, 2021) affermano da decenni sulle conseguenze dell'eccessivo sfruttamento dell'ambiente, di cui il Covid-19 è solo una delle manifestazioni più palesi nonché il campanello d'allarme del fatto che la relazione tra esseri umani e natura, animali inclusi, debba cambiare.

Il contributo di Daniele Paragano, "Cibo, violenza e relazioni sociali tra specismo e necropolitica", tratta proprio di una delle relazioni esseri umani-animali che deve essere ripensata alla luce dell'emergere del Covid-19 e delle crisi climatiche. Vale a dire, la relazione "invisibile" che instauriamo con le vite degli "altri animali" quando ci nutriamo delle proteine estratte dai loro corpi. Secondo Paragano, il nutrirsi di animali trasformati in cibo è essenzialmente un atto intriso di violenza. L'autore adotta l'approccio tipico dei cosiddetti *Critical Animal Studies* (CAS). Si tratta di una prospettiva ben salda in Italia attraverso, per esempio, la rivista *Liberazioni. Rivista di critica antispecista*, e che non si limita a studiare le relazioni esseri umani-animali ma che ha anche un esplicito movente politico volto a cambiare radicalmente le relazioni che intratteniamo con gli animali con cui condividiamo il mondo. L'obiettivo politico è quello di porre fine alla discriminazione, e quindi la subalternità, che la categoria "animale" impone sugli esseri viventi non-umani, ampliare il sociale oltre gli esseri umani, e raggiungere una giustizia *more-than-human*. Una giustizia che, secondo l'approccio CAS, implica la fine della violenza ritenuta non necessaria implicita in pratiche come l'allevamento, la produzione di e sperimentazione su animali da laboratorio, per esempio.

Paragano parte dal tema della trasformazione di alcuni corpi e vite animali in cibo per poi riflettere, più in generale, sui registri socio-spaziali della violenza e, quindi, delle sue geografie. Il suo contributo, pertanto, porta nel dibattito italiano sulle geografie del cibo alcuni concetti utili alla critica sulla presunta – cioè socialmente costruita – superiorità e centralità che gli esseri umani si sono dati (antropocentrismo) e del loro rappresentarsi come specie distinta e unica, ed essenzialmente superiore agli altri animali (specismo). Rifacendosi ai lavori di Judith Butler, Paragano enfatizza come le gerarchie che i discorsi specisti impongono creano, al contempo, un'economia in cui i corpi e le vite di alcuni viventi (animali e umani) contano meno di altri e sono pertanto spendibili. Una di queste economie, secondo questa prospettiva, è quella del cibo di origine animale¹.

¹ Per una critica agli approcci CAS si vedano Lestel (2011), Porcher (2017), Colombino e Palladino (in corso di stampa).

BIBLIOGRAFIA

- Armiero M., Giardini F., Gentili D., Angelucci D., Bussoni I., a cura (2021). *Environmental Humanities*, Vol. 1: *Scienze sociali, politica, ecologia*. DeriveApprodi.
- Colombino A., Giaccaria P. (2021). The posthuman imperative: From the question of the animal to the questions of the animals. In: *The Philosophy of Geography*. Cham: Springer, pp. 191-210.
- Ead., Palladino P. (in corso di stampa). Brands matter: Nature, economy, and the gift. In: Bellido J., Sherman B., a cura di, *Designing Nature: Essays on Intellectual Property Law*. Oxford University Press.
- Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., a cura di (2019). *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid. Testo disponibile al sito: www.politichelocalicibo.it (cons. aprile 2022).
- Gentili D. (2018). *Crisi come arte di governo*. Quodlibet.
- Gibson-Graham J.K. (2014). Rethinking the economy with thick description and weak theory. *Current Anthropology*, 55(S9): 147-153.
- Jehlička P. (2021). Eastern Europe and the geography of knowledge production: The case of the invisible gardener. *Progress in Human Geography*, 45(5): 1218-1236.
- Lestel D. (2011). *Apologie du carnivore*. Fayard.
- Marvin S., Medd W. (2006). Metabolisms of Obe city: Flows of fat through bodies, cities, and sewers. *Environment and Planning A*, 38(2): 313-324.

*Dipartimento di Economia, Ca' Foscari, Università di Venezia; University of Graz; annalisa.colombino@uni-graz.at

**ESOMAS, Università di Torino; paolo.giaccaria@unito.it

VANIA SANTI*

CIBO, CIRCOLAZIONE E CONFINI. GEOGRAFIE DI SICUREZZA ALIMENTARE AI TEMPI DEL COVID-19

Food is at the centre of many attempts to secure life: what we call “foods” are those forms of life that bear a particular relationship to the human: food is life that is eaten.
(Lowe, 2015, p. 497)

La pandemia del Covid-19 ha avuto un impatto globale dirompente sulle nostre vite, colpendo i sistemi sanitari, economici, politici e sociali di tutti i paesi, seppur in misure e modalità diverse. Sono qui presentati gli esiti del lavoro di ricerca, svolto durante la pandemia, per la tesi del corso di laurea magistrale¹ sull’impatto del Covid-19 sui sistemi agro-alimentari e la sicurezza alimentare, alla luce delle teorie di Michel Foucault su potere e dispositivi di sicurezza di fronte ad una crisi.

L’analisi si è svolta nel primo periodo di diffusione dell’epidemia – dal febbraio 2020 all’anno successivo – e ha inteso analizzare gli effetti della pandemia su quella che, con Michel Foucault, viene assunta come la dimensione precipua della contemporaneità, ovvero la circolazione.

Il punto di riferimento di questa analisi sono stati gli studi contenuti nel ciclo di lezioni del 1977-78, tenute da Foucault per la cattedra di “Storia dei sistemi di pensiero” al College de France, trascritto e in seguito raccolto nel volume *Sécurité, territoire, population* (Foucault, 2004), relativo ai sistemi di potere e pratiche di sicurezza.

L’analisi ha l’intento di indagare ed evidenziare come la crisi “circolatoria” acuta, causata dal Covid-19, abbia esasperato le tensioni interne ai sistemi alimentari convenzionali, fortemente interconnessi e interdipendenti, nello specifico:

1. la tensione tra produzione e circolazione, per le diverse misure anti-scarso adottate;
2. la tensione tra flussi globalizzati e territorialità, che ha generato un “crocevia” tra dispositivi di sicurezza diversi, ovvero confini territoriali e modulazione dei flussi di circolazione.

Tali dinamiche hanno lasciato intravedere mutati equilibri all’interno della governance dei sistemi alimentari con effetti sul “patto di sicurezza” tra popolazione e stato, inteso nella sua funzione “pastorale” di garante anche dell’approvvigionamento (Foucault, 2005).

Oggetto d’analisi sono stati discorsi, report e rassegne stampa di organismi ed enti internazionali, nazionali e locali, pubblici e privati, nel settore agroalimentare e della logistica, in una prospettiva trans-scalare, da una globale e nazionale ad una locale (regione Emilia-Romagna, provincia Forlì-Cesena), con utilizzo di dati statistici e interviste a integrare dati ancora incompleti nel febbraio 2021.

Per poter seguire l’evolversi del dibattito di esperti nel contesto internazionale e nazionale, è stata utile l’adesione a mailing list di reti locali, che hanno consentito di poter assistere da remoto a diversi incontri e webinar, oltre che ad un Forum internazionale (Berlino-FMFA, 2021).

1. LE TEORIE SUI SISTEMI DI POTERE DI FOUCAULT. – Ricordiamo qui come l’analisi innovativa, elaborata da Foucault riguardi lo sviluppo delle relazioni di potere e dei dispositivi di sicurezza, dall’Europa moderna al progressivo evolversi di una società globalizzata, sempre più caratterizzata da movimenti e flussi e in cui l’approvvigionamento alimentare e il problema della scarsità rivestono un ruolo primario (Foucault, 2005).

I sistemi di gestione del governo, che Foucault ascrive ad epoche diverse, anche se spesso storicamente sovrapposti, vengono indicati in uno schema con tre tipologie, dichiaratamente scarno, non esauriente,

¹ Tesi del marzo 2021, con il medesimo titolo del presente contributo, in Geografia Politica per il Corso Unibo di Laurea Magistrale in Geografia e Processi Territoriali (relatore prof. Claudio Minca, correlatrice prof.ssa Elisa Magnani).



ma utile per l'analisi. Come esplicitato dallo stesso Foucault, non si tratta di sistemi escludentisi a vicenda, ma di tendenze che possono sovrapporsi, come accade anche nel caso del Covid-19.

Il primo sistema ha il suo nucleo nel potere sovrano, basato su un insieme di meccanismi di "sicurezza" (nel senso di difesa dello stato), fondato sul codice legale/giuridico e sulla divisione tra permesso e divieto. Il secondo è quello dello stato amministrativo "moderno", con una territorialità di "frontiera" e che ha, come meccanismo regolatorio, la sorveglianza e l'applicazione di regole e discipline. Il terzo, più caratteristico della contemporaneità, è il dispositivo della governamentalità², caratterizzato non più dalla territorialità bensì dalla popolazione, con meccanismi di controllo e sicurezza più complessi: esso si fonda sulla circolazione "intesa in senso lato come spostamento, scambio, contatto, forma di dispersione, di distribuzione" (*ibid.*, p. 56). Se l'obiettivo dei sistemi sovrano-disciplinari, è quello della conquista, o conservazione della conquista, territoriale, il sistema della governamentalità mira a favorire e, allo stesso tempo, controllare la circolazione di uomini e beni, avendo il commercio come "strumento di potenza" dello stato (*ibid.*, p. 245).

La gestione del "caso, rischio, pericolo, crisi" (*ibid.*, p. 54) costituiscono il nucleo dell'amministrazione del potere, esercitato, come vedremo più avanti, in maniera diversa nei diversi sistemi. Tali riflessioni sono utili per la presente analisi.

2. L'ANALISI DELL'IMPATTO DEL COVID-19 SULL'AGROALIMENTARE. – Diversamente dalle crisi epidemiche precedenti, per le sue caratteristiche peculiari di globalità e rapidità di diffusione, la pandemia da Covid-19, fin dall'inizio, ha impattato in maniera rilevante la movimentazione di uomini e merci.

Nella fase critica della prima emergenza, dall'analisi della rassegna stampa del settore agroalimentare e dei siti di logistica³ emergono problemi legati alle misure restrittive della circolazione che, nel giro di pochi giorni, interessano diversi paesi: chiusura di alcune frontiere, rallentamenti per controlli sanitari su merci e lavoratori, blocchi, cargo fermi nei porti.

In Europa si fa eccezione al regolamento sulle ore di riposo degli autotrasportatori a causa degli orari di percorrenza completamente stravolti dai blocchi e rallentamenti. Alcuni stati sospendono, nel giro di poche ore, accordi di libero scambio come nello spazio Schengen, che in alcuni paesi viene sospeso nel giro di poche ore. In diversi paesi la domanda di alcuni prodotti si impenna improvvisamente e porta ad esaurire le scorte che ritardano ad essere rifornite.

Restrizioni al commercio, alle esportazioni e dazi sono applicati in una ventina di paesi (tra questi Serbia, Romania, Turchia, Egitto, Thailandia, Viet Nam, Cambogia, Sudafrica) pari ad un importo tra il 2,4% e il 4% del valore calorico del cibo commercializzato a livello globale (Laborde, 2020). Si tratta di restrizioni temporanee, ma ricorrenti. Le misure anti-scarso adottate differiscono e sono ascrivibili, nel caso dei dazi e delle limitazioni alle esportazioni, nell'analisi di Foucault, al sistema sovrano-disciplinare per il controllo dei governi sul mercato.

Anche se il Covid-19 non provoca, inizialmente, carenze massive, grazie alle scorte di grano e riso presenti sul mercato globale, le interruzioni lungo la filiera e la difficoltà di accesso ai mercati fanno emergere un problema di scarsità localizzata, una disomogeneità di impatto e effetti sui prezzi di grano e riso.

Per quanto riguarda l'Italia, da subito, si manifestano alcune problematiche nei vari tratti della filiera: scarsità di alcuni prodotti, interruzioni nelle catene di trasporto, problemi con la mobilità dei lavoratori stagionali, chiusura dei mercati locali e del settore Horeca (Hotellerie-Restaurant-Cafè), con impatto disomogeneo nei vari territori (Nomisma, 2020).

Per alcuni paesi, la criticità è l'interruzione della circolazione di beni di prima necessità, dalla cui importazione sono dipendenti: questo avviene dai piccoli mercati rurali, soprattutto nei paesi in via di sviluppo (FAO, 2020b; WBG, 2021), ai grandi supermercati in zone urbane, dove alcune merci sono andate esaurite (Nomisma, 2020).

² Così Foucault sulla governamentalità: "Intendo tre cose: l'insieme di istituzioni, procedure, analisi, riflessioni, calcoli e tattiche che permettono di esercitare questa forma specifica di potere che ha nella popolazione il bersaglio principale [...] e nei dispositivi di sicurezza lo strumento tecnico essenziale [...]. Secondo la tendenza [...] che, in tutto l'Occidente e da lungo tempo, continua ad affermare la preminenza di questo tipo di potere che chiamiamo "governo" su tutti gli altri – sovranità, disciplina [...]. Infine il risultato del processo, mediante il quale lo stato di giustizia del Medioevo, divenuto stato amministrativo, si è trovato gradualmente generalizzato" (Foucault, 2005, p. 88).

³ www.freshplaza.it, <https://covid-19.sixfold.com>, www.camcom.bz.it/it/trasporto-merci.

In seguito a ciò, di fronte alla minaccia di scarsità, fin dall'inizio emerge il richiamo generalizzato, da parte di organismi politici (G20), organismi internazionali di cooperazione sulle tematiche alimentare (FAO, IPES, HPLE), enti internazionali sul commercio e finanziari (WTO, WBG⁴), all'adozione di sistemi anti-scar-sità, preminentemente centrati sul rafforzamento del libero mercato, come meccanismo "auto-compensante" dell'attuale instabilità e della minaccia di scarsità generale o diffusa, come anche Foucault descrive.

Questo richiamo è ripetuto, insistito e trasversale: l'impegno richiesto è di fare, "whatever it takes" (G20, 2020), per rafforzare la resilienza del sistema attraverso il ripristino del mercato e della crescita globale e costituisce il meccanismo anti-scar-sità maggiormente adottato, rispetto a quello dei controlli e delle chiusure imposte dai governi statali.

Accanto a questi, va registrata la presenza, in misura meno evidente, del richiamo alla produzione: questo avviene sia nei sistemi convenzionali, dove sembra rimanere un richiamo formale anche se presente⁵, ma maggiormente in quelli "alternativi" impegnati da subito a valutare l'impatto del Covid-19 e le capacità di reazione delle reti locali del cibo, laddove presenti (Dansero, 2020).

Di certo le interruzioni, i rallentamenti e le problematiche delle filiere agroalimentari, hanno avuto l'effetto di intensificare l'attenzione sul tema dell'autosufficienza alimentare, anche per la diffusione, nei consumi, di un senso di sicurezza legato all'acquisto di cibo riconosciuto come italiano (Nomisma, 2020). Anche a livello locale e regionale, sono presenti voci istituzionali e di associazioni di categoria, che richiamano l'importanza dell'autosufficienza alimentare o di una maggiore autonomia (Petroni, 2020). Rinnovato interesse vi è anche verso la ri-territorializzazione dei sistemi del cibo e la filiera corta, che si offrono ad un'analisi che evidenzia la valenza strategica per la sicurezza alimentare durante le crisi.

La tensione possibile tra l'obiettivo del rafforzamento del mercato globale e la ri-territorializzazione dei sistemi agroalimentari non emerge in maniera rilevante nelle prime fasi del dibattito, salvo qualche eccezione⁶, viene così a mancare un'analisi iniziale delle conflittualità potenziali e delle possibili strategie di mitigazione.

3. DISPOSITIVI DI SICUREZZA DURANTE LA PANDEMIA. – In seconda analisi, in quel singolare spazio costituito dal "crocevia" tra i flussi della circolazione e i "nuovi" confini territoriali, il Covid-19 evidenzia il sovrapporsi dei diversi dispositivi di sicurezza adottati e i relativi limiti. Foucault esemplifica molto bene le tre modalità di sicurezza con tre tipologie di epidemia;

- la lebbra, con l'esclusione dell'elemento patogeno esterno;
- la peste, con l'isolamento di tutti, anche in autodisciplina;
- il vaiolo, con la vaccinazione e la libertà di circolazione, in convivenza con l'elemento patogeno.

3.1 *La modulazione della circolazione.* – Per Foucault, nei regimi sovrano-disciplinari, come nei casi della lebbra e della peste, l'obiettivo è quello dell'eliminazione del rischio o della separazione dell'elemento patogeno, mentre nella governamentalità contemporanea, come nel caso del vaccino e delle prime inoculazioni del Settecento in Francia da lui analizzate, l'elemento aleatorio va misurato e gestito garantendo i flussi di "buona circolazione" e minimizzando gli effetti nocivi di quella "cattiva": "non si tratta di fissare e delimitare il territorio ma di permettere le circolazioni, controllarle, distinguere le buone dalle cattive, assicurare in permanenza il loro movimento [...] in maniera tale che i pericoli inerenti a questa circolazione risultino annullati" (Foucault, 2005, p. 57). La minaccia può circolare insieme al resto e va prevista, individuata e gestita, perché non vada fuori controllo e arrechi danno alla salute dei cittadini. I dispositivi di sicurezza si differenziano per il grado di prevenzione o convivenza con l'elemento estraneo patogeno, includendo le attuali pratiche che vanno dal risk profiling preventivo (come nella *food safety*) sino alla programmazione di scenari di convivenza con l'elemento estraneo.

Il G20, nella sua comunicazione ai paesi membri, chiede di ripristinare la libera circolazione delle merci, il superamento delle "interferenze" non necessarie e il mantenimento dei corridoi commerciali: tale direzione seguono la maggior parte delle misure adottate dai governi membri (G20, 2020). Per fare ciò ci si avvale di alcuni dispositivi funzionali alla modulazione della circolazione: strumenti di monitoraggio spesso attivati

⁴ HLPE: High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (Committee on World Food Security); IPES International Panel of Expert for Sustainable Food Systems; WBG: World Bank Group; WTO: World Trade Organization.

⁵ L'HLPE chiede ai governi supporto alle iniziative delle comunità locali per aumentare la produzione, come *home e community gardens* (HLPE, 2020). In maniera simile, durante i conflitti bellici, si era fatto ricorso ai *war o victory gardens*.

⁶ Tra gli altri: Terra Nuova & Concord, Act Alliance EU, FIAN International, CARE, Oxfam (Concord, 2021).

in seguito a precedenti crisi oppure poco prima dello scoppio della pandemia per altri scopi. La ricerca ha evidenziato come si tratti nella maggior parte dei casi di iniziative private o di enti trans-statali.

In particolare, sono stati utilizzati e analizzati:

- AMIS (Agricultural Market Information System): il sistema di monitoraggio dei prezzi sui mercati agricoli, utilizzato durante il Covid per verificare la disponibilità delle derrate ed evitare il panico per la possibile scarsità. Attivato nel 2011, dopo le crisi globali e agricole del 2008-2009 su richiesta del G20 e finanziato da organismi internazionali tra cui FAO, WBG, e la United Nations High Level Task Force on Food Security (AMIS, 2020).
- IFPRI (International Food Policy Research Institute): centro di ricerca agricola, frutto di una partnership globale, che collabora con enti pubblici e privati, dal marzo 2020, con un apposito servizio di monitoraggio delle limitazioni alle esportazioni e di documentazione degli effetti di queste sul mercato (Laborde, 2020). Sulla logistica in particolare, si potenziano iniziative, a livello europeo, già operative nel settore privato e poi adottate dal settore pubblico. In particolare:
 - Green Lanes (EU Commission, 2020): insieme di linee guida dell'Unione europea per lo scorrimento senza ostacoli delle merci sul *trans-European transport network*, con l'obiettivo di "assicurare" la filiera agricola dai blocchi della circolazione (EU, 2020). Il programma nasce dall'esperienza del sistema di monitoraggio dei tempi di percorrenza degli autotrasportatori, già in uso presso un'agenzia privata e che ha conosciuto un boom di utilizzo durante i primi mesi della pandemia.

In generale, nei mesi successivi al primo lockdown a livello globale, si è ampliato il lavoro di ricerca, all'interno delle aziende di logistica internazionali, col fine di ristrutturare la rete di trasporti in vista degli scenari futuri, "towards a new normal" (DHL, 2020), con un ancora più "sensibile" e capillare approccio alla gestione dei rischi specifici, che incombono sulla circolazione.

Accanto a queste misure che si prefiggono il rafforzamento del mercato globale in ottica di sicurezza alimentare, va dato conto delle riflessioni delle reti locali, ad esempio in Italia, che suggeriscono una reazione alla pandemia più strutturata e sinergica in quelle città e territori, che già avevano un piano di politiche locali del cibo in essere (Dansero, 2020). Questo evidenzia le potenzialità della ri-localizzazione dei sistemi del cibo dal punto di vista strategico di sicurezza alimentare.

Ciononostante, permane uno scenario generale di difficoltà, in cui emergono i limiti di questi dispositivi di sicurezza.

L'evoluzione di nuovi possibili agenti patogeni e l'intensificazione dei flussi di circolazione aumentano di fatto la difficoltà previsionale e quindi l'efficacia della modulazione. Inoltre, la mancanza dell'elemento "normalizzatore" del vaccino, che permette la convivenza col patogeno, rende poco sicuro il mantenimento dei flussi.

Nonostante le difficoltà previsionali dei casi specifici e l'eccezionalità dell'evento, i fenomeni epidemici sono diffusamente considerati un elemento fortemente interconnesso alla globalizzazione: "the unintended 'blowback' – or even as the epidemiological footprint – of intensified globalization" (Elbe *et al.*, 2014, p. 449). Tanto più aumenta la circolazione di persone, animali, piante e cose, tanto più aumenta il rischio dell'insorgere di una nuova minaccia pandemica alla sicurezza e l'attenzione da parte dei governi alla questione.

Considerato ciò, il Covid-19 ha palesato una mancata preparazione alla crisi, esplicitamente dichiarata nella maggior parte dei discorsi analizzati ad ogni scala e che va oltre ai limiti generali insiti nei dispositivi di modulazione della circolazione.

A livello internazionale e nazionale, le dichiarazioni dei rappresentanti politici e dei privati coinvolti nel settore concordano sulla resilienza del sistema, sulla capacità di riorganizzarsi, ma sostanzialmente di essere stati impreparati ad una tale crisi (Nomisma, 2020; FMFA, 2021).

In ambito alimentare, se consultiamo il piano pandemico nazionale del 2006⁷, a cura del Ministero della Salute, vi sono pochi riferimenti al settore, limitati ad aspetti sanitari e di infezione del cibo (*food safety*), mentre non vi sono elementi di gestione della sicurezza alimentare, nella sua dimensione della disponibilità o dell'accesso in momenti di scarsità. Manca completamente, da parte dello stato, la programmazione riguardo un obiettivo "vitale" in caso di emergenza.

In sintesi, si tratta di una mancanza non accessoria, ma essenziale: una carenza funzionale dei dispositivi di sicurezza che, nonostante l'eccezionalità dell'evento Covid-19, si basano sulla capacità di prevedere e costruire scenari di convivenza con il patogeno per la modulazione dei flussi, senza causarne il blocco.

⁷ www.salute.gov.it/portale/influenza/dettaglioPubblicazioniInfluenza.jsp?lingua=italiano&id=501.

Si tratta di una mancanza non accessoria, ma essenziale: una carenza funzionale di dispositivi di sicurezza che, nonostante l'eccezionalità dell'evento Covid-19, si basano sulla capacità di prevedere e costruire scenari di convivenza con l'elemento patogeno.

Si evidenzia così il paradosso per cui la pandemia risulta al centro delle attenzioni del sistema, come probabile minaccia alla sicurezza della circolazione, eppure il sistema è poco preparato ad affrontarla, specialmente a livello statale.

A tal proposito, la ricerca ha evidenziato come i sistemi di monitoraggio utilizzati per "assicurare" i flussi alimentari, siano nella maggior parte dei casi iniziative private o di enti trans-statali.

3.2 I confini territoriali. – I limiti sin qui evidenziati della modulazione dei flussi di circolazione, spingono, come visto, al ricorso emergenziale a dispositivi di sicurezza territoriali – attivazione di frontiere e confini – ascrivibili ai sistemi sovrano-disciplinari di Foucault. Si tratta di misure di sicurezza con limiti evidenti: le chiusure dei confini verso altri paesi nella prima fase della pandemia, si sono oggettivamente rivelate non risolutive, ai fini della limitazione del contagio (Hannah, 2020), sia per la presenza già all'interno di agenti patogeni, sia anche per l'effetto falsamente rassicurante del confinamento (Hinchliffe *et al.*, 2012).

Soprattutto, la chiusura delle frontiere e gli effetti dirompenti, anche se temporanei evidenziano l'ulteriore paradosso di una rete globalizzata che funziona – per questo è in grado di diffondere rapidamente il virus – ma che per questo, in assenza di elementi normalizzatori come i vaccini, si blocca.

In un contesto globale di fornitura alimentare, basata sulla circolazione interstatale della produzione alimentare concepita come "merce", la chiusura delle frontiere di un singolo stato, diventa un intervento forte sul sistema di approvvigionamento della popolazione e sui flussi di circolazione "vitali" della filiera alimentare, dove a circolare non è una merce, ma un elemento vitale come il cibo.

Queste dinamiche chiamano in causa il ruolo dello stato, in parte unità di riferimento in molti ambiti normativi e decisionali, specialmente in un settore come quello agroalimentare, "a context that has proved difficult to wrestle free from state-centric geopolitics" (Boland, 2000, p. 66), anche se non più detentore esclusivo della responsabilità della sicurezza. In vari settori (ambiente, biosicurezza, ecc.), lo stato si ritrova incuneato tra diverse scale di governance, attivatore finale di dispositivi e pratiche di sicurezza, la cui responsabilità è condivisa con altri organismi pubblici e privati, per la natura delle azioni da intraprendere, che necessitano di concertazione a vari livelli o per la standardizzazione delle procedure all'interno di sistemi interconnessi.

Dall'esperienza della pandemia, il ruolo dello stato emerge, da una parte rafforzato, per la sua possibilità di attivare confini territoriali o meccanismi di quarantena, ma anche "inesorabilmente" ridimensionato per la limitata efficacia dei dispositivi di sicurezza, a volte anche controproducenti e per la mancata preparazione nella modulazione della circolazione (spesso superato da enti privati o trans-statali). Si trova così schiacciato "tra due fuochi": l'apparire debole se consente la circolazione senza il dispositivo di sicurezza del vaccino e l'essere nocivo nel bloccare, sia l'economia in generale, sia i flussi vitali del nutrimento.

4. PATTO DI SICUREZZA E RUOLO PASTORALE DELLO STATO. – I conflitti emersi tra i diversi dispositivi di sicurezza avvengono nello spazio "vitale" del cibo, dove si rischia, bloccando anche la buona circolazione, di lasciare fuori più "vita" di quella che si intende conservare. Tali tensioni si delineano come una breccia potenziale nel "patto di sicurezza" coi cittadini, per Foucault legato non più al territorio, ma alla protezione "da tutto ciò che può essere incertezza, danno, rischio" (Foucault, 2009, p.73). Si delinea una breccia nella funzione "pastorale" dello Stato, quale garante e tutore del popolo, a cui Foucault assegna la gestione di funzioni legate alla prevenzione della scarsità di approvvigionamento, quali: "controllo della commercializzazione delle derrate, delle scorte per i periodi di scarsità [...] la loro condizione [...] la loro buona qualità" (Foucault, 2005, p. 235).

La responsabilità dello Stato ad intraprendere azioni per la sicurezza alimentare, già evidenziata nella Dichiarazione del 2009 World Summit on Food Security, viene richiamata anche durante la pandemia: "states should take stronger actions to honour their obligations and duties to respect, protect and fulfil the right to food and protect agency. This affects all states in the world in a spirit of solidarity" (HLPE, 2020b, p. 63).

Abbiamo visto esempi, in cui il settore privato si è dimostrato più preparato rispetto alle crisi precedenti, avendo istituito sistemi di monitoraggio e tracciamento, poi adottati da organismi trans-statali per "assicurare" i flussi di nutrimento della popolazione. L'analisi ne ha evidenziato il ruolo rilevante, accanto a quello "sotto analisi" delle reti locali, svolto ai fini della sicurezza alimentare.

Non si vuole qui evidenziare una contrapposizione tra il pubblico e il privato, ma indagare quella relazione tra organismi, con natura e fini diversi, in continua mutazione, su cui la pandemia ha influito notevolmente, specialmente all'interno del settore alimentare.

Tra i possibili approfondimenti, che questa analisi non ha potuto svolgere, si ritiene di segnalare: la valutazione dell'azione dei sistemi alternativi del cibo e reti locali dal punto di vista strategico di sicurezza alimentare; le nuove spazializzazioni del patto di sicurezza tra popolazione e stato nei sistemi globalizzati e le mutate dinamiche dell'approvvigionamento alimentare dopo il Covid-19.

BIBLIOGRAFIA

- AMIS (2020). *Market Monitor*, n. 84, dicembre.
- Atlante del Cibo di Torino Metropolitana (2020). *Ritorno al futuro, Ripensare il sistema alimentare dopo il lockdown. Produire e distribuire, cos'è cambiato*. Webinar, 30 giugno. Testo disponibile al sito: <https://www.youtube.com/watch?v=VhbWrbBF0oY>.
- Bingham N., Lavau S. (2012). The object of regulation: Tending the tensions of food safety. *Environment and Planning A*, 44(7): 1589-1606.
- Boland A. (2000). Feeding fears: Competing discourses of interdependency, sovereignty, and China's food security. *Political Geography*, 19: 55-76.
- Clapp J., Moseley W. (2020). This food crisis is different: Covid-19 and the fragility of the neoliberal food security order. *The Journal of Peasant Studies*, 47(7): 1393-1417. DOI: 10.1080/03066150.2020.1823838.
- CONCORD (2021). *The Central Role of Food, Agriculture and Food Systems in the EU External Action in the Era of Covid-19*. Webinar, 17 febbraio 2021.
- Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., a cura di (2020). *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid. Testo disponibile al sito: www.politichelocalicibo.it (cons. feb. 2021).
- Elbe S., Roemer-Mahler A., Long C. (2002). Securing circulation pharmaceutically: Antiviral stockpiling and pandemic preparedness in the European Union. *Security Dialogue*, 45(5): 440-457.
- EU Commission (2020). Upgrading the transport Green Lanes to keep the economy going during the Covid-19 pandemic resurgence. *Communication to the European Parliament, the European Council and the Council*, 28 ottobre.
- FAO (2020a). *Covid-19 and the Risk to Food Supply Chains: How to Respond?* Roma, 29 marzo.
- Id. (2020b). *Agri-food Markets and Trade in the Time of Covid-19*. Roma, 2 aprile.
- FMFA (2021). *13th Global Forum for Food and Agriculture*. Berlino, 18-22 gennaio.
- Foucault M. (1977). La sicurezza e lo Stato. In: Vaccaro S., a cura di, *La strategia dell'accerchiamento, Conversazioni e interventi 1975-1984*. Palermo: Duepunti Edizioni, 2009, pp. 61-76.
- Id. (2004). *Sécurité, territoire, population*. Parigi: Gallimard (trad. it. *Sicurezza, territorio, popolazione*. Milano: Feltrinelli, 2005).
- G20 (2020). *Research Group, Extraordinary G20 Leaders' Summit: Statement on Covid-19*. Webinar, Riyadh, Saudi Arabia, 26 marzo. Testo disponibile al sito: www.g20.utoronto.ca (cons. feb. 2021).
- Hannah M.G., Hutta J.S., Schemann C. (2020). *Thinking through Covid-19 Responses with Foucault: An Initial Overview*. Testo disponibile al sito: <https://antipodeonline.org> (cons. feb. 2021).
- Hinchliffe S., Allen J., Lavau S., Bingham N., Carter S. (2012). Biosecurity and the topologies of infected life: From borderlines to borderlands. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 38(4): 531-543.
- HLPE (2020a). *Interim Issues Paper on the Impact of Covid-19 on Food Security and Nutrition (FSN)*. 24 marzo.
- Id. (2020b). *Food Security and Nutrition: Building a Global Narrative towards 2030. A Report by the High-level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*. Roma, 25 giugno.
- IPES (2020). *Covid-19 and the Crisis in Food Systems: Symptoms, Causes, and Potential Solutions*, aprile. Testo disponibile al sito: <http://www.ipes-food.org> (cons. feb. 2021).
- Ismea (2020). *Rapporto sulla domanda e l'offerta dei prodotti alimentari. Report 1*. Testo disponibile al sito: www.ismea.it (cons. gen. 2021).
- Laborde D., Mamun A., Parent M. (2020). *Covid-19 Food Trade Policy Tracker*. Washington, DC: IFPRI. Testo disponibile al sito: <https://www.ifpri.org/project/covid-19-food-trade-policy-tracker>.
- Lowe C. (2015). From biodiversity to biosecurity. In: Perrault T., Bridge G., McCarthy J., a cura di, *The Routledge Handbook of Political Ecology*. New York-Londra: Routledge, pp. 493-501.
- Marino D., Mazzocchi G., Rossi A., Antonelli M., Pettenati G. (2020). *Covid-19 e politiche locali del cibo: una prima analisi degli impatti e delle soluzioni adottate in Italia*. Paper della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo. Testo disponibile al sito: www.politichelocalicibo.it (cons. feb. 2020).
- Minca C., Bialasiewicz L. (2004), *Spazio e potere. Riflessioni di geografia critica*. Padova: Cedam.
- Nally D. (2011). The biopolitics of food provisioning. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 36(1): 37-53.
- Nomisma (2020). *L'industria alimentare italiana oltre il Covid-19*. San Giuliano Milanese: Egea.
- Petrone D. (2020). Il mio sogno è l'autosufficienza alimentare. *Il Resto del Carlino*, 22 giugno.
- Pettenati G., Toldo A. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano: FrancoAngeli.
- WBG (World Bank Group) (2021). *Food Security and Covid-19*. Testo disponibile al sito: www.worldbank.org (cons. feb. 2021).
- <https://covid-19.sixfold.com> (cons. feb. 2021)
- www.camcom.bz.it/trasporto-merci (cons. feb. 2021)
- www.freshplaza.com (cons. feb. 2021).

RIASSUNTO: Lo studio descrive l'impatto del Covid-19 sui sistemi alimentari: analizza dati e discorsi sulle misure adottate nel breve termine (scala globale sino a locale) con le teorie di M. Foucault su sistemi di potere e dispositivi di sicurezza connessi. Il sovrapporsi di più misure anti-scarcità ha esasperato tensioni strutturali nei sistemi alimentari (produzione/circolazione), riattualizzando temi di autosufficienza e ri-territorializzazione alimentare. Nel crocevia tra modulazione dei flussi di circolazione e confini territoriali sono emersi limiti, nuovi equilibri di governance, una breccia potenziale nel ruolo "pastorale" dello Stato (garante dell'approvvigionamento) e nel suo "patto di sicurezza" coi cittadini, con un ruolo primario svolto da privati, enti sovra-nazionali o reti locali.

SUMMARY: The study describes the impact of Covid-19 on food systems: it analyses data and speeches on the measures adopted in the short term (from global to local scale) through the theories of M. Foucault on systems of government and security devices. The overlapping of several anti-scarcity measures has exacerbated structural tensions in the food systems (production/circulation), updating themes of self-sufficiency and food re-territorialization. In the crossroads created by different measures, securing circulation and territorial borders-limits, new governance balances have emerged, together with a potential breach in the "pastoral" function of the State (tutor of nourishment) and in its "security pact" with citizens, with a leading role acted by private, inter-state or local bodies.

Parole chiave: Foucault, sistemi agroalimentari, Covid-19, sicurezza, circolazione, scarsità

Keywords: Foucault, agri-food systems, Covid-19, safety, circulation, scarcity

*Ricercatrice indipendente; vaniasanti2003@yahoo.co.uk

PARAGANO DANIELE*

CIBO, VIOLENZA E RELAZIONI SOCIALI: TRA SPECISMO E NECROPOLITICA

1. INTRODUZIONE. – Gli altri animali¹ sono quotidianamente al centro di azioni violente ed uccisioni perpetrate ai loro danni anche dall'essere umano. Queste si sviluppano attraverso una molteplicità di forme e finalità, delle quali la produzione di cibo ne costituisce solo la più evidente. In modo diretto, oltre alla già menzionata trasformazione della vita in cibo, gli esseri umani producono la morte di altri animali in molteplici conflitti per lo spazio (Emel e Urbanik, 2010; Margulies e Karanth, 2018), perché arrecano *disturbo* o *fastidio*, finanche all'uccisione per diletto che trova nella caccia, mutata da finalità alimentari ad attività ludica, l'espressione massima. Tuttavia è in modo indiretto, anche per via dell'attuale modo di interpretare i sistemi del cibo (Pettenati, 2019), che si opera il principale attacco violento e sterminio di altri animali praticato dall'essere umano. Le trasformazioni climatiche (Bagliani e Pietta, 2019) ed ambientali, nella loro intensità e velocità, mutano le geografie di molti territori senza permettere processi di adattamento alle forme di vita che li popolano. Allo stesso tempo, l'agire diretto dell'essere umano nello spazio (tramite coltivazione, costruzione, incendi, utilizzo di sostanze profondamente inquinanti ecc.) (Butler, 2015; Pettenati, 2019) modifica a scala locale gli spazi di vita di essere viventi partecipando al medesimo processo. Lo stesso impatto sonoro delle attività antropiche può portare a modifiche dello spazio cui altri animali non riescono ad adattarsi. Medesimo impatto potrebbero avere le correnti marine superficiali modificate dal traffico marittimo. Tali effetti assumono particolare rilevanza per la loro diffusione e per consequenzialità. Le intricate, molteplici e profonde interrelazioni che tutti gli esseri viventi anno con lo spazio fisico e tra loro costituiscono il principale volano in grado di ampliare ed estendere tale processo anche a soggetti e territori non direttamente interessati dall'attività scatenante (Ceballos *et al.*, 2015).

In questo (desolante) quadro, la trasformazione degli altri animali in cibo rappresenta una forma particolare di queste relazioni. Un primo aspetto di particolare differenza, concettuale, si può associare al ruolo di queste azioni. Per quanto risulti ormai evidente che, al netto di equa e corretta ripartizione delle disponibilità alimentari, il nutrimento attraverso cibo di origine animale non sia una necessità (Adams, 1991) e una caratteristica umana (Marchesini, 2016), permane una diffusa eredità culturale di un processo di nutrizione, con vita che cessa di essere tale per permettere altra vita. Seppur questo non porti alcun beneficio per la vita che termina, costituisce un elemento importante all'interno delle motivazioni (legittimazioni) etiche associate a tale azione e l'approccio attraverso il quale ci si relaziona alla vita. Se, infatti, in termini assolutamente teorici questo possa essere letto alla stregua di un sacrificio (Mbembe, 2003), possono essere ben visibili in tale relazione processi di antropocentrismo, deumanizzazione e normalizzazione di tali eventi. Prendendo avvio da tali considerazioni, per i cui approfondimenti si rimanda a specifica letteratura, il contributo, che concettualmente si pone all'interno di un percorso analitico sviluppato in altre precedenti chiavi di lettura (Paragano, 2017; 2019; 2020), si propone di riflettere sulle interrelazioni che tali fenomeni hanno con le geografie della violenza (Thrift, 2007; Springer, 2011; Springer e Le Billon, 2016). Tra le molteplici prospettive attraverso le quali è possibile studiare le relazioni tra animali ci si focalizzerà su alcune delle possibili chiavi di lettura connesse alla trasformazione della vita degli altri animali in cibo per poi riflettere su come questo si possa connettere a processi di costruzione delle società violente e quali ne siano i principali spazi di costruzione. Il contributo non anela quindi ad inserirsi nel complesso e necessario dibattito in merito alle relazioni tra essere umano ed altre specie animali e, in particolar modo, alle sofferenze che l'essere umano perpetra verso queste ultime, quanto piuttosto partire da alcuni elementi di tale discussione per riflettere sulle dimensioni sociali della violenza e le relative geografie.

¹ La locuzione, come noto, costituisce parte essenziale del ragionamento proposto. Seguendo la proposta di Acampora (2020) si userà la locuzione "altri animali" per indicare l'insieme degli animali escludendo l'uomo.



2. ANTROPOCENTRISMO, SPECISMO E GERARCHIZZAZIONE. – Tra le molteplici prospettive che possono essere utilizzate per analizzare le relazioni tra essere umano e altre parti dell'ecosistema, e quindi anche quelle con gli altri animali, si possono includere l'antropocentrismo (Giorda, 2020) e lo specismo (Filippi, 2015). Pure con le significative differenze che distinguono i due aspetti, entrambe condividono la collocazione prioritaria che l'essere umano si attribuisce rispetto a quanto partecipa alla costruzione dell'ecosistema. L'auto collocazione in posizione di superiorità dell'essere umano, che si ritrova anche in molti elementi culturali derivanti dalle religioni monoteiste, propone, talvolta in modo implicito, la possibilità per l'essere umano di poter disporre di qualsiasi elemento naturale ponendo in posizione prioritaria i propri interessi. Per una sorta di paradosso, anche la cosiddetta difesa dell'ambiente è spesso costellata da una molteplicità di spinte che, piuttosto che un valore etico assoluto, la sostengono come possibilità per l'essere umano di poter continuare le proprie attività. In termini di relazione con gli altri animali, la collocazione dell'essere umano porta verso il dibattito in merito allo specismo. Tale prospettiva, cui si contrappone una dialettica anti-specista, muove dalla determinazione di confini definiti tra esseri umani ed altri animali, oggi sempre più oggetto di discussione (Fox, 2006) ponendo proprio l'essere umano al di sopra degli altri animali. Allo stesso tempo è possibile notare una crescente tendenza verso una lettura antropomorfa delle attività degli altri animali (Rautio, 2011; Rowley e Johnson, 2011). L'estensione di elementi mutuati dall'esperienza diretta dell'essere umano ad altri esseri viventi (Fox e Gee, 2019) può essere considerata parte dell'antropocentrismo stesso. Superando le, spesso ignote e non conoscibili, prerogative di ogni essere vivente, l'essere umano trasla sugli altri animali le proprie dimensioni anche emozionali; gli altri esseri viventi vengono quindi costruiti seguendo i suoi stessi parametri sociali. La contemporanea presenza di letture speciste ed antropomorfe apre agli interrogativi in merito alla possibile convivenza di spinte così differenti. L'associazione agli altri animali di sensazioni umane, come si vedrà nel prosieguo, potrebbe infatti proporre una maggiore sensibilità che renderebbe, individualmente e socialmente, meno praticabili azioni violente (Fletcher e Platt, 2018). Alcuni studi recenti (Kim e Yoon, 2020), tuttavia, evidenziano come questo processo trovi nella trasformazione del corpo animale in cibo una spinta in direzione opposta; proprio tale associazione dell'animale con il cibo sembra infatti poter produrre una riduzione dell'empatia andando a ridurre il grado di antropizzazione dell'intero mondo animale. Questo, quindi, sposta la riflessione da un piano meramente antropocentrico verso processi di gerarchizzazione che si riconnettono a quelli di speciazione (Filippi, 2016). La prospettiva attraverso la quale vengono interpretate le relazioni, non è quindi dicotomica (essere umano/altro) ma gerarchica. In base ad essa, altre forme di vita non sono solo *altro* rispetto all'essere umano, ma, per riprendere le parole di Judith Butler (2015), *contano* in modo diverso in base a meri calcoli utilitaristici. Tale chiave utilitaristica, in questo caso, va interpretata nella sua accezione più ampia che travalica, quindi, la mera dimensione economico/produttiva per estendersi anche al soddisfacimento di bisogni di carattere affettivo. Tale relazione differente è, come molti degli aspetti sociali, dinamica e differenziata. È infatti possibile notare come in differenti ambiti territoriali e/o in differenti periodi temporali, il ruolo assegnato ai vari animali sia molto diverso.

3. DEUMANIZZAZIONE, OGGETTIVAZIONE E VIOLENZA. – Tra i vari aspetti che caratterizzano questa intricata serie di relazioni, è possibile focalizzarsi sul momento della trasformazione del corpo in cibo tramite uccisione. Questo aspetto costituisce, per certi versi, parte considerevole di una più complessa articolazione dialettica, che sostiene l'analisi concettuale della biopolitica, sulle relazioni tra corpo e vita (Agamben, 1995) che, per quanto esuli dalle finalità del presente contributo, non può non menzionare anche le fasi precedenti ad essa. Se, infatti, l'uccisione pone evidenti interrogativi di carattere etico/morale, non possono essere sottostimate le dimensioni violente, di controllo e gestione della vita di molti altri animali, per i quali le condizioni cui vengono costretti meriterebbero sempre maggiore attenzione. Idealmente, quindi, il contributo si estende alle molteplici manifestazioni di violenza perpetrate dall'essere umano verso gli altri animali le quali possono essere comprese all'interno del medesimo quadro concettuale. Un contributo alla comprensione di tale processo viene fornito dalla de-umanizzazione (Volpato, 2011; Butler, 2020). Tale processo costituisce parte significativa di ogni azione violenta, fino all'uccisione. Solo nel momento in cui l'altra parte viene ad essere, nella propria prospettiva, spogliata di qualsiasi connotazione umana si rendono possibili alcune azioni, altrimenti considerate abiette ed insostenibili. Come proposto da alcuni autori (Loughan *et al.*, 2010), la sospensione della preoccupazione morale per gli animali, al pari del dividere concettualmente animale/cibo costituisce uno dei modi per continuare ad alimentarsi con prodotti direttamente o indirettamente derivanti dall'uccisione di altri esseri viventi. Allo stesso tempo, oltre a rafforzare anche in termini dialettici la presunta superiorità dell'essere umano, tale processo si rafforza proprio nell'utilizzo di metafore provenienti dal mondo

animale nella consueta dialettica. Proprio la differenziazione con gli altri animali è spesso considerata come parte centrale del processo di costruzione dell'identità umana (Deridda, 2006; Cimatti, 2013) che “enfatisza tratti che riteniamo esclusivamente umani [...] anziché valorizzare i tratti che condividiamo con altre vite” (Stanescu, 2015, p. 30).

All'interno di molte pratiche abituali, inoltre, viene ad essere normalizzato il processo di divisione tra corpo ed elementi immateriali del vivere animale, al punto di creare una totale sostituzione dell'essere vivente con il suo stesso corpo, spogliandolo di ogni altro elemento. La lettura gerarchica delle relazioni si trasforma quindi in un'organizzazione del potere che porta, nella sua stessa narrazione, l'essere umano a poter *legittimamente* disporre del corpo degli altri animali.

Allo stesso tempo, però, interessanti prospettive analitiche possono essere desunte anche dall'applicazione della prospettiva necropolitica (Mbembe, 2003). In questo caso, quindi, non si genera solo uno spostamento del focus dalla vita alla morte, e quindi la possibilità di mettere in atto azioni di determinazione del passaggio vita/morte di altri animali, ma anche una lettura sociale di tale potere. Se il potere, da intendersi come possibilità, di provocare la morte di altri esseri viventi non è caratteristica solo dell'essere umano ma, piuttosto, è pressoché trasversale a tutti gli esseri viventi, risulta necessario chiedersi quanto la dimensione sociale e razionale possa precludere tale possibilità e contenerla o, piuttosto, quali siano le dinamiche che possono portare alla sua manifestazione e legittimazione, che costituiscono, ancor più della stessa possibilità, il centro dell'analisi.

Nel caso in esame della trasformazione della vita in cibo, accanto a processi di deumanizzazione, che riguardano maggiormente alcune fasi del processo, è possibile individuare attività di oggettivazione del corpo. Le pratiche di consumo, soprattutto connesse alla grande distribuzione, propongono infatti modelli per i quali non solo si verifica la già citata frattura tra animale e cibo, ma il corpo animale viene ad essere trasformato in oggetto. Questo non solo percorrendo i processi biologici connessi alla morte, ma soprattutto proponendo un'immagine del corpo inanimato totalmente distante dalla sua dimensione originaria. Riprendendo l'esempio del supermercato proposto da Stanescu (2015), infatti, non solo la commercializzazione dei corpi degli animali è privata della sua manifestazione violenta (e anzi spesso viene rappresentata nelle sue forme più edulcorate) ma è possibile notare anche un diffuso senso di de-animalizzazione. Quanto era vita non solo non lo è più, ma è trasformato in oggetto, impacchettato e, con l'abituale gestualità sperimentata per i prodotti, lanciata nel proprio carrello. Le forme, e i luoghi, che interessano e costruiscono questo processo di oggettivazione del corpo non si limitano ai luoghi del consumo ma trovano in essi la manifestazione più significativa sia in termini di diffusione che di capacità di indirizzare l'intero processo. E questo processo, che rende sostenibile tale azione, si riproduce in tantissime e diffusissime forme di relazione con il mondo animale, salvo imprimere una parte ordinale anche all'interno del mondo animale stesso, concedendo (perché comunque lo specismo presuppone che qualsiasi spazio degli altri esseri viventi sia concessione umana) ad alcuni animali il diritto al lutto. Proprio il diritto al lutto (Butler, 2004) costituisce quindi un'ulteriore frattura nelle relazioni dell'essere umano con altri animali; come sottolinea la stessa Butler (2015) “la vita degna di lutto non può che comprendere anche la vita animale” (p. 23) ma tale diritto non solo viene rimosso ma si presuppone possa non manifestarsi negli altri animali, concretizzando in tale negazione un gesto politico (Stanescu, 2015).

4. NORMALIZZAZIONE DELLA MORTE E VIOLENZA. – Attraverso le pratiche che portano alla trasformazione da essere vivente a cibo, che come detto trovano ulteriori e maggiori possibilità di approfondimento per le altre forme di relazione, e il ruolo che queste anno nelle società occidentali contemporanee, soprattutto per quanto attiene gli spazi urbani dove l'oggettivazione del cibo ha una dimensione maggiormente visibile, la morte e la violenza possono essere oggetto di un processo di normalizzazione. In linea con le finalità del contributo, risulta significativo interrogarsi su come questa normalizzazione possa essere parte della costruzione di società violente e, quindi, non solo una sua manifestazione. Se, come indicato da Sheper-Huges e Bourgois (2003) “La violenza fa nascere se stessa”, la normalizzazione di pratiche rivolte verso altri esseri viventi non può non riverberarsi sulla società nella sua interezza. L'analisi fin qui condotta, infatti, ha messo in evidenza, nella sua necessaria sintesi, una serie di possibili chiavi di lettura che, spesso, sono state sviluppate per comprendere le relazioni tra esseri umani. Se, quindi, è possibile estendere ad altri animali analoghe riflessioni, allora è necessario includere gli elementi che provengono da tale riflessione per contribuire a comprendere anche le relazioni tra esseri umani.

Un ulteriore aspetto che è possibile evidenziare è come la speciazione possa avere un ruolo performativo all'interno della costruzione di società gerarchizzate. Se, come detto, molte delle modalità della gestione

delle relazioni che gli esseri umani mettono in atto con gli altri animali discendono dall'applicazione da un approccio gerarchico, è possibile constatare gli effetti di questa prospettiva anche per quanto attiene le relazioni sociali. Se risulta evidente come nelle varie fasi storiche e nei vari territori alcuni gruppi sociali, la cui condivisione di alcuni elementi genera un processo riduttivista di costruzione di categorie, vengono collocati in posizione di subalternità, è possibile constatare come questo assurga frequentemente a modalità di gestione delle relazioni stesse, andando quindi a normalizzare tali pratiche. Proprio queste pratiche, associandosi alle contemporanee dinamiche di de-umanizzazione, hanno permesso, e permettono, di perpetrare azioni che, nella prospettiva di chi le compie e chi le legittima, non potrebbero essere messe in atto nei confronti degli esseri umani o delle persone che vengono incluse in tali categorie. Appare utile quindi richiamare quanto analizzato in relazione ai lager e, in particolare, la posizione del musulmano tracciata da Agamben (1998) che, nella sua dimensione di morto vivo, si pone in una posizione di soglia (Giaccaria e Minca, 2012) tra queste due situazioni. Allo stesso tempo questo processo porta alla necessità di istanze che, per quanto dovrebbero essere considerate assolute, tali non sono. A mero titolo esemplificativo è possibile citare come le istanze proposte dal movimento Black Lives Matters ripropongono, anche attraverso la terminologia utilizzata, un quesito centrale che riporta ad uno dei significativi interrogativi proposti da Judith Butler: quali vite contano. Allo stesso tempo proprio tale movimento, e gli eventi ad esso collegati come l'uccisione di George Floyd ed altri casi analoghi, suggerisce significativi interrogativi sulle possibili derivazioni necropolitiche della società nella sua interezza.

Per quanto sia complesso determinare una connessione diretta tra processi di gerarchizzazione tra esseri umani e degli esseri umani verso altri animali, è tuttavia possibile constatare come l'approccio concettuale possa essere il medesimo e, quindi, i due aspetti possano essere parti di un medesimo modo di interpretare le relazioni. In tale dinamica, la costruzione di categorie sociali svolge un ruolo centrale attraverso un processo di spersonalizzazione che riporta il singolo individuo, con la sua identità e le sue emozioni e sensazioni, a parte di una categoria verso la quale è legittimo operare specifiche azioni. In letteratura, il tema di come le relazioni tra essere umano e altri esseri viventi non umani possa essere alla base di possibili implicazioni delle medesime relazioni all'interno degli esseri umani trova una chiave di lettura proposta da Adams (1991) secondo il quale proprio "l'animalizzazione della donna" (p. 135) può essere pensata come l'elemento che viene utilizzato al fine di *giustificare* le azioni violente che vengono messe in atto nei loro confronti. La normalizzazione della violenza appare quindi un'ulteriore parte del suo processo di riproduzione. Nello studio sulla violenza, quindi, non è sufficiente soffermarsi su un'ipotetica lettura dicotomica tra ciò che è violento in contrapposizione con quanto non lo è. La violenza stessa, infatti, è un fenomeno che le società vivono in modalità differenti e, quindi, allo stesso tempo è necessario focalizzarsi sia su quanto le società stesse percepiscano come violento (Springer e LeBillion, 2016) associandolo alle varie forme di produzione di violenza connesse anche ai limiti che vengono posti alla violenza stessa (Brambilla e Jones, 2019). La soglia di violenza ammissibile e quella accettata possono anche essere connesse alla presenza di azioni ordinarie; proprio attraverso normalizzazione e banalizzazione è infatti possibile riprodurre pratiche violente e dare il contributo (anche involontario) alla costruzione di società violente (Springer, 2011; Laurie e Shaw, 2018). Non solo le società potrebbero quindi accrescere la loro tolleranza verso azioni violente anche verso altri animali, ma piuttosto questo potrebbe proporre dei modelli di relazione sociale su base violenta.

Partendo quindi da questa prospettiva è possibile leggere il fenomeno in chiave geografica cercando di comprendere quali possano essere i luoghi nei quali si produca violenza verso gli animali e come l'idea di trasformazione degli altri animali in cibo, oltre al discorso semantico, costituisca un elemento nella costruzione di tali luoghi. Queste traiettorie di costruzione di luoghi di violenza costruiscono percorsi articolati e dispersi, nei quali è possibile inserire sicuramente quelli più visibili, come i mattatoi dove il passaggio, tutt'altro che accompagnato da lutto e dimensione sacrale ma piuttosto come parte di un processo di standardizzazione e normalizzazione della morte, si concretizza con la sua violenza e i suoi suoni (Borkfelt, 2019). La stessa collocazione, motivata spesso originariamente da motivi igienici, ai margini degli spazi abitati (Caffo e Sottefattori, 2016) da un lato può suggerire una sua dimensione di soglia, ma allo stesso tempo propone l'idea di un'esclusione dalla centralità. Non possono essere però esclusi da tale analisi i luoghi del consumo. Questo non solo perché inseriti, con ruolo centrale, nel sistema del cibo, ma anche perché le modalità di relazione che vi si sviluppano, normalizzando il processo di uccisione e sostenendo pratiche di gerarchizzazione, contribuiscono alla loro diffusione all'interno dell'intera società. Tali fenomeni vengono inoltre riproposti anche in luoghi immateriali e, attraverso pratiche discorsive, costruiscono le stesse modalità di consumo e le dinamiche sociali ad esso connesse.

5. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE. – Analizzare le geografie della violenza implica l'interrogarsi sui luoghi e le dinamiche che possono contribuire alla costruzione di società violente superando la mera analisi dei luoghi dove la violenza si manifesta. La violenza può infatti avere delle dinamiche di produzione che travalicano quelle di manifestazione. In tale contesto le relazioni tra esseri umani ed altri animali, attraverso la loro trasformazione materiale e simbolica in cibo, propone dei significativi spunti di analisi. Le dinamiche sociali che interessano tali relazioni possono infatti essere mutate da quelle tra gli esseri umani ma, allo stesso tempo, sostenerle e normalizzarle, generando quindi un'ulteriore modifica delle prime. La violenza praticata verso gli altri animali diventa quindi non solo eticamente discutibile di per sé, ma contribuisce alla costruzione di società violente. Molti luoghi, e la loro collocazione spaziale rispetto ad altre attività sociali, costituisce quindi un processo di costruzione di società violente anche attraverso la normalizzazione di tali luoghi e le pratiche che li accolgono. Allo stesso tempo, come suggerisce Filippi (2016), costituiscono dei dispositivi discorsivi che sostengono il processo specista, andando così a perpetrare l'interno susseguirsi tra specismo e violenza. L'attenzione verso le modalità violente che connotano il relazionarsi dell'essere umano con altri animali non costituisce quindi solo un imperativo etico ineludibile, ma rappresenta anche parte di un processo di riduzione della violenza sociale.

BIBLIOGRAFIA

- Acampora R.R. (2020). Riferirsi a- e relazionarsi con- gli altri animali. *Liberazioni. Rivista di critica antispecista*, X(40): 6-8.
- Adams C. (1991). Ecofeminism and the eating of animals. *Hypathia*, 6: 134-137. DOI: 10.1111/j.1527-2001.1991.tb00213.x
- Agamben G. (1995). *Homo Sacer. Il potere sovrano e la nuda vita*. Torino: Giulio Einaudi.
- Id. (1998). *Quel che resta di Auschwitz. L'archivio e il testimone*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Bagliani M., Pietta A. (2019). Cambiamento climatico e antropocene: verso una nuova fase? In: Giorda C., a cura di, *Geografia e antropocene. Uomo, ambiente, educazione*. Roma: Carocci.
- Borkfelt S. (2019). I suoni spettrali del mattatoio: sul rumore e sul silenzio degli animali. *Liberazioni. Rivista di critica antispecista*, VIII(29): 59-64.
- Brambilla C., Jones R. (2020). Rethinking borders, violence and conflict: From sovereign power to borderscapes as sites of struggles. *Environment and Planning D: Society and Space*, 38(2): 287-305. DOI: 10.1177/0263775819856352
- Butler J. (2004). *Precarious Life: The Power of Mourning and Violence*. Londra-New York: Verso (trad. it. *Vite precarie. I poteri del lutto e della violenza*. Milano: Postemdiabooks, 2013).
- Id. (2015). Una molteplicità di animali sensuali. In: Filippi M., Reggio M., a cura di, *Corpi che non contano. Judith Butler e gli animali*. Milano-Udine: Mimesis.
- Id. (2020). *The Force of Nonviolence: An Ethic and Political Bind*. Londra-New York: Verso (trad. it. *La forza della nonviolenza: un vincolo etico-politico*. Milano: Nottetempo).
- Caffo L., Sottofattori A. (2016). La bioviolenza e i suoi insegnamenti. *Liberazioni. Rivista di critica antispecista*, II(6): 40-44.
- Ceballos G., Ehrlich P.R., Barnosky A.D., Garcia A., Pringle R.M., Palmer T.M. (2015). Accelerated modern human-induced species losses: Entering the sixth mass extinction. *Science Advanced*, 1(5): 1-5. DOI: 10.1126/sciadv.1400253
- Cimatti F. (2013). *La filosofia dell'animalità*. Bari: Laterza.
- Deridda J. (2006). *L'animale che dunque sono*. Milano: Jacabook.
- Emel J., Urbanik J. (2010). *Animal Geographies: Exploring the Spaces and Places of Human-Animal Encounters*. New York: Lantern Books.
- Filippi M. (2015). Introduzione. Questione di desiderio. Strade che convergono e animali che provocano. In: Id., Reggio M., a cura di, *Corpi che non contano. Judith Butler e gli animali*. Milano-Udine: Mimesis.
- Id. (2016). I quattro concetti fondamentali dell'antispecismo, *Liberazioni. Rivista di critica antispecista*, VII(27): 29-42.
- Fletcher T., Platt L. (2018). (Just) a walk with the dog? Animal geographies and negotiating walking spaces. *Social & Cultural Geography*, 19(2): 211-229. DOI: 10.1080/14649365.2016.1274047
- Fox R. (2006). Animal behaviours, post-human lives: Everyday negotiations of the animal-human divide in pet-keeping. *Social & Cultural Geography*, 7(4): 525-537. DOI: 10.1080/14649360600825679
- Ead., Gee N.R. (2019). Great expectations: changing social, spatial and emotional understandings of the companion animal-human relationship. *Social & Cultural Geography*, 20(1): 43-63. DOI: 10.1080/14649365.2017.1347954
- Giaccaria P., Minca C. (2012). Geografie della soglia. In: Ponzì M., Gentili D., a cura di, *Soglie. Per una nuova teoria dello spazio*. Roma: Mimesis.
- Giorda C., a cura di (2020). *Geografia e Antropocene. Uomo, ambiente, educazione*. Roma: Carocci.
- Kim D.J., Yoon S. (2021). Guilt of the meat-eating consumer: When animal anthropomorphism leads to healthy meat dish choices. *Journal of Consumer Psychology*, 31(4): 665-668. DOI: 10.1002/jcpy.1215
- Laurie E.W., Shaw I.G.R. (2018). Violent conditions: The injustices of being. *Political geography*, 65: 8-16. DOI: 10.1016/j.polgeo.2018.03.005
- Loughnan S., Haslam N., Bastian B. (2010). The role of meat consumption in the denial of moral status and mind to meat animals. *Appetite*, 55(1): 156-159. DOI: 10.1016/j.appet.2010.05.043

- Marchesini R. (2016). Lo spazio incerto della violenza. Riflessioni sul rapporto preda/predatore. *Liberazioni. Rivista di critica antispesista*, IV(14): 38-43.
- Margulies J.D., Karanth K.K. (2018). The production of human-wildlife conflict: A political animal geography of encounter. *Geoforum*, 95: 153-164. DOI: 10.1016/j.geoforum.2018.06.011
- Mbembe A. (2016). *Necropolitica*. Verona: Ombrecorte
- Paragano D. (2017). Militarizzazione e violenza. Il radicamento nelle geografie del militarismo come possibile elemento della violenza. In: Dansero E., Lucia M.G., Rossi U., Toldo A., a cura di, *(S)radicamenti. Memorie geografiche*, NS 15. Firenze: Società di Studi Geografici.
- Id. (2019). Geografie della marginalità, della violenza e del militarismo: traiettorie di possibili interazioni. In: Cerutti S., Tadini M., a cura di, *Mosaico/Mosaic. Memorie geografiche*, NS 17. Firenze: Società di Studi Geografici.
- Id. (2020). Sconfinamenti e ri-confinamenti. Considerazioni geografiche sulle relazioni tra confini, violenza ed illegalità. In: Zilli S., Modaffari G., a cura di, *Confin(at)i/Bound(aries). Memorie geografiche*, NS 18. Firenze: Società di Studi Geografici.
- Pettenati G. (2019). L'uomo sta mangiando la Terra? Sistemi di cibo nell'antropocene. In: Giorda C., a cura di, *Geografia e antropocene. Uomo, ambiente, educazione*. Roma: Carocci.
- Rautio P. (2011). Writing about everyday beauty: Anthropomorphizing and distancing as literary practices. *Environmental Communication*, 5(1): 104-123. DOI: 10.1080/17524032.2010.540251
- Rowley L., Johnson K.A. (2018). Anthropomorphic anthropocentrism and the rhetoric of blackfish. *Environmental Communication*, 12(6): 825-839. DOI: 10.1080/17524032.2016.1167757
- Springer S. (2011). Violence sits in places? Cultural practice, neoliberal rationalism and virulent imaginative geographies. *Political Geography*, 30: 90-98. DOI: 10.1016/j.polgeo.2011.01.004
- Id., Le Billon P. (2016). Violence and space: An introduction to the geographies of violence. *Political Geography*, 52: 1-3. DOI: 10.1016/j.polgeo.2016.03.003
- Stanescu J. (2015). Questione di specie. Judith Butler, il lutto e le vite precarie degli animali. In: Filippi M., Reggio M., a cura di, *Corpi che non contano. Judith Butler e gli animali*. Milano-Udine: Mimesis.
- Thrifth N. (2007). Immaculate warfare? The spatial politics of extreme violence. In: Gregory D., Pred A., a cura di, *Violent Geographies. Fear, Terror and Political Violence*. New York: Routledge.
- Volpato C. (2011). *Deumanizzazione. Come si legittima la violenza*. Bari: Laterza.

RIASSUNTO: All'interno dello studio delle dinamiche e dei luoghi di produzione della violenza, il contributo analizza il ruolo svolto dal processo di trasformazione del corso degli altri animali in cibo. Attraverso una prospettiva che include riflessioni in termini di necropolitica, specismo, lutto e normalizzazione dell'uccisione, si analizza come pratiche abituali possano contribuire alla diffusione di approcci violenti alle relazioni sociali. In particolar modo l'attenzione viene posta su come pratiche ordinarie possano sostenere processi di gerarchizzazione sociale, tra essere umano ed altri animali e tra esseri umani che, intersecando logiche di de-umanizzazione, possono contribuire alla produzione di violenza.

SUMMARY: *Food, violence and social relations: between speciesism and necropolitics*. In the researches about place and process of violence production, the paper analyses how the transformation of animal life to food can participate in the construction of violent societies. Using a conceptual framework which includes necropolitics, speciesism, mourning and murder normalization, it is possible to analyse how common practices can extend the violent approach to social activities. More attention is posed on how usual activities can sustain social hierarchization process, among humans and other animals and among humans. These practices can interact with de-humanization process in the violence production.

Parole chiave: geografia della violenza, specismo, necropolitica, lutto
Keywords: violence geographies, necropolitics, speciesism, mourning

*Università Niccolò Cusano – Telematica Roma; daniele.paragano@unicusano.it

SESSIONE 15

*CIBO E COOPERAZIONE INTERNAZIONALE:
AGENDE DI SVILUPPO E
PRATICHE TRASFORMATIVE*

VALERIO BINI*, ISABELLA GIUNTA**

CIBO E COOPERAZIONE INTERNAZIONALE: AGENDE DI SVILUPPO E PRATICHE TRASFORMATIVE

Il sistema della cooperazione internazionale nel settore agro-alimentare sta vivendo una fase di grande e contraddittoria trasformazione. Da una parte si affermano ambiziose agende che richiamano la necessità di un ripensamento globale del modello di sviluppo e dei sistemi alimentari, superando la tradizionale separazione tra Nord e Sud del mondo, alla ricerca di una maggiore sostenibilità e giustizia socio-ambientale. Dall'altra si assiste all'affermazione di attori e pratiche che concentrano il processo decisionale intorno a pochi soggetti subordinando le pratiche di cooperazione ad interessi economici e geopolitici.

Alla scala globale il processo più rilevante è probabilmente l'affermazione di nuovi soggetti statali nel panorama della cooperazione, in particolare lo stato cinese, portatori di una nuova retorica della cooperazione *win-win* che tuttavia sul terreno rimane estremamente connessa con l'estrazione di materie prime e lo sviluppo di relazioni commerciali con i paesi partner.

Tra le tendenze che paiono rafforzare il ruolo degli stati all'interno della cooperazione internazionale occorre citare anche il considerevole aumento degli interventi di aiuto e assistenza alimentari. Si tratta di un fenomeno di particolare rilievo se messo in relazione con la parallela riduzione dei finanziamenti per la cooperazione non emergenziale, prima con le crisi economico-finanziarie del 2008-2012 e le loro conseguenze e, ora, con l'emergenza pandemica.

In questo quadro, il saggio di Carmelo Buscema colloca l'aiuto alimentare in un più ampio contesto di umanesimo autoritario che pare riscrivere i rapporti di potere tra stati e società civile a favore dei primi, con una progressiva compressione dei diritti delle persone e la diffusione di progetti co-gestiti dalle forze armate accanto ad operazioni militari. In tale contesto la cooperazione diventa strumento per lo sviluppo di un'agenda geopolitica che appare con particolare evidenza nel caso della presenza europea nella regione saheliana.

Contemporaneamente, e in modo complementare, nel settore si delinea una progressiva centralità delle imprese – soprattutto grandi *corporation* – nelle iniziative di “sviluppo”, attraverso nuovi strumenti finanziari e complesse alleanze multiattore che ripropongono la modernizzazione agricola e nuove rivoluzioni verdi fondate sulla digitalizzazione e l'agricoltura di precisione. Ciò avviene in un panorama di finanziarizzazione dell'economia e di ridefinizione della governance globale dell'agricoltura, nonostante le pressioni e le denunce portate avanti dai movimenti agrari transnazionali che negli ultimi decenni hanno conquistato maggiore protagonismo.

Questa contestata ridefinizione dei rapporti di potere, descritta nel saggio di Mauro Conti, ha trovato una manifestazione particolarmente evidente nel recente Food Systems Summit, organizzato dalle Nazioni Unite in collaborazione con il World Economic Forum. L'evento, che ha dato molto risalto alle grandi fondazioni filantropiche come la Bill and Melinda Gates Foundation, è stato fortemente criticato dalla società civile che in questa occasione ha visto comprimersi gli spazi della rappresentanza istituzionale nel contesto ONU, faticosamente conquistati nei decenni precedenti.

Dopo diversi decenni di avvicinamento tra cooperazione governativa e non governativa, dunque, le tendenze in atto sembrano tornare ad ampliare la distanza tra una cooperazione istituzionale, sempre più subordinata a un ampio spettro di interessi governativi e privati di natura politica ed economica, e le reti di solidarietà internazionale create dalle organizzazioni della società civile. Il settore agro-alimentare è in questo senso particolarmente esemplificativo perché, come ci ricorda Fabiana Callegari analizzando il caso di Marrakech, mostra la straordinaria vitalità degli attori locali, veri protagonisti dei sistemi alimentari in gran parte delle città del Sud globale.

La collaborazione tra soggetti locali e organizzazioni non governative internazionali è al centro dei saggi di Roberta Curiazi sulle microimprese agroalimentari in Ecuador e di Stefania Albertazzi, Valerio Bini, Emanuela Gamberoni e Duke Morema sulla produzione di miele in Kenya. Gli esempi mostrano in primo



luogo come queste forme di partenariato “bottom-up” abbiano dato luogo a iniziative complesse, in grado di coinvolgere un ampio spettro di attori e garantire il mantenimento delle attività molto più a lungo della durata dei progetti di cooperazione che le hanno generate.

Quello che pare mancare, e che pare proprio l’oggetto del contendere all’interno delle agende di cooperazione internazionale nel settore agro-alimentare, è un pieno riconoscimento della portata trasformativa di queste iniziative, in modo che possano superare lo stadio di buone pratiche per influenzare le visioni e le scelte istituzionali nella costruzione di un modello alternativo all’attuale regime agro-alimentare globale.

*Università degli Studi di Milano; *valerio.bini@unimi.it*

**Istituto de Altos Estudios Nacionales, Quito; *isabella.giunta@iaen.edu.ec*

MAURO CONTI*

GOVERNANCE GLOBALE DELL'AGRICOLTURA E DELLO SVILUPPO RURALE

1. UN QUADRO TEORICO PER L'ANALISI DELLA GLOBAL GOVERNANCE DELL'AGRICOLTURA. – Questo studio mette in relazione la World System Theory di Arrighi, applicata all'agricoltura attraverso il lavoro di Giovanni Arrighi (1994; 1999; 2007) e Jason Moore (2008; 2009; 2010a; 2010b; 2010c), e l'elaborazione teorica dei Critical International Agrarian Studies, per definire un quadro adatto ad analizzare l'attuale fase di finanziarizzazione dell'economia, caratterizzata da politiche neoliberali, e come queste hanno ridefinito la governance globale dell'agricoltura, che negli anni Novanta si è caratterizzata come uno spazio di contestazione tra paradigmi normativi opposti: da un lato, i diritti collettivi delle comunità alle risorse locali secondo la Convenzione sulla Diversità Biologica, e dall'altro, i diritti di proprietà intellettuale dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO). Questa tensione dicotomica tra opposti paradigmi viene analizzata attraverso l'emersione dei Movimenti Agrari Transnazionali (TAM) per la sovranità alimentare che, negli anni Novanta si posizionano strategicamente nello spazio delle Nazioni Unite per contrastare le politiche neoliberali in agricoltura.

L'emergere di nuovi MAT che rivendicano la sovranità alimentare si può ricondurre alla classica questione agraria della penetrazione del capitale nelle campagne che crea differenziazione di classe tra braccianti e borghesia rurale: quindi la formazione di nuovi MAT come agenzia di difesa dei piccoli agricoltori (Edelman e Borras, 2016) indicherebbe come questa transizione delle campagne al capitalismo fosse ancora incompleta.

Gli approcci di Arrighi e Moore sono utili per avere un quadro analitico globale, considerando insieme i cicli capitalistici di accumulazione, la svolta politica che ha dato il via ai MAT negli anni Ottanta, e il ruolo giocato dalle Nazioni Unite, dal Fondo Monetario Internazionale (FMI), dal WTO e dalla Banca Mondiale (BM) nella fase attuale del capitalismo

Nel modello di Arrighi, si alternano cicli di accumulazione commerciali e cicli di accumulazione finanziari: i cicli basati sull'espansione materiale dell'economia si basano su una specifica struttura organizzativa aziendale, che con l'avanzare dell'espansione commerciale perde profittabilità a causa della competizione, passando così ad un ciclo di accumulazione finanziaria, che spinge le aziende commerciali verso un'innovazione organizzativa per far riprendere l'espansione commerciale. Secondo Moore sono le innovazioni e le rivoluzioni agricole che riducendo il costo di produzione del cibo, conseguentemente abbassano quello dei salari, permettendo una nuova fase di espansione materiale dell'economia.

In questo quadro teorico, le politiche neoliberaliste della fase di finanziarizzazione post-Bretton Woods, promosse dall'Uruguay Round fino alla nascita del WTO, avevano come obiettivo una nuova era di cibo a basso costo basato sulla rivoluzione biotecnologica e sulle nuove *enclosures* di terre, che avrebbe permesso di abbassare i salari di sussistenza e di alzare così la profittabilità degli investimenti commerciali.

2. LA GOVERNANCE GLOBALE DELL'AGRICOLTURA COME SPAZIO DICOTOMICO CONTESO. – La fine di Bretton Woods ha dato origine a un nuovo quadro economico neoliberale di austerità attraverso i programmi di aggiustamento strutturale dell'economia e gli accordi commerciali bilaterali e multilaterali sotto l'egida della Banca Mondiale e del Fondo Monetario Internazionale, così come anche dei negoziati sul GATT che a partire dall'Uruguay Round culminano nel 1995 con la formazione dell'Organizzazione Mondiale del Commercio.

Questo processo ha ridato centralità alla governance globale, con la compressione dei poteri normativi degli stati nazionali definita anche come governance non territoriale (Coleman e Wayland, 2006), che trascende il concetto di territorio come costruito finora dagli stati nazionali, e riguarda le relazioni tra diversi attori sociali, stati nazionali e organizzazioni internazionali, che vanno oltre i confini territoriali specifici.

In questo senso, la governance può essere vista come una serie di diverse istanze di decisione politica, caratterizzate da una mancanza di coerenza e consistenza, ma che possono anche essere contraddittorie tra loro.

La compressione dei poteri statali nazionali è quindi esercitata in uno spazio politico frammentato e disordinato, composto da un mix di strutture formali e informali, in cui le gerarchie sono penetrabili: le



frontiere e i confini del *policy making* sono variabili e porosi, e vengono creati e ricreati in risposta ai processi di globalizzazione e agli sviluppi politici.

Negli spazi transnazionali, gli stati “agiscono” insieme a una serie di attori non statali. In questi spazi il nesso simmetrico e la congruenza tra decisori e cittadini che sono caratteristici della “governance territoriale” si perde.

Fino agli anni Settanta, le politiche agricole venivano discusse tra i diversi ministeri nazionali, quindi le relazioni a livello transnazionale erano episodiche. Per garantire la centralità dei mercati nazionali, il GATT aveva permesso alcune restrizioni quantitative alle importazioni di prodotti agricoli, permettendo programmi nazionali di controllo dell’offerta e sussidi all’esportazione per i prodotti primari.

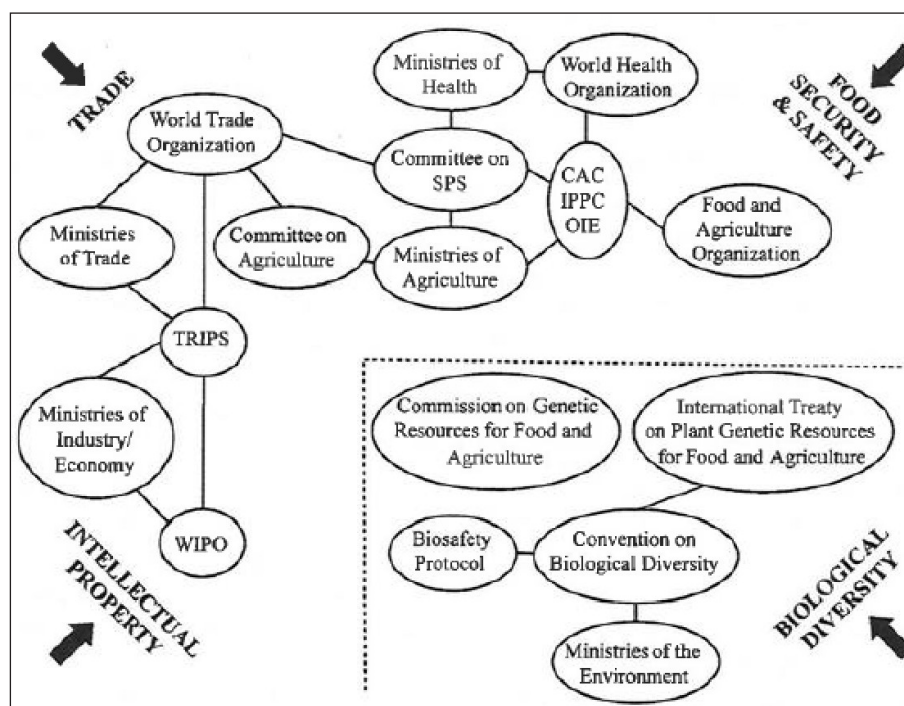
L’emergere dei MAT per la sovranità alimentare negli anni Novanta è generalmente riconosciuto come una reazione contro le politiche neoliberiste e contro i negoziati sul GATT legati all’Uruguay Round, che ha portato alla nascita del WTO, nel contesto della crescente importanza delle istituzioni di governance globale, comprese le Nazioni Unite, accompagnata dalla compressione della sovranità degli stati nazionali sotto la finanziarizzazione neoliberista.

L’emergente spazio politico transnazionale in agricoltura viene letto nel contesto di un più ampio momento neoliberale generato dal passaggio del ciclo di accumulazione del capitale dal livello materiale a quello finanziario.

L’emergere di MAT che lavorano sulla sovranità alimentare può essere letto come “un’indicazione dell’incompletezza della transizione al capitalismo in agricoltura” (Edelman e Borras, 2016): durante il periodo di intensificazione della penetrazione del capitale nell’agricoltura alla fine degli anni Ottanta e negli anni Novanta, le organizzazioni contadine e di piccoli produttori alimentari hanno riconosciuto l’impatto del neoliberismo sui loro mezzi di sussistenza e la fine del sostegno del settore pubblico, e alla fine si sono organizzate a livello globale come MAT attraverso un processo di differenziazione di classe da altre piattaforme internazionali che rappresentano gli interessi dei produttori di materie prime orientati all’esportazione (Desmarais, 2007; Edelman e Borras, 2016).

In questo spazio conteso, i governi nazionali sono gli attori centrali dello sviluppo rurale (Keohane e Nye, 2000; Borras e Franco, 2009), anche se il loro ruolo è stato trasformato dalla globalizzazione, del decentramento e delle politiche di privatizzazione, e spesso il mezzo che altri gruppi con interessi opposti stanno usando per agire nello spazio di governance transnazionale (Coleman *et al.*, 2004). Questo spazio emergente è stato schematizzato come segue:

La Figura 1 mostra il conflitto emergente tra l’area della proprietà intellettuale nel commercio internazionale (i cosiddetti TRIPS – Trade Related Intellectual Property Rights) e il negoziato sulla conservazione



Fonte: Coleman *et al.*, 2004, p. 167.

Fig. 1 - Spazio politico transnazionale in agricoltura

della biodiversità. Infatti, durante il Summit della Terra di Rio de Janeiro (1992), i governi hanno firmato una Convenzione sulla Diversità Biologica (CBD) che ospita anche un accordo internazionale sulla biosicurezza, il Protocollo di Cartagena sulla Biosicurezza della Convenzione sulla Diversità Biologica. Il Protocollo di Cartagena è un accordo internazionale che stabilisce procedure per garantire la manipolazione sicura, il trasporto transfrontaliero e l'uso di organismi viventi modificati (OVM).

Così, sono emerse due sfere di autorità concorrenti: da un lato, il sistema commerciale internazionale (compresa l'OMC) e le regole sulla proprietà intellettuale come l'accordo TRIPS, gli accordi supervisionati dall'Organizzazione mondiale della proprietà intellettuale (OMPI) e l'Unione internazionale per la protezione delle nuove varietà di piante (UPOV); dall'altro, la Convenzione sulla diversità biologica (CBD), il suo protocollo di biosicurezza associato e il Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (ITPGRFA).

L'ITPGRFA riconosce che i benefici dell'uso delle risorse genetiche in un luogo diverso da quello originario dovrebbero andare agli agricoltori e alle popolazioni indigene che stanno conservando e moltiplicando la biodiversità nei campi, attraverso il riconoscimento dei diritti degli agricoltori basato sull'enorme contributo che gli agricoltori hanno dato alla biodiversità attuale e la maggiore partecipazione degli agricoltori nei processi decisionali. Tuttavia, il fondo di condivisione dei benefici previsto dall'ITPGRFA era chiaramente in conflitto con la proprietà intellettuale prevista dal TRIPS.

I MAT sono riusciti a rafforzare il ruolo dell'ONU in questa governance, facendo un chiaro riferimento all'approccio dei diritti umani, mettendo in atto in questo spazio complesso una strategia di guerriglia istituzionale, aprendo diversi punti di ingresso a livello istituzionale per ottenere qualche risultato politico e normativo che potesse essere utilizzato in altri negoziati, approfittando della mancanza di coerenza e coordinamento tra i diversi spazi, anche tra diverse delegazioni dello stesso governo.

L'occasione fondativa è stata fornita dal Vertice Mondiale dell'Alimentazione della FAO a Roma nel novembre 1996 (FAO, 1996; Shaw, 2007), che affrontava la questione degli 800 milioni di persone che non avevano accesso a cibo adeguato (FAO, 1995) offrendo come soluzione la visione neoliberale di politiche commerciali che promuovevano la sicurezza alimentare per tutti attraverso un commercio globale governato dalle logiche di mercato (sulla scia della recente nascita del WTO).

Per opporsi a questa visione, il Forum parallelo delle ONG, tenutosi dall'11 al 17 novembre 1996, con una forte presenza dei MAT, chiese fermamente una revisione dell'Uruguay Round per allontanarsi sia dalle soluzioni basate sul mercato, dominate dalle corporazioni transnazionali che operano nell'economia globale, sia dal quadro politico creato dai programmi di aggiustamento strutturale della Banca Mondiale e del Fondo Monetario Internazionale, proponendo una nuova agenda basata sul diritto al cibo e sulla sovranità alimentare (La Via Campesina, 1996; Shaw e Clay, 1998).

Il coordinamento tra i diversi MAT e altre organizzazioni della società civile è continuato fino al *Forum ONG/CSO per la sovranità alimentare: un diritto per tutti*, tenutosi in parallelo al *Vertice mondiale sull'alimentazione: cinque anni dopo a Roma* (8-13 giugno 2002), che ha istituzionalizzato il coordinamento globale tra i MAT attraverso il Comitato internazionale di pianificazione per la sovranità alimentare (IPC) come meccanismo di partecipazione dentro i processi negoziali della FAO.

Così, il nuovo spazio di governance transnazionale dell'agricoltura, modellato dalla finanziarizzazione e dalle politiche neoliberali, è emerso con una dicotomia intrinseca tra due sfere: una legata ai diritti di proprietà intellettuale, al commercio internazionale e all'agricoltura industriale, e l'altra legata ai diritti collettivi e comunitari, alle politiche pubbliche e all'agricoltura contadina.

3. CAMBIAMENTO CLIMATICO E AGRICOLTURA FAMILIARE: RIDEFINIRE LA DICOTOMIA NELLA GOVERNANCE AGRICOLA. – Il processo di negoziazione del cambiamento climatico COP21 ha trasformato il focus dei processi della FAO, sotto la direzione generale brasiliana di Graziano da Silva: infatti a partire dal 2014, la discussione sull'Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare e il simposio internazionale di agroecologia hanno permesso di cambiare il vecchio approccio basato su modernizzazione e rivoluzione verde.

Nel 2014, la FAO ha celebrato l'Anno internazionale dell'agricoltura familiare (IYFF), che ha riconosciuto che l'agricoltura familiare è il modello dominante di produzione agricola. In questo modo, la FAO ha presentato una narrazione diversa che ha sfidato la narrazione mainstream (World Bank World Development Report, 2008; FAO SoWA, 2016): i piccoli agricoltori stanno alimentando il mondo in modo sostenibile, mentre nella visione mainstream i piccoli agricoltori rimangono inefficienti e migliorare il loro modello di produzione mira a ridurre la loro vulnerabilità al cambiamento climatico.

Il tentativo di reazione dell'agroindustria è stato di includere le Nuove Tecniche di Miglioramento Genetico (New Breeding Techniques – NBT) come un cavallo di Troia all'interno dell'agroecologia, permettendo l'appropriazione della biodiversità globale come la risorsa principale dell'agricoltura contadina.

Infatti, i governi statunitense, canadese e australiano e il settore privato hanno reagito favorevolmente ai processi della FAO che incorporavano l'agricoltura familiare e l'agroecologia, riducendo la dimensione sociale ed economica (incompatibile con l'accumulazione capitalista) alla dimensione tecnica, più facile da integrare in un toolbox con altre tecniche senza mettere in discussione il modello di produzione capitalista. Questa ipotesi è stata sostenuta da Louise Fresco (Wageningen UR, Paesi Bassi e membro del comitato direttivo del Simposio sulle biotecnologie) durante la sessione plenaria di chiusura:

Come è stato detto molto chiaramente in questo simposio, la cassetta degli attrezzi delle biotecnologie deve essere collegata alla cassetta degli attrezzi dell'agroecologia e coordinata in modo completo e inclusivo. [...]. Ciò che è importante qui è che ci allontaniamo dalla visione in bianco e nero di brevetti contro accesso aperto e facciamo in modo che i piccoli agricoltori, i paesi poveri e i consumatori poveri non diventino le vittime di questo dibattito (FAO, 2016, pp. 258-260).

Questa dichiarazione finale della signora Fresco presenta una visione delle politiche di sviluppo rurale che si vogliono promuovere attraverso lo spazio di governance globale, ossia il superamento della definizione di OGM data dal Protocollo di Cartagena al fine di considerare gli NBT come non transgenici per generare un nuovo quadro normativo che possa superare l'attuale blocco degli OGM.

Anche la dichiarazione di chiusura del direttore generale della FAO, José Graziano da Silva, riprende il suggerimento di integrare le biotecnologie nell'agroecologia:

Nessun singolo strumento, tecnologia o approccio fornirà una soluzione completa a tutti i problemi che dobbiamo affrontare. Rispondere alle sfide urgenti e diverse del 21° secolo richiederà una combinazione di risposte. E anche le nostre risposte si evolveranno con il progredire delle nostre conoscenze. Signore e signori, abbiamo aperto la porta per discutere e analizzare come l'agroecologia e la biotecnologia possano coesistere e, forse, essere utilizzate come opzioni complementari. Questo è un risultato eccezionale di questo simposio. Si apre una finestra di opportunità per lo sviluppo di nuove tecnologie che potrebbero rendere i settori agricoli più sostenibili nei prossimi anni. Abbiamo anche concordato che gli strumenti e gli approcci devono essere utili e accessibili agli agricoltori, in particolare agli agricoltori familiari (FAO, 2016, p. 260).

La critica a questa posizione è stata portata da Guy Kastler di La Via Campesina, unico panelista al Simposio in rappresentanza dei MAT per la Sovranità Alimentare, che ha sottolineato il fallimento degli OGM nel fermare il declino delle rese della rivoluzione verde, stigmatizzando il tentativo di riscrivere la definizione di OGM del Protocollo di Cartagena come qualsiasi tecnica di acido vitronucleico. Guy Kastler menziona esplicitamente la possibilità che le NBT offrano di accedere alla diversità delle colture nella loro totalità: questa appropriazione della biodiversità per essere efficace dovrebbe funzionare nell'agricoltura familiare e che si basa in gran parte sull'agroecologia, lavorando con la natura secondo principi ecologici. Pertanto, l'agricoltura familiare, in particolare quella contadina, costituisce un serbatoio di risorse naturali e modelli di produzione che non sono ancora completamente catturati all'interno della frontiera interna dell'accumulazione del capitale, rappresentando così una grande opportunità per la penetrazione del capitale in agricoltura per espandere le frontiere agro-ecologiche e abbassare il costo della produzione alimentare attraverso una tecnica innovativa che, più che la promessa di aumentare le rese, permetterà l'appropriazione della biodiversità e di tutti i sistemi agricoli.

Questa nuova narrazione costruita intorno al cambiamento climatico, all'agricoltura familiare e all'agroecologia presuppone che gli agricoltori familiari stiano nutrendo il mondo e siano implicitamente i produttori di cibo più sostenibili ed efficienti. Quindi, per creare le condizioni per intervenire in questo modello agroecologico di produzione, è necessario sottolineare perché gli agricoltori familiari hanno bisogno del sostegno delle biotecnologie.

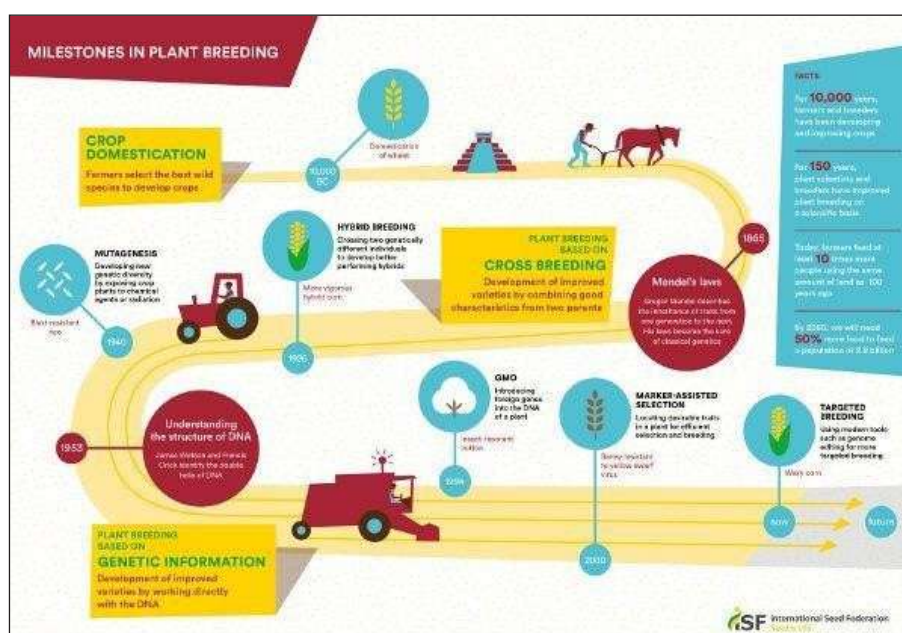
4. IL LOBBYING DELL'INDUSTRIA SEMENTIERA NELLO SPAZIO DELLA GLOBAL GOVERNANCE. – Il simposio della FAO sulle biotecnologie ha portato ad una discussione più approfondita sulla regolamentazione delle nuove tecniche di riproduzione, che è stata istituzionalizzata dalla Federazione Internazionale delle Sementi (ISF) durante il suo congresso annuale del 2017: il Congresso Mondiale delle Sementi ISF a Budapest ha riunito 1.680 delegati provenienti da sessantotto paesi di tutto il mondo, con l'obiettivo

specifico di “riaffermare l’impegno e il contributo dell’industria delle sementi nel trovare soluzioni per un sistema efficace di accesso e condivisione dei benefici come parte del trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche”, come dichiarato dal presidente dell’ISF¹ Jean Christophe Gouache.

Il Congresso ha lanciato la World Seeds Partnership², uno sforzo congiunto dell’OCSE, dell’International Seed Testing Association, dell’UPOV e dell’ISF per sostenere lo sviluppo del settore delle sementi nei paesi di tutto il mondo per ottenere sistemi sementieri armonizzati a livello internazionale. L’armonizzazione dei sistemi sementieri è urgente, dato che i governi stanno discutendo i quadri normativi per le nuove tecniche di riproduzione.

La World Seed Association (WSP) sostiene che i governi adottino un approccio a regolamentazione zero per le tecniche di editing genetico, come gli NBT (come presentato all’evento collaterale del Simposio FAO sulle biotecnologie). Infatti, WSP ha sviluppato il concept paper *Consistent Criteria for the Scope of Regulatory Oversight*, affermando che questo è un concetto centrale: “Le varietà vegetali sviluppate con gli ultimi metodi di riproduzione non dovrebbero essere soggette a una regolamentazione differenziale se sono simili o indistinguibili dalle varietà che avrebbero potuto essere prodotte con metodi di riproduzione precedenti”.

Per sostenere la sua campagna, il WSP ha sviluppato un toolkit per guidare la discussione pubblica dei suoi membri per presentare le Nuove Tecniche di Allevamento come un’evoluzione naturale nella storia dell’agricoltura e della selezione umana dei semi.



Fonte: CorporateEurope, 2017.

Fig. 2 - Toolkit per la promozione delle NBT della World Seed Partnership

L’ultima parte del toolkit si concentra sulla politica pubblica e sui quadri normativi per le nuove tecniche di riproduzione per promuovere una regolamentazione armonizzata che potrebbe escludere alcune categorie di prodotti dall’attuale regolamentazione sugli OGM, e usare principi scientifici comuni per sviluppare una politica pubblica che dia certezza giuridica ai coltivatori di piante quando adottano soluzioni innovative come le NTB.

I MAT per la sovranità alimentare hanno sollevato la questione di come le New Breeding Techniques possano portare a brevettare quelli che vengono chiamati tratti nativi delle risorse genetiche: infatti, la mappatura del genoma di una pianta permette di identificare un gene di interesse per il ricercatore, e se il ricercatore attribuisce a questo gene alcune nuove caratteristiche (resistenza alle inondazioni) esso può essere considerato un’invenzione e brevettato. Una volta brevettati, i diritti di proprietà intellettuale (DPI) possono essere

¹ <http://www.worldseed.org/congress/isf-world-seed-congress-2017>.

² <http://www.worldseedpartnership.org>.

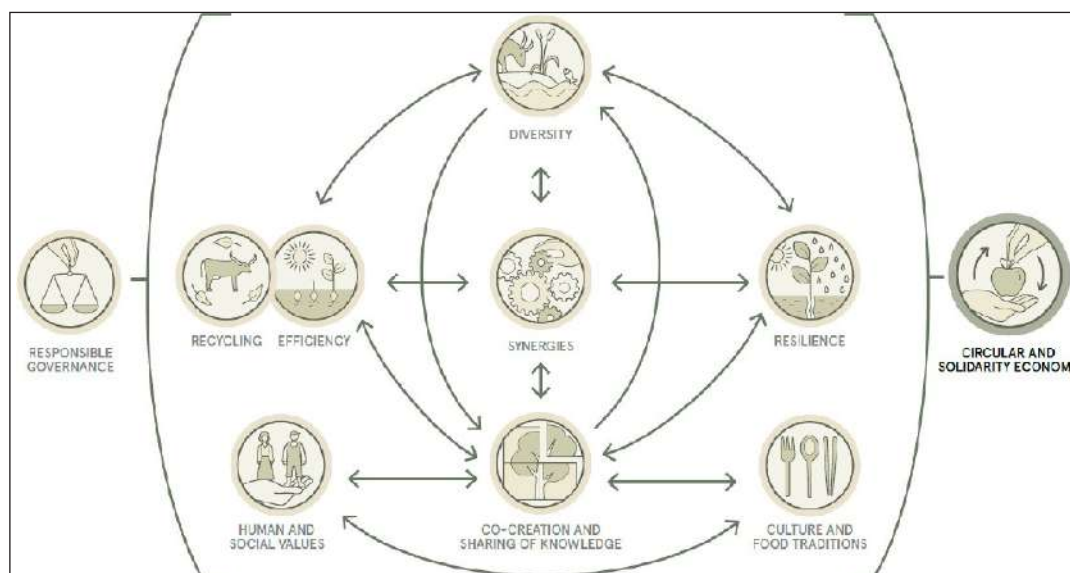
trasferiti a tutti i *landraces* e ai parenti selvatici nel mondo. Per esempio, qualsiasi pianta contenente l'equivalente "naturale" del materiale biologico brevettato può essere brevettata secondo la direttiva europea 98/44/CE:

Sia la brevettazione dell'informazione genetica che la possibilità di brevettare i tratti dei semi autoctoni sollevano un'importante questione sui dati relativi all'informazione digitale di sequenziamento (DSI), che generalmente si riferisce alla componente informativa delle risorse genetiche, o alle loro parti e componenti: la DSI può essere acquisita da tecnici e può portare alla risintesi delle risorse genetiche in un laboratorio, rendendo inutile l'accesso fisico alla risorsa genetica. La DSI non è inclusa nel Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura o in qualsiasi altro strumento di accesso ai benefici, ma sta influenzando il suo funzionamento; data la mancanza di governance e di un quadro normativo, lo scambio di DSI elude i requisiti di condivisione dei benefici del Trattato, anche se può portare ad applicazioni commerciali e alla privatizzazione dei semi tradizionali e delle conoscenze associate.

5. IL CONFLITTO IN CORSO SULLA FRONTIERA AGRO-ECOLOGICA. – La governance globale dell'agricoltura è quindi uno spazio composito dove il contrasto sulla regolamentazione della biodiversità agricola si sta intensificando, dato che la CBD e l'ITPGRFA sono collegati ai nuovi quadri politici in agricoltura discussi nella FAO per affrontare il cambiamento climatico. È su questa linea che, a partire dal 2004, la mappatura proposta nella Figura 1 dovrebbe essere rivista con meno spazio per l'OMC e i TRIPS, poiché dopo il fallimento del Cancun Round e i negoziati successivi, il commercio internazionale è andato avanti attraverso accordi bilaterali di libero scambio (con una frammentazione simile osservata nel GATT), mentre lo spazio per governare la biodiversità è diventato più complesso con i nuovi sviluppi tecnologici e la crescente relazione tra diversi siti internazionali come la CBD, la FAO, l'ITPGRFA, il CFS e il Consiglio dei diritti umani.

La FAO ha organizzato il 2° Simposio Internazionale sull'Agroecologia³ nell'aprile 2018, con oltre 600 partecipanti provenienti da governi, ONG internazionali, MAT e aziende private, per "sintetizzare e costruire sui risultati degli incontri regionali, e fornire un'opportunità per condividere e discutere le politiche che possono aiutare a scalare ed espandere l'agroecologia al fine di raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile"⁴.

Il simposio è stato anche l'occasione per trasformare il processo da dialogo tecnico a politico, con la pressione del direttore generale della FAO (quasi alla fine del suo mandato) per avere una chiara eredità nei futuri programmi strategici della FAO e nelle iniziative regionali, inviando il risultato finale del simposio al Comitato FAO per l'Agricoltura e poi alla conferenza FAO.



Fonte: FAO, 2018.

Fig. 3 - Dieci elementi dell'agroecologia

³ <http://www.fao.org/about/meetings/second-international-agroecology-symposium/en>.

⁴ <http://www.fao.org/about/meetings/second-international-agroecology-symposium/about-the-symposium/en>.

Nella stessa settimana, la 14^a Conferenza delle Parti della Convenzione sulla Diversità Biologica (CBD) si è riunita a Sharm El Sheikh (Egitto), con un chiaro punto all'ordine del giorno sulle informazioni di sequenziamento digitale, e una delegazione IPC ha condannato⁵ il tentativo di bloccare qualsiasi discussione sulla DSI, in quanto

riducendo le modifiche genetiche così ottenute a semplici "informazioni" smaterializzate per adattarsi agli algoritmi dei computer, l'industria estende la portata dei suoi brevetti a tutte le piante, gli animali o i microrganismi che contengono naturalmente le stesse "informazioni". Il brevetto sull'informazione genetica associata ai geni che accelerano la crescita dei polli permette quindi l'appropriazione di tutti i polli a crescita rapida naturale! Avevamo sperato che queste informazioni genetiche sarebbero state verificate per vietare questi brevetti sui "geni nativi" (foodsovereignty.org, comunicato stampa IPC COP 14).

Il confronto è in corso e il fatto che i MAT per la sovranità alimentare possano intervenire in modo coordinato in due forum paralleli è un primo tentativo di ampliare la loro organizzazione nello spazio della governance transnazionale dell'agricoltura.

6. CONCLUSIONI. – Lo spazio della governance globale dell'agricoltura viene definito e continuamente riconfigurato da una tensione opposta e dicotomica riconducibile a quadri normativi e politici contrastanti: da un lato il quadro commerciale internazionale del WTO e l'accordo TRIPS, dall'altro il quadro dei diritti collettivi alla risorse e alla biodiversità riconducibile al Summit della Terra di Rio nel 1992, alla Convenzione sulla diversità biologica, al Trattato internazionale sulle risorse vegetali e genetiche, ospitato presso la FAO e alla stessa FAO.

I nuovi MAT per la sovranità alimentare, venuti alla ribalta negli anni Novanta come reazione alle politiche neoliberali e per opporsi all'Uruguay Round del GATT, non solo hanno protestato nelle strade delle riunioni del WTO, ma si sono posizionati nello spazio dicotomico della governance globale dell'agricoltura scegliendo la FAO e l'ONU come spazio per affrontare proattivamente questo processo di finanziarizzazione, ma si sono posizionati nello spazio dicotomico della governance globale dell'agricoltura scegliendo la FAO e le Nazioni Unite per rivendicare un nuovo paradigma di politiche pubbliche basato sulla sovranità alimentare come diritto dei popoli a definire i propri sistemi alimentari e agricoli.

La strategia dei MAT è stata quella di contrapporre i diritti collettivi e consuetudinari ai diritti di proprietà intellettuale, creando così un quadro di discussione con le linee guida sul diritto al cibo e il progresso verso l'accesso alle risorse naturali e produttive, per arrivare infine all'agroecologia non solo come modello di produzione, ma anche come modalità che include la dimensione sociale, economica e politica.

Il negoziato sul cambiamento climatico e la celebrazione dell'agricoltura familiare hanno creato un nuovo quadro normativo e politico che ha permesso di discutere di agroecologia alla FAO (2014-2018) e proporla come quadro politico per una transizione del sistema agroalimentare verso una maggiore sostenibilità e produttività. In questo caso il passaggio da una fase di accumulazione finanziaria ad una nuova espansione commerciale sarebbe basata su un modello di produzione del cibo in grado di remunerare lavoro e il ciclo riproduttivo della natura, ma non investimenti di capitale.

Le TNC legate all'agricoltura, con il supporto di alcuni governi, hanno colto l'occasione per cercare di appropriarsi della definizione di agroecologia: se le NBT non fossero regolamentate e le Informazioni di Sequenziamento Digitale delle Risorse Genetiche fossero accessibili in open source, il settore privato avrà la possibilità di brevettare e appropriarsi di tutta la biodiversità esistente, producendo OGM che potrebbero essere definiti come biologici. Se questa appropriazione andasse in porto, l'agricoltura contadina perderebbe la sua autonomia e l'agribusiness avrebbe la possibilità di estrarre profitto dal lavoro dei contadini e dalle risorse naturali, riducendo il costo del cibo e guidando il processo di espansione materiale.

Il risultato è che lo spazio della governance globale dell'agricoltura vede sempre maggiori tensioni e correnti conflittuali, con il risultato di frammentazione dello spazio stesso, dovuto a questo tentativo di riconfigurazione delle politiche da parte dei MAT e di alcuni governi, e della contrapposizione netta da parte delle TNC che hanno bisogno di una regolamentazione omogenea e politiche pubbliche favorevoli (anche nella loro assenza) per poter far riprendere il ciclo di accumulazione basato su un'espansione materiale dell'economia che renda più stabile il sistema sociale ed economico.

⁵ http://www.foodsovereignty.org/wp-content/uploads/2018/11/2018_11_23_ES_Declaracion-del-CIP-sobre-la-participacion-a-la-CDB.pdf.

BIBLIOGRAFIA

- Arrighi G. (1994). *The Long Twentieth Century: Money, Power and the Origins of our Times*. Londra: Verso.
- Id. (1996). L'ascesa dell'Asia orientale: aspetti mondiali sistemici e regionali. *International Journal of Sociology and Social Policy*, 16(7): 6-44.
- Id. (2001). Capitalismo e (dis)ordine mondiale. *Rivista di studi internazionali*, 27: 257-279.
- Id. (2002). La crisi africana: aspetti mondiali e regionali. *New Left Review*, 11115: 5-36.
- Id. (2004). Fissazioni spaziali e di altro tipo del capitalismo storico. *Journal of World-Systems Research*, 10(2): 527-539.
- Id. (2007). *Adam Smith a Pechino*.
- Id., Beverly S.J. (1999). *Chaos and Governance in the Modern World System*. University of Minnesota Press,
- Id., Beverly S.J., Benjamin D.B. (2003). La convergenza industriale e la persistenza del divario Nord-Sud. *Studies in Comparative International Development*, 38(1): 3-31.
- Id., Beverly S.J., Benjamin D.B. (2003). Una risposta ad Alice Amsden. *Studi sullo sviluppo internazionale comparato*, 38 (1).
- Id., Nicole A., Scully B. (2010). *Accumulazione per esproprio e i suoi limiti: il paradigma dell'Africa del Sud rivisitato*. Pubblicato online, 9 novembre.
- Id., Piselli F. (2017). *Il capitalismo in un contesto ostile. Faide, lotta di classe, migrazioni nella Calabria tra Otto e Novecento*. Roma: Donzelli.
- Id., Satoshi I., Alex I. (1993). The rise of East Asia: One miracle or many? In: Palat R.A., a cura di, *Pacific Asia and the Future of the World-Economy*. Westport, CT: Greenwood Press, pp. 42-65.
- Id., Terence K.H., Wallerstein I. (1989). *Movimenti antisistemici*. Londra: Verso.
- Bernstein H. (2015). *Regimi alimentari e analisi dei regimi alimentari: un'indagine selettiva*. BICAS Working Paper Series, No. 2. L'Aia: Istituto Internazionale di Studi Sociali. www.iss.nl/bicas.
- Id. (2014). Sovranità alimentare attraverso la "via contadina": una visione scettica. *Journal of Peasant Studies*, 41(6): 1031-1063.
- Borras Jr., Franco J. (2009). *TAMs Struggling for Land and Citizenship Rights*. IDS Working Paper, 323.
- Coleman W.D., Wayland S. (2006). The origins of global civil society and nonterritorial governance: Some empirical reflections global governance. *Global Governance*, 12(3): 241-261.
- Id., Grant W., Josling T. (2004). *Agriculture in the New Global Economy*. Cheltenham: Edward Elgar.
- Edelman M. (2003). Movimenti e reti transnazionali di contadini e agricoltori. In: Kaldor M., Anheier H., Glasius M., a cura di, *Global Civil Society*. Londra: Oxford University Press, pp. 185-220.
- Id., Borras S. Jr. (2016). *Le dinamiche politiche dei movimenti agrari transnazionali*. Halifax: Fernwood.
- Id., Weis T., Baviskar A., Borras S. Jr., Holt-Giménez E., Kandiyoti D., Wolford W. (2014). Introduzione: prospettive critiche sulla sovranità alimentare. *Journal of Peasant Studies*, 41(6): 911-931.
- FAO (2016). *Atti del Simposio internazionale sul ruolo delle biotecnologie agricole nei sistemi alimentari e nutrizionali sostenibili*.
- FIAN (2009). *Madrid World Food Conference. Outcome*, 2 febbraio. <http://www.fian.org.eur.idm.oclc.org/news/news/madrid-world-fd-conferene-an-evaluation>.
- Fraser N., Honneth A., Golb J. (2003). *Redistribuzione o riconoscimento? Uno scambio politico-filosofico*. Londra: Verso.
- Keohane R., Nye S. Jr. (2000). Governing in a globalizing world. In: Nye S. Jr., Donahue J., a cura di, *Visions of Governance for the 21st Century*. Cambridge University Press, pp. 1-41.
- McMichael P. (2016). Commento: regime alimentare per la riflessione. *The Journal of Peasant Studies*, 43(3): 648-670.
- Mondo dei semi maggio 2017
- Moore J.W. (2000). Environmental crises and the metabolic rift in world-historical perspective. *Organizzazione & Ambiente*, 13(2): 123-158.
- Id. (2003a). Il sistema mondiale moderno come storia ambientale? L'ecologia e l'ascesa del capitalismo. *Teoria e società*, 32(3): 307-377.
- Id. (2003b). Nature and the transition from feudalism to capitalism. *Rassegna*, 26(2): 97-172.
- Id. (2003c). Capitalism as world-ecology: Braudel and Marx on environmental history. *Organization & Environment*, 16(4): 431-458.
- Id. (2007). *Ecology and the Rise of Capitalism*. Dissertazione di dottorato, Dipartimento di Geografia, Università della California, Berkeley. Testo disponibile al sito: <http://sites.google.com/site/j.wmooresite>.
- Id. (2008). Ecological crises and the agrarian question in world-historical perspective. *Monthly Review*, 60(6): 54-63.
- Id. (2009). Ecologia e accumulazione del capitale. Paper presentato alla conferenza *Food, Energy, and Environment*. Binghamton, New York, 9-10 ottobre. <http://j.wmoore.com> (consultato il 5 dicembre 2009).
- Id. (2010a). *Amsterdam is Standing on Norway*, Part I: *The Alchemy of Capital*.
- Id. (2010b). *Amsterdam è in piedi sulla Norvegia*, Parte II: *Il Nord globale*.
- Id. (2010c). La fine della strada? Agricultural revolutions in the capitalist world-ecology, 1450-2010. *Journal of Agrarian Change*, 10(3): 389-413.
- Id. (2011). Trascendere la frattura metabolica. *Journal of Peasant Studies*, 38(1): 1-46.
- Id. (2012). Cheap food & bad money. *Review*, 33(2-3): 125-161.
- Mori S., Onorati A. (2017). *Nuove tecniche di allevamento: quali rischi? E quale regolamento dovrebbe essere applicato a loro?* Centro Internazionale Crocevia.
- Van Der Ploeg J.D. (2010). La crisi alimentare, l'agricoltura industrializzata e il regime imperiale. *Journal of Agrarian Change*, 10(1): 98-106.
- <http://www.fao.org/about/meetings/second-international-agroecology-symposium/about-the-symposium/ar>
- https://corporateeurope.org/sites/default/files/attachments/isf_pbi_discussion-guide_feb-2017.pdf
- <https://europa.eu/capacity4dev/hunger-foodsecurity-nutrition/blog/role-agricultural-biotechnologies-sustainable-food-systems-and-nutrition-international-fao-symp>

RIASSUNTO: La ricerca analizza come il processo di finanziarizzazione post-Bretton Woods ha ridisegnato lo spazio di governance globale dell'agricoltura, facendo emergere i nuovi movimenti agrari transnazionali. In che maniera la finanziarizzazione ha rimodellato la governance dell'agricoltura e l'orientamento politico contemporaneo dei movimenti agrari transnazionali, e come questi intevengono nello stesso spazio di governance per ridefinire il processo di finanziarizzazione dell'agricoltura? La ricerca mette in relazione la World System Theory di Arrighi, applicata all'agricoltura attraverso il lavoro di Jason Moore e l'elaborazione teorica dei Critical International Agrarian Studies, interpretando in un unico quadro teorico l'attuale fase di finanziarizzazione dell'economia, la ridefinizione della governance globale dell'agricoltura e l'emersione dei movimenti agrari transnazionali. Questa dinamica di tensione dicotomica tra opposti paradigmi viene analizzata con il metodo della partecipazione osservante dall'interno dei movimenti agrari transnazionali per la sovranità alimentare all'interno dello spazio delle Nazioni Unite. Lo spazio della governance transnazionale dell'agricoltura viene definito come uno spazio dicotomico dove le politiche derivanti dalla finanziarizzazione e le strategie MAT si scontrano per ridefinire una nuova fase di espansione del ciclo economico basato su remunerazione del capitale e l'appropriazione delle risorse naturali o la remunerazione del lavoro e della natura.

Parole chiave: governance agricoltura, movimenti agrari transnazionali, FAO

Keywords: governance agriculture, transnational agrarian movements, FAO

*Università della Calabria; mauro.conti@unical.it

CARMELO BUSCEMA*

COOPERAZIONE E PANDEMIA. L'UMANITARISMO AUTORITARIO COME TERRENO DI RICONFIGURAZIONE DEGLI ASSETTI DEL SISTEMA MONDO

L'inizio del nuovo millennio ha inaugurato una fase di intense ed estese tribolazioni per la struttura sociale, economica, tecnico-culturale e politica del globo che – sulla scorta del pensiero di Giovanni Arrighi – chiamiamo “sistema mondo”.

In particolare, gli assetti che sembrano essere stati messi definitivamente in crisi sono quelli che *Il lungo XX secolo* (Arrighi, 1994) ha ricevuto in dote dal declino dello *Jus publicum europaeum* (Schmitt, 1950), e che poi ha violentemente trasformato e allargato su scala globale. Del complesso e articolato processo di avvicendamento egemonico alla testa e al centro degli equilibri del sistema mondo, animato dalle vicissitudini legate al declino della potenza della Gran Bretagna e all'ascesa di quella degli Stati Uniti d'America, passaggi fondamentali e traumatici sono stati: prima, il trentennio di radicali tensioni e cambiamenti che si sono risolte nella sanguinosa guerra “civile” scoppiata in seno alla società industriale d'Europa e d'Occidente, tra il 1914 e il 1945; quindi, il periodo contraddistinto dalla cosiddetta Guerra fredda tra la ormai conclamata potenza statunitense e quella contro-egemone espressa dall'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche; e, da ultimo, il movimento a carattere marcatamente unipolare di neoliberalizzazione (Harvey, 2005) e globalizzazione della pressoché intera struttura sociale del mondo, consumatosi nel corso dell'ultimo trentennio del Novecento, e poi continuato, seguendo percorsi ben più accidentati, nel corso dei primi lustri del nuovo millennio.

Tipicamente, l'ultimo di questi passaggi si è sviluppato dietro la spinta, innovatrice e reattiva, derivante dalla dialettica tra i soggetti collettivi portatori delle stridenti contraddizioni insite negli assetti prima fordisti e poi post-fordisti, e le forze sistemiche dominanti, da quelli potentemente incalzate. Su questa base si è innestato un movimento impetuoso di rilancio del “progresso” tecnologico, attraverso investimenti nella ricerca sempre più saldamente vincolati agli interessi strategici dei principali centri militar-statali e capitalistici. Tale fase è diventata fucina e teatro di dirompenti trasformazioni su scala globale, dalle quali sono scaturite sia nuove ulteriori contraddizioni strutturali, ma anche un immenso bagaglio di potenziali soluzioni sistemiche, futuribili o già in atto, e senz'altro controverse e ambivalenti. Dentro questa cornice, la radicalità dei connotati spaziali ed epistemici che hanno qualificato tali mirabolanti innovazioni tecnologiche e sociali, è valsa la messa in atto di vere e proprie “rivoluzioni” strutturali, dagli impatti, potenziali e già effettivi, sulle fondamenta del sistema mondo, letteralmente trascendentali. In particolare, le più importanti di queste sono state il processo di contestuale *finanziarizzazione della società* e di *socializzazione della finanza* (Marazzi, 2009); quello congiunto, e a tratti convergente, di surrogazione algoritmica della realtà relazionale analogica via *digitalizzazione del mondo* (Buscema, 2012); infine, gli avanzamenti quantici realizzati nello sviluppo dei saperi e dispositivi legati alle *biotecnologie* (Turrini, 2010). Montate nel corso di archi storici lunghi lustri e decenni, tali dirompenti dinamiche hanno trovato nell'instaurazione dello stato d'emergenza e d'eccezione legato all'epidemia da Sars-CoV-2 (Agamben, 2020), un'occasione di consolidamento paradigmatico, e di sviluppo e intreccio ancor più cogente. Di più: si può affermare che le politiche di lotta alla pandemia attuate dai principali governi coincidano *tout court* con lo sforzo di realizzazione d'imperio, accelerata e dall'alto, di una ristrutturazione sistemica basata sugli elementi venuti fuori da quelle tre rivoluzioni. Tale ristrutturazione – detta anche “Great Reset” (Schwab e Malleret, 2020) negli ambienti del World Economic Forum – mira a riorganizzare l'assetto sociale complessivo secondo modi d'articolazione orizzontali e verticali profondamente rinnovati, ritenuti più efficaci rispetto agli scopi di controllo interno delle popolazioni, e di contenimento dell'ascesa della Repubblica popolare cinese – la quale, dallo status subordinato di utile sponda del gioco strategico occidentale, si è progressivamente trasformata nella principale potenza contro- o proto-egemonica mondiale.

A ben vedere, l'impeto e l'estensione di questi radicali cambiamenti hanno una tale portata da provocare profondissime breccie nelle strutture sociali complessive, che addirittura trascendono l'ordine del discorso della



geopolitica e della geoeconomia – come l'impostazione grandangolare del pensiero di Michel Serres (2009) e Jacques Camatte (2020) dimostrano. Tuttavia, qui la sezione del quadro sullo sfondo in causa è quella animata da due fondamentali tensioni: la crescente pressione invalsa tra il modo di produzione capitalistico – divenuto ipertrofica macchina globale, che tutto tende a metabolizzare –, e il complesso ecosistema che lo ospita e nutre, e che alle sue sollecitazioni risponde in modi impattanti; e l'esacerbata rivalità tra i principali attori degli equilibri geopolitici in essere che, in un quadro di interdipendenze complesse, si ristrutturano attorno al profondissimo asse millenario che unisce e separa l'Occidente oggi egemonizzato dagli USA, con l'Oriente sempre più sino-centrico.

La prima tensione si manifesta nei termini del cosiddetto “cambiamento climatico”, ch'è fenomeno dai potenti effetti materiali e retorici, immediati e ipotetici, oggettivi e politici. In ragione di tali caratteristiche, esso è attraversato da forti istanze di capziosa strumentalizzazione promosse dai vertici sistemici che – lungi dal mirare alla costituzione di un modello socioeconomico effettivamente equo e sostenibile – puntano al rinnovamento delle condizioni di riproduzione allargata dell'attuale struttura di distribuzione ineguale della ricchezza, attraverso: l'ottimizzazione degli strumenti di cattura delle nuove espressioni della “forza-valore” diffuse nel corpo sociale; l'ingabbiamento degli attori asiatici emergenti, o già relativamente affermati, all'interno di uno schema di criteri di governance favorevole alla valorizzazione delle posizioni dell'egemone. Tale complessa operazione di ristrutturazione del sistema avviene sfruttando la capacità delle élite di cooptazione, in forma disinnescata e rifratta, della retorica delle stesse forze sociali anti-sistemiche all'interno dei meccanismi dell'odierna società dello spettacolo (Debord, 1967) aggiornati digitalmente, e orientati al governo biopolitico (Foucault, 1978) e psicopolitico (Han, 2014) delle popolazioni.

Corollari della seconda tensione, invece, sono: la manifestazione di nuovi protagonismi regionali o sub-regionali all'interno dello scenario geopolitico, alla ricerca di visibilità e vantaggi nella condizione di confusione tipica della transizione; la diffusa corsa all'aumento degli investimenti militari strategici e al riarmo; l'accentuazione di tribolazioni politiche sempre più traumatiche e polarizzanti in Europa, ch'è il fuoco strategico di quell'asse di contesa più generale, e teatro di riproduzione e riverbero degli interessi e degli appetiti che la animano.

Le due linee di tensione sono connesse a doppio giro, e si alimentano vicendevolmente: la relativa penuria di risorse, oggettiva o determinata dalle scelte del blocco egemonico, esacerba le tensioni scaturenti dai processi di accesso competitivo a esse; mentre l'aumentato tasso di rivalità induce un'ulteriore pressione di accaparramento competitivo sulle risorse strategiche stesse. Tale intreccio trova sfogo nella torsione nettamente autoritaria, se non addirittura neo-dispotica (Sanguinetti, 2020), che caratterizza la riconfigurazione in atto degli assetti di potere, nazionali e internazionali. D'altronde, il movimento di *assolutizzazione* delle funzioni in capo alle strutture politiche – ch'è un gesto consapevole di scioglimento (*-solvere*) del legame che vincolerebbe i vertici rispetto a (da, *ab-*) le basi sociali e materiali della struttura da cui essi promanano – è peculiare e tipico di ogni fase di riformulazione complessiva degli assetti, che richiedono modi per l'appunto “risoluti” di forzatura delle resistenze. L'analisi di Arrighi (1999) conforta questa nostra annotazione, definendo la degenerazione della crisi sistemica, come il movimento che accompagna ogni processo di transizione egemonica – passando per la moltiplicazione e l'esasperazione delle condizioni caotiche, e quindi al crollo parziale o totale delle strutture portanti. Ancora secondo Arrighi, il punto di equilibrio nei rapporti tra gli attori territorialisti e gli agenti capitalisti, durante tali fasi, tende a spostarsi nettamente sul protagonismo dei primi e l'arretramento, in posizione di accodamento, della massa dei secondi. Nel promuovere questo processo, i vertici degli apparati politici giocano sull'appoggio finanziario, materiale e culturale delle forze socioeconomiche portatrici delle risorse accumulate attraverso lo sviluppo di nuovi, e più efficaci ed efficienti, epistemi, saperi, dispositivi, modi e tecniche, rispetto allo sforzo di potenziamento ed estensione delle forme materiali e immateriali del sistema di potere.

A ben vedere, il tratto neo-dispotico dell'attuale fase storica appare come la culminazione della tendenza che ha caratterizzato la geopolitica già dalla stagione delle cosiddette “guerre umanitarie”. A tal proposito, Noam Chomsky ha parlato di *nuovo umanesimo militare*, mentre Slavoj Žižek ha riferito di un *militarismo umanitario o pacifista* (2005, p. 32). Qui, noi, tenendo conto del riversarsi di tale tendenza dal piano delle relazioni internazionali, verso quello degli schemi “nazionali” di gestione del potere, possiamo ricondurne l'insieme delle pratiche a un più generale fenomeno bifronte di *umanitarismo autoritario* e di *autoritarismo umanitario*.

Dal punto di vista storico e geopolitico, lo schema dell'umanesimo militare rispondeva al bisogno dell'egemone nordamericano, e dei suoi principali alleati, di costituire un apparato ideologico capace di produrre quelle giustificazioni retorico-morali atte a coprire pubblicamente la nuova fase di espansione aggressiva risolutamente intrapresa all'indomani della caduta del Muro di Berlino. Propiziata in prima battuta dall'implosione dell'impero sovietico, questa è poi divenuta vera e propria coazione strutturale autoalimentata dalla necessità

sistemica di giocare pericolosamente – ora in chiave di contenimento delle istanze del conflitto sociale e internazionale, ora nel tentativo di distrazione e incanalamento delle loro forze a proprio vantaggio – con le stesse spinte reattive, di stampo anti-sistemico, sorte proprio in risposta alle sue campagne e ai loro effetti. Per un largo frangente – in buona misura ancora in corso –, tali reazioni alle reazioni hanno assunto i tratti prevalenti degli interventi di contrasto delle espressioni del terrorismo islamista, ma anche quelli delle operazioni mirate all'espugnazione e al presidio di fronti strategici cruciali, soprattutto in funzione anti-russa e anti-cinese.

È così che a partire dai primi anni Novanta, dai Balcani al Medioriente all'Africa, abbiamo assistito a una fitta teoria di interventi militari di stampo *umanitario*, portate avanti in nome della difesa di settori di popolazioni strumentalmente elette di “pubbliche vittime” di violenze inaccettabili, allo scopo di legittimare azioni spesso ancora più abusive di quelle per sanzionare le quali si interviene. Attraverso una sfrontata operazione, gli apparati di potere occidentali hanno costruito in nome della pace, della democrazia e della solidarietà internazionale, la generale accettazione dell'uso di mezzi smaccatamente contrari a quegli stessi obiettivi. Dentro questa cornice, a partire dal fatidico 9/11 del 2001, e poi a seguito della stagione europea del terrorismo cosiddetto islamista – soprattutto nel cuore degli anni Dieci –, tale impianto ha sorretto l'escalation di una teoria di operazioni politiche, poliziesche e militari orientate all'esasperato securitarismo. L'“occasione” pandemica ha portato al parossismo questa progressione, rivolgendo ancor più marcatamente il mirino di questa strategia non più solo verso il fronte esterno, ma anche e sempre di più contro le stesse popolazioni dei Paesi dei suoi governi promotori.

In particolare, quelle stesse “qualità” da *nemico pubblico* perfetto precedentemente affibiate alla figura del terrorista islamista (Buscema, 2019), sono state traslate ed estese all'infinito nell'immagine del nuovo coronavirus Sars-CoV-2, il cui agente diffusore è rappresentabile come ancora più ubiquo, essendo potenzialmente ciascun soggetto, senza eccezioni. Ciò sta determinando un'ulteriore rinvigorimento modi dell'umanitarismo autoritario/autoritarismo umanitario che, adesso, viene ad assumere soprattutto i tratti di invadenti, ossessive e violente premure simil-sanitarie indirizzate verso (*versus*) il popolo – spesso non richieste, o addirittura esplicitamente rifiutate dai “beneficiari” –, presentate agli occhi dell'opinione pubblica ostaggio di trauma e ricatto, come oggettivamente e scientificamente necessarie, senz'altro benefiche, e quindi indiscutibili.

È assai significativo che il processo di complessiva ristrutturazione sistemica monti a cavallo della cosiddetta “pandemia”: i suoi tratti essenziali si prestano a legittimare l'estensione transnazionale degli atti e dei poteri (anche violenti) invocati per contrastarla, nonché a fare di questa espressione di generosa superiorità morale. In definitiva, sembra che l'antica propensione occidentale a utilizzare gli argomenti del bene a giustificazione del male (Canetti, 1993, p. 34), stia conquistando nuovi campi di applicazione, facendo soprattutto leva sul paradigma della “cura” – sia strettamente sanitaria, che più generalmente ambientale. Sembra che Igea – la classica dea greca della salute – stia soppiantando Quirino – il dio delle ricchezze materiali – come figura archetipica attraverso cui ridefinire e rilanciare il sistema di potere occidentale, contribuendo così anche al riscatto degli strumenti di Giove – il potere di visione e di comando politico – e di Marte – il potere basato sull'abile esercizio della violenza. Infatti, il primo è così rinfrancato dalle nuove possibilità di gestione e controllo attraverso il governo dei big data; laddove il secondo per questa via si svincola dal paradosso della potenza in cui è precipitata la capacità militare nell'epoca del nucleare, anche sostituendo alla tradizionale *guerra tra i popoli* organizzata dagli Stati rivali, la modalità della *guerra contro il popolo* (Halper, 2017). Insomma, a dispetto del fatto di richiamare immagini di blocchi, sospensioni e chiusure, in realtà, attorno al simulacro del coronavirus si è definito un ampio terreno di accelerazione, confluenza, integrazione e razionalizzazione in chiave sistemica, del complesso delle trasformazioni già da qualche lustro in atto a livello sia interpersonale che strutturale. In particolare, quelli che si stanno rinsaldando sono i gangli portanti del *complesso militare-industriale e politico* contemporaneo, basato sui settori del digitale e delle biotecnologie anche farmaceutiche, sostenuti dall'alta finanza e da quei rami della ricerca scientifica più asservita alle funzioni di valorizzazione capitalistica.

Alla retorica della *guerra contro il virus* – e cioè contro tutti – è corrisposta un'effettiva militarizzazione delle iniziative politico-sanitarie di “cura” messe in campo in funzione anti-pandemica – come evidenziato dalla terminologia, dai soggetti coinvolti e dalle misure assunte. Spostare il fuoco analitico orientato a questa dinamica sullo scenario internazionale, ci aiuta a sottolineare il modo in cui tale paradigma funzioni come strumento di rafforzamento delle catene di ingerenza occidentale sul resto del mondo.

In particolare, cruciale appare a tal rispetto il ruolo giocato dalla “Science for Peace and Security” della NATO, la cui funzione è quella di favorire collaborazioni di ricerca orientate ad “affrontare le sfide della sicurezza del XXI secolo” relative alle nuove tecnologie, al terrorismo, agli agenti biologici, chimici e nucleari. Sin dall'inizio, essa ha promosso un approccio dichiaratamente strategico-militare alla gestione pandemica, basato sul

contrasto alla “disinformazione” (ovvero le posizioni critiche) sul tema, e la messa a sistema delle lezioni apprese nei singoli contesti nazionali. Secondo lo stesso Segretario Generale della NATO, Jens Stoltenberg, la pandemia rappresenta una formidabile sfida e occasione per la sua struttura, da cogliere facilitando, e coordinando tra i diversi eserciti nazionali, la connessione strategica tra la dimensione sanitaria e quella militare (Mazzeo, 2020a).

Per questa via sembra configurarsi una nuova missione di “civilizzazione” lanciata dalle forze d’Occidente verso i quattro angoli del globo, sotto la forma della premura umanitaria di universalizzare il *diritto* di accesso – tramite ricatto, coazione e debito – ai vaccini, innanzitutto di produzione e gestione nordamericana ed europea. Oltre a generare un mercato gigantesco per le merci e i servizi legati alle “Big Pharmaceutical Companies”, ciò rappresenta l’occasione per estendere internazionalmente l’istituto “eccentrico” del Green Pass – legato, invece, agli interessi delle Big Data Companies. E cioè quello strumento potentissimo di controllo personale e collettivo e di drenaggio del carburante più prezioso dell’affermando modello capitalistico: la “datificazione” della pressoché intera realtà sociale, sanitaria e biologica del mondo, che viene letteralmente *uploaded* su una nuova piattaforma di potere attraversata da catene di saperi/poteri e interessi nettamente appannaggio delle imprese nordatlantiche.

La rilevanza geopolitica di tali questioni è ben evidenziata dall’approccio che – anche in funzione anti-cinese e russa – invita a concepire il Covid-19 come una vera e propria *nazione nemica*, contro cui mobilitare tutte le forze strategiche disponibili, partendo dalla vaccinazione a tappeto *manu militari* del mondo, in modo da rinnovare l’immagine degli USA come promotori di soluzioni “universali” (Gayle *et al.*, 2021). In tal senso, il Patto di Roma – siglato nell’estate del 2021 nell’ambito dai ministri della salute del G20 – è orientato ad attivare presso i cinque continenti un meccanismo di induzione di bisogni, e di incanalamento delle loro domande di sicurezza sociale, psicologica e sanitaria, nonché dei loro debiti futuri, nelle formule vantaggiose per i principali promotori. Ciò è vero nella misura in cui: oltre a creare un mercato amplissimo per la circolazione (e la sperimentazione in presa diretta) delle merci prodotte dalle multinazionali del farmaco coinvolte; determina la necessità di un continuo esercizio di trasferimento tecnologico, di conoscenze e pratiche di governance, dal centro alle periferie, che non è affatto neutrale da punto di vista politico, culturale e sociale, oltreché economico; è l’occasione per attrezzare nuove formule di giustificazione formale e materiale del presidio occidentale dei territori del mondo, presupposto importante per attivare e potenziare forme di ingerenza politica e commerciale; è lo spunto per estendere presso quelle stesse popolazioni, anche il complemento digitale del vaccino, ch’è il Green Pass. Questo dispositivo, all’interno di quella logica imperiale *all for all*, è atto a “redimere” temporaneamente l’individuo dalla sua nuova condizione di *untore fino a prova contraria*, e a “riabilitarlo” all’esercizio di funzioni, facoltà e diritti nella realtà sociale analogica che gli standard politici ante-Covid ponevano alla stregua di prerogative inalienabili dell’essere umano.

All’interno di tale processo complessivo, le iniziative e i programmi di cooperazione apportano degli importanti contributi. In particolare, la cooperazione allo sviluppo è settore delle relazioni internazionali specialmente utile da osservare a tal rispetto, dato che è spesso specchio riflettente delle soluzioni tecniche adottate dalle élite politico-economiche dei Paesi più ricchi ai fini del perseguimento dei loro interessi e appetiti strategici. Sebbene assai parziale, esso è, quindi, un essenziale campo rivelatore dei processi più complessivi del sistema. In linea con questi, tendenze inedite, pratiche innovative e linee di sperimentazione vi avevano già guadagnato ampio spazio negli anni scorsi tra i progetti e i protocolli dei suoi soggetti più vivaci, tanto da arrivare a soppiantare o, comunque, a trasfigurare fortemente l’assetto dei suoi attori, funzioni, modi, mezzi e scopi, scaturito in seno all’architettura del mondo del secondo dopoguerra.

Anche qui, la cornice pandemica ha rappresentato l’occasione di precipitazione delle trasformazioni ch’erano già in corso di maturazione, nonché il terreno di misurazione dell’“efficacia” delle pratiche in via di decisivo consolidamento in rapporto alle cruciali poste in gioco epocali. Più specificatamente, ciò è soprattutto vero per alcune formule innovative di organizzazione e implementazione dei programmi e degli interventi, quali quelle miste della “Civil and Military Cooperation” (CIMIC), che puntano a impiegare in maniera ottimale le risorse strategiche e altamente efficienti, da una parte, degli eserciti e delle loro effettive organizzazioni, e, dall’altra, degli agenti della cooperazione animati dalla spinta insostituibile dei loro buoni sentimenti. Tale formula sembra essere vincente in questo frangente, rispetto alle esigenze sistemiche orientate a spianare le strade su cui far correre i progetti transatlantici di nuova colonizzazione, per via digitale e biotecnologica, del mondo.

In definitiva, la traslazione sul piano internazionale dei modi politici di gestione della pandemia invasi tra, e promossi globalmente da, le potenze occidentali, è servita principalmente a rafforzare la tendenza alla *militarizzazione* di parti sempre più consistenti dei programmi di cooperazione, delle istanze esecutive e dei

soggetti esecutori, della logica strategica entro cui quelli sono inquadrati, e delle loro finalità ultime. A sua volta, tale tendenza si accompagna al suo corollario legittimante: la caratterizzazione in chiave sempre più *emergenziale e urgente* dei contesti e dei campi di “cooperazione”. Gli interventi presso di questi vengono concepiti come operazioni giocate sulla soglia tra la vita e la morte che incomberebbe presso le comunità “soccorse”, in ragione dell’occorrenza effettiva o minacciata, di guerre civili, disastri ecologici, o crisi sanitarie e alimentari che siano. L’accento posto su tali circostanze è atto a giustificare il ricorso ai *modi più diretti e spicci* di amministrazione dei progetti e delle operazioni, che sono quelli peculiari dell’approccio marziale. Da qui, l’ulteriore apporto degli schemi e delle pratiche di cooperazione mista tra forze militari e civili, funzionale a legittimare e intensificare il ricorso al metodo autoritario all’umanitarismo, e umanitario all’autoritarismo, fin nei campi degli interventi d’aiuto alimentare, sanitario e securitario.

Di seguito, allo scopo di evidenziare la pregnanza degli elementi teorico-analitici esposti sopra in rapporto a tale nuovo “fronte” di trasformazione della cooperazione allo sviluppo, faremo una rassegna ragionata dei nuovi programmi promossi dall’Italia, nel quadro delle strategie di cooperazione europea, nella regione africana del Sahel – divenuta tanto strategica dal punto di vista geopolitico e geoeconomico nel corso degli ultimi anni, da essere definita come “la vera frontiera [fisica, politica e umana] dell’Europa” da Emanuela Del Re (rappresentante speciale dell’Ue)¹.

La genealogia della commistione tra settori civili e militari che oggi si consuma nel campo della cooperazione internazionale, affonda certamente le radici nelle profondità della storia delle tecniche e dei modi del potere. A noi qui interessa, però, circoscrivere l’attenzione sul modello CIMIC, che è un’interfaccia che si afferma alla fine degli anni Novanta, con lo scopo di stabilizzare gli schemi di coinvolgimento e mutua articolazione delle organizzazioni civili, governative e non governative, nel quadro della realizzazione di progetti di infrastrutture di base, di sviluppo socio-economico e di formazione, associate alle attività portate avanti nei teatri operativi dalle forze armate. La spinta innovatrice di cui il CIMIC è espressione, è quella sorta in seno allo sforzo compiuto dalla NATO nella direzione del necessario ripensamento delle proprie logiche, all’interno di un contesto geopolitico improvvisamente mutato: sia nelle condizioni – in ragione del crollo dell’impero sovietico in primis –, che negli obiettivi dell’attore egemone – ovvero abbattere i principali punti di resistenza al dispiegamento del modello di società neoliberista per il mondo.

Anche in ragione dello stretto rapporto di vassallaggio militare che, dalla fine della Seconda guerra mondiale, vincola il nostro Paese agli USA, l’Italia è stata tra le prime nazioni ad aderire attivamente a questa nuova frontiera della cooperazione, creando nel 2002 (insieme a Grecia, Portogallo e Ungheria, e poi anche Romania e Slovenia), con sede a Motta di Livenza, il “Multinational CIMIC Group” (MNCG) – il cui motto è *militēs civisque alacriter*². L’obiettivo dichiarato di questo reparto interforze è di avvalersi del sostegno a, e de, l’“ambiente civile”, al fine di aumentare l’efficienza delle operazioni militari strettamente intese, nonché di fungere da bacino di competenze e forum di consultazione per altri attori istituzionali. Più nel dettaglio, i risultati attesi e riscontrati sono: il miglioramento delle capacità di cooperazione e addestramento multinazionale, l’estensione e il perfezionamento delle abilità linguistiche e negoziali, l’ottimizzazione dell’efficienza operativa anche attraverso la riduzione delle spese. I teatri di intervento del MNCG sono i Balcani (Kosovo), il Medio-Oriente (Libano e Afghanistan), l’Africa (Somalia, Gibuti, Niger). Inoltre, il MNCG fornisce agli Stati che ne facciano richiesta, servizi di addestramento *in loco* attraverso il “Mobile Training Team”.

Anche per “compensare” il disimpegno nazionale dall’Afghanistan, consumatosi di recente, il nostro Paese ha ottenuto l’affidamento di una base in Niger, da gestire autonomamente nel quadro della missione italo-francese MISIN. Istituita seguendo procedure ampiamente extra-parlamentari, essa è orientata – secondo il Ministro della Difesa, Lorenzo Guerini – ad aumentare la capacità europea di controllo sistemico sia sul nord Africa che sulla fascia sub-sahariana (Mazzeo, 2021). Più in particolare, il compito dell’Italia è di fornire assistenza militare alle forze di sicurezza nigerine per potenziarne le abilità tecniche, logistiche e operative. L’area geografica di intervento si estende oltre i confini di quel Paese, includendo anche la Mauritania, la Nigeria e il Benin. La cornice nordatlantica ed europea del complessivo quadro di azione, è confermata anche dal fatto che MISIN va a integrare la partecipazione italiana alla controversa missione Takuba comandata dalla Francia in Sahel. Ulteriore segno della crescente penetrazione militare europea in una delle aree più calde e nevralgiche del continente, lasciate progressivamente sguarnite dagli USA, tale missione è, formalmente, volta al

¹ https://www.esteri.it/it/sala_stampa/archivionotizie/comunicati/2020/11/del-re-il-sahel-e-la-vera-frontiera-d-europa.

² La denominazione originaria recava la parola *South* per distinguere tale ente da quello omologo, creato contestualmente in Olanda con competenza nelle aree del nord, poi diventato CIMIC Centre of Excellence.

contrasto delle espressioni locali del terrorismo e dei flussi migratori definiti “illegali”; mentre, sostanzialmente, mira a fornire supporto agli interessi politico-economici delle corporazioni transnazionali dell’energia (innanzitutto transalpine), in una regione ch’è ricchissima di materie prime – quali gli idrocarburi e l’uranio – divenute essenziali per gli affari di importanti imprese multinazionali e per l’approvvigionamento di strategiche catene globali del valore. Rispondendo alla richiesta francese di “condividere il fardello”, cioè i costi, materiali e umani della guerra al terrorismo in Africa occidentale” (De Georgio, 2020), il contributo delle forze armate italiane è quello di portare avanti attività di assistenza e formazione ai corpi militari autoctoni, concorrendo “pure alle attività di sorveglianza delle frontiere e del territorio e di sviluppo della componente aerea della Repubblica del Niger”³.

Parte importante del programma MISIN è l’addestramento del locale “Gruppo d’Azione Rapida – Sorveglianza e Intervento” (GARSI) impiegato con funzioni di controllo dell’ordine pubblico e anti-terrorismo. Queste unità di pronto intervento istituite lungo ampie parti del Sahel, sono il frutto delle attività di programmazione e gestione affidate alla “Fundación Internacional y para Iberoamérica de Administración y Políticas Públicas” della cooperazione spagnola, e del contributo in termini di addestramento e fornitura di attrezzature militari offerto dalle forze armate europee presenti in Africa. Il loro obiettivo formale è il rafforzamento delle autonome capacità operative delle forze autoctone di controllo e sicurezza del territorio e delle frontiere, di affermazione dello stato di diritto, e di lotta al terrorismo, al crimine e alle migrazioni irregolari.

La cornice più ampia entro cui si inscrivono, si articolano e si integrano i programmi e le attività sopramenzionati, è quella rappresentata dal generoso “Fondo fiduciario d’emergenza per l’Africa” dell’Ue. Questo strumento di cooperazione internazionale allo sviluppo – nato in occasione del summit sulle migrazioni de La Valletta (2015) – può contare su un budget complessivo di oltre 4 miliardi di euro, di cui quasi 2 destinati specificamente al Sahel. Tale risorsa è stata a sua volta inserita all’interno del nuovo “Strumento di vicinato e di cooperazione internazionale e allo sviluppo 2021-2027”, di quasi 90 miliardi, che integra e razionalizza la gestione di tutta una serie di altri fondi e programmi anteriormente attivati nell’ambito dell’Unione europea. Tale sforzo di ristrutturazione corrisponde alla nuova concezione della cooperazione internazionale allo sviluppo adottato dall’Ue, che mira a pensare e trattare le questioni della sicurezza e dello sviluppo, quelle militari e quelle economiche, come reciprocamente intrecciate.

Entro il quadro concettuale e operativo rappresentato da questi programmi di cooperazione mista, tra i beni di prima necessità considerati indispensabili alla gestione delle emergenze nei territori in cui gli Stati occidentali si attivano *suae sponte* molto alacremenente – e che sono donati e consegnati sotto forma di “aiuti”, spesso “umanitari”, attraverso l’azione diretta o indiretta delle forze militari all’interno dei rispettivi teatri d’intervento –, vi è una gamma di risorse molto ampia, che va dai giocattoli per bambini, alle armi necessarie allo svolgimento delle funzioni di ordine pubblico e sicurezza dei territori da parte delle polizie autoctone che si va a istruire e con cui si collabora. Tra questi beni, la cornice pandemica, assunta dagli Stati occidentali come matrice universale da applicare a tutti i contesti, ha determinato l’aumento dell’importanza di alcuni di essi, come il cibo (nella forma dei donativi di derrate alimentari), i servizi medici e i dispositivi sanitari e farmacologici (soprattutto mascherine di dubbia utilità, ma anche dosi di vaccino, spesso con scadenza eccessivamente ravvicinata⁴ o di inferiore qualità rispetto agli standard minimi europei, tanto da non dare diritto, in Europa, al Green Pass⁵).

Significativi esempi di queste iniziative, sono i seguenti. La Difesa ci informa del fatto che, il 25 marzo 2021, il contingente italiano in Niger ha consegnato derrate alimentari e dispositivi sanitari anti-Covid presso il villaggio di Dara, nell’ambito di un progetto CIMIC integrato alla missione MISIN, alla presenza del suo Comandante, Generale di Brigata Aerea, e dei suoi interlocutori nigerini⁶. Similmente, nell’ambito del progetto AMISOM, il 2 dicembre 2020, il contingente militare italiano della “European Union Training Mission” in Somalia ha consegnato aiuti alimentari alle famiglie di Afgoye – che il rapporto definisce provata dagli effetti congiunti dell’invasione delle locuste e della pandemia⁷. Ancora, gli operatori del MNCG, nell’aprile del 2021,

³ https://www.camera.it/_dati/leg18/lavori/documentiparlamentari/indiceetesti/026/002/00000014.pdf.

⁴ <https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/12/22/nigeria-distrugge-1-milione-di-dosi-di-astrazeneca-consegnate-poco-prima-della-scadenza-impossibile-somministrarle/6435116>.

⁵ <https://www.washingtonpost.com/world/2021/06/30/eu-vaccine-travel-passport-india>.

⁶ https://www.difesa.it/OperazioniMilitari/op_intern_corso/Niger_missione_bilaterale_supporto/notizie_teatro/Pagine/Missione_in_Niger_donazione_di_derrate_alimentari.aspx.

⁷ <https://reliefweb.int/report/somalia/amisom-receives-italian-donated-food-distribution-afgoye>.

hanno inaugurato presso “Casa Italia” a Maarakeh (Libano), un centro di supporto nell’ambito della campagna “Together against Covid” rivolta a sostegno delle comunità locali⁸, con il coinvolgimento anche delle Forze armate libanesi e delle unità operative internazionali dell’UNIFIL⁹. Altri significativi progetti portati avanti nell’ambito della CIMIC e del MNCG hanno visto la consegna di giocattoli a bambini orfani in Somalia¹⁰; la fornitura di medicinali essenziali e altri prodotti farmaceutici, in collaborazione con il Banco Farmaceutico italiano, a supporto delle “Mother and Children Health Clinics” ancora in Somalia¹¹ e in Gibuti¹².

In conclusione, è importante sottolineare – sulla scorta di quanto già Žižek aveva già tempestivamente notato – come la generosa evocazione *dall’alto* dei diritti umani, paradossalmente, abbia funzionato nel corso degli ultimi lustri come chiave per la ridefinizione in senso autoritario delle prestazioni delle “democrazie” occidentali sia a livello internazionale, che al proprio interno, fino al punto che quelli sono stati via via profondamente “ripensati” fino a includere la tortura e lo stato d’emergenza permanente” (2005, p. 32). A ciò si abbina tipicamente un violento meccanismo di *vittimizzazione* delle figure sociali nel nome delle quali ci si “arma”; le quali, a ben vedere, lungi dall’esserne rafforzate, ne risultano deprivate di ogni autonoma soggettività. Questa operazione è *eminentemente politica* a dispetto, o forse proprio in ragione, del fatto di consistere di un processo di *depoliticizzazione* delle situazioni bersaglio dei “brutali” interventi umanitari. L’invocazione *dall’alto* dei motivi dell’altrui bene, lungi dall’aver la funzione di argine contro l’eccesso di potere, è diventata piuttosto il grimaldello usato per affermare “il messaggio osceno dell’esercizio incondizionato del potere” stesso (*ibid.*, p. 45), e per estenderne le “responsabilità”, e quindi i dispositivi di ingerenza e coazione, in campi ancora estranei. In definitiva, l’uomo dei *diritti dell’uomo* “è il risultato di una serie di pratiche politiche che danno [una nuova] forma alla cittadinanza”, e il portatore di “una falsa universalità ideologica, che nasconde e legittima la reale politica dell’imperialismo occidentale, gli interventi militari e il neocolonialismo” (*ibid.*, p. 63).

BIBLIOGRAFIA

- Agamben G. (2020). *A che punto siamo? L'epidemia come politica*. Macerata: Quodlibet.
- Arrighi G. (1994). *Il lungo XX secolo. Denaro, potere e le origini del nostro tempo*. Milano: il Saggiatore.
- Id., Silver B.J., a cura di (1999). *Caos e governo del mondo*. Milano-Torino: Bruno Mondadori.
- Buscema C. (2012). *L'epocalisse finanziaria. Rivelazioni (e rivoluzione) nel mondo digitalizzato*. Milano: Mimesis.
- Id. (2019). *Contro il suicidio, contro il terrore. Saggio sul neoliberalismo letale*. Milano: Mimesis.
- Camatte J. (2020). Instaurazione del rischio di estinzione. *Il Covile*, 548(XII), 4 maggio.
- Canetti E. (1993). *Appunti*. Milano: Adelphi.
- De Georgio A. (2020). Il silenzio che circonda la missione militare italiana nel Sahel. *Internazionale*, 31 luglio.
- Debord G. (1967). *La società dello spettacolo*. Milano: Baldini Castoldi Dalai.
- Foucault M. (2005). *Nascita della biopolitica. Corso al Collège de France (1978-1979)*. Milano: Feltrinelli.
- Gayle H. et al. (2021). America can – and should – vaccinate the world. *Foreign Affairs*, 19 marzo.
- Halper D. (2017). *Guerra contro il popolo*. Novi Ligure: Epoké.
- Han B.-C. (2014). *Psicopolitica*. Roma: Nottetempo.
- Harvey D. (2005). *Breve storia del neoliberalismo*. Milano: il Saggiatore.
- Marazzi C. (2009). *Finanza bruciata*. Bellinzona: Casagrande.
- Mazzeo A. (2020a). Assumere più personale sanitario? No, meglio le forze armate contro il Covid-19. *Il Rovescio*, 29 ottobre.
- Id. (2020b). Soldi e interessi militari NATO per i test sierologici. *Img Press*, 27 agosto.
- Id. (2021). Prima base interamente italiana nell’Africa occidentale. *Pagine esteri*, 29 dicembre.
- Sanguinetti G. (2020). Le despotisme occidental. *Mediapart*, 15 aprile.
- Schmitt C. (1950). *Il nomos della terra*. Milano: Adelphi.
- Schwaub K., Malleret T. (2020). *Covid-19: The Great Reset*. Davos: Forum Publishing.
- Serres M. (2009). *Tempo di crisi*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Turrini M. (2010). *Biocapitale*. Verona: Ombre corte.
- Žižek S. (2005). *Contro i diritti umani*. Milano: il Saggiatore.

*Università della Calabria; carmelo.buscema@unical.it

⁸ <https://mncimicgroup.org/int/en/article/468/cimic-operators-inagurated-a-center-to-support-positive-covid-19-patients>.

⁹ <https://www.cimicgroup.org/int/en/article/462/together-against-covid-campaign-kicks-off>.

¹⁰ https://www.mncimicgroup.org/c_id/478.

¹¹ <https://cimicgroup.org/int/en/article/557/cimic-for-somali-health-sector>.

¹² <https://www.cimicgroup.org/int/en/article/585/sustain-to-local-population>.

STEFANIA ALBERTAZZI*, VALERIO BINI*, EMANUELA GAMBERONI**, DUKE MOREMA***

COOPERAZIONE INTERNAZIONALE E SISTEMI LOCALI DEL CIBO: L'APICOLTURA OGIEK NELLA FORESTA MAU (KENYA)

1. INTRODUZIONE. – Il contributo analizza il rapporto tra sistemi locali del cibo e cooperazione internazionale a partire da alcuni progetti di sviluppo dell'apicoltura promossi da organizzazioni non governative italiane nella regione della foresta Mau (Kenya).

Il complesso Mau, la foresta di montagna più estesa del paese (380.000 ha), è area protetta statale dagli anni Trenta e ha un notevole valore ambientale sia per la ricca biodiversità che ospita sia perché alimenta la rete idrografica che innerva la zona sud-occidentale del paese. L'articolo si riferisce in particolare a due sezioni del complesso Mau: la foresta di Ndoinet (blocco sud-occidentale) e quella di Kiptunga (blocco orientale).

L'area ha vissuto un'intensa deforestazione nell'arco di 15 anni, tra i primi anni Novanta e la seconda metà degli anni Duemila. Queste terre forestali protette, che erano già abitate informalmente da gruppi Ogiek e Kalenjin, furono destinate alla creazione di zone di insediamento governative, negli anni 1994-2001. Il programma governativo era ufficialmente pensato per l'insediamento degli occupanti informali, ma diede avvio alla migrazione di migliaia di persone dai vicini distretti, in cerca di terra. Nell'ambito di tali programmi i settori forestali cui si riferisce questo contributo persero rispettivamente 25.000 ha (sud-ovest) e 35.000 ha (est) che vennero convertiti ad aree agricole dove oggi risiedono circa 170.000 persone (KNBS, 2019).

Con la conversione da terra forestale a insediamento, il territorio ha vissuto una decisiva trasformazione ed è oggi definito da una trama di campi coltivati di una dimensione media di circa due ettari dove si coltivano prevalentemente mais, patate e ortaggi. Quasi tutte le famiglie possiedono inoltre bovini e caprini che pascolano all'interno dell'area protetta o in aree interne alle fattorie.

L'insediamento di un numero elevato di persone nell'arco di pochi anni ha prodotto rilevanti criticità per la foresta che è divenuta per molte famiglie area di approvvigionamento di legna e di pascolo degli animali (Albertazzi *et al.*, 2021). Per rispondere a questa situazione sono stati promossi diversi progetti di cooperazione internazionale, tra i quali i due che sono oggetto specifico di analisi in questo contributo (v. par. 3).

I progetti di apicoltura analizzati hanno dunque in primo luogo l'obiettivo di consolidare la sicurezza alimentare e il reddito delle famiglie insediate intorno alla foresta e secondariamente quello di costruire una relazione sostenibile tra società e natura in un contesto sottoposto a grandi pressioni.

In particolare, sarà preso in considerazione l'operato di due cooperative di apicoltori nate a seguito degli interventi citati, analizzando in che misura la loro attività abbia contribuito alla generazione di sviluppo locale e alla realizzazione di un rapporto più equilibrato tra comunità e foresta.

I contenuti presentati sono inerenti due aree di studio in cui è stata condotta una ricerca pluriennale (2017-2020). I dati più specificatamente inerenti le attività delle cooperative si basano sull'analisi di report progettuali e su un'indagine di campo svolta nei villaggi di Ndoinet e Mariashoni nell'ottobre 2021. I metodi utilizzati sono stati diversi, tra cui sopralluoghi nelle raffinerie, incontri informali nei due villaggi e interviste semi-strutturate con 6 persone tra membri ed ex membri della cooperativa Macodev di Mariashoni e 6 membri della cooperativa Nohpa di Ndoinet.

Dopo questa introduzione, l'articolo presenta nel secondo paragrafo il quadro teorico di riferimento, per poi descrivere i progetti studiati (par. 3), analizzare l'attività delle cooperative (par. 4) ed evidenziare alcune riflessioni conclusive (par. 5).

2. QUADRO TEORICO E ISTITUZIONALE. – Negli ultimi anni, e specificatamente nel 2021 con l'organizzazione di un apposito summit, le Nazioni Unite hanno posto al centro del dibattito internazionale i *sistemi del cibo* (Scientific Group of the UN Food Summit Systems, 2021). L'enfasi sul concetto di sistema risponde alla necessità di affrontare questioni complesse – come i traguardi contenuti nell'Obiettivo di sviluppo



sostenibile 2¹ adottando un approccio coordinato e multiscalare che si muova tra diversi settori (agricolo, ambientale, economico, dei trasporti, sanitario ecc.), superando una visione tradizionalmente segmentata e tecnicista dei problemi e connettendo le diverse fasi (produzione, trasformazione, commercializzazione, consumo) legate al cibo (FAO, 2018).

Applicare questa prospettiva nel caso della foresta Mau consente di osservare, in un'area relativamente ristretta e di notevole rilevanza socio-ambientale, tre principali sistemi agro-alimentari che interagiscono in modo diverso con la foresta e sono inseriti in reti differenti: la piantagione da esportazione legata alla coltura del tè (*corporate-coloniale*); l'agricoltura di piccola scala insediata dallo Stato, basata su coltivazione di mais e allevamento di bovini; infine, un sistema agro-forestale (neo)tradizionale incentrato sull'apicoltura e oggetto di approfondimento in questo scritto.

Le foreste svolgono un ruolo importante per l'approvvigionamento di cibo. In letteratura, le stime della popolazione dipendente dalle foreste hanno prodotto risultati molto variabili. Alcuni studi quantificano in 550 milioni le persone la cui sussistenza è direttamente connessa alla presenza di tali biomi (Chao, 2012, cit. in HLPE, 2017). Questa cifra include, in primo luogo, le comunità indigene che si procurano cibo in foresta attraverso le attività di caccia, raccolta, agricoltura itinerante; in secondo luogo, le popolazioni insediate ai margini degli ambienti forestali che utilizzano le risorse in essi contenute come "rete di sicurezza" in caso di calamità (es. siccità, perdita del raccolto) o fonte di reddito supplementare derivante dal commercio di risorse (miele, erbe medicinali, minerali, legname). In tal senso, questo caso studio si colloca nella seconda casistica, considerando che le risorse forestali svolgono *in loco* una funzione integrativa di reddito e alimentazione.

Due nuclei tematici guidano le riflessioni di questo scritto. In primo luogo, il tema della cooperazione non governativa in campo agro-alimentare. Il caso studio presentato approfondisce l'impatto generato da due progetti promossi da ONG operanti in comunità marginalizzate socialmente (in particolare gli Ogiek), ma anche economicamente periferiche per la loro localizzazione. Si tratta di organizzazioni e comunità che si caratterizzano per risorse economiche, merci, profitti e reti locali di ordine di grandezza limitati rispetto a un mercato internazionale agro-alimentare egemonizzato da poche grandi imprese private (Dufumier, 2007).

Un secondo tema di riflessione è più operativo e concerne il potere dell'apicoltura di innescare e creare modelli trasformativi e parzialmente alternativi rispetto all'attuale agricoltura familiare presente nella regione, marcata da un'impostazione estrattivista delle risorse forestali (pascoli, legname). In tal senso, l'articolo si interroga sul potenziale dell'apicoltura come parte di un sistema agro-forestale in cui si attua una coesistenza di piante legnose perenni, colture agricole e/o animali (FAO, 2013; van Noordwijk *et al.*, 2019). L'agro-forestazione cerca di superare una visione duale tra società e natura e la materia è di particolare interesse in Kenya: esiste, infatti, una normativa (RoK, 2008) che mostra un'attenzione particolare alla questione e prescrive ad ogni unità abitativa privata di destinare il 10% della superficie a copertura arborea per favorire l'autonomia energetica di ogni famiglia e ridurre la dipendenza dalle risorse esterne (es. legname dalle foreste statali).

3. I PROGETTI. – I progetti al centro di questa analisi, significativi per il loro focus sulla promozione dell'apicoltura e la produzione di miele, sono rispettivamente quello che ha coinvolto la comunità di Mariashoni (blocco orientale), intitolato "Economie locali e tutela della biodiversità", e quello denominato "Imarisha!", nel blocco sud-ovest, entrambi nella contea di Nakuru.

Il progetto nella comunità di Mariashoni ha visto il suo particolare sviluppo nel periodo 2013-2015, pur non dimenticando che Mani Tese, ONG italiana capofila, lavora nell'area già dal 2011-2012, aspetto assolutamente non secondario non solo per la conoscenza del territorio quanto per la creazione di una rete locale e di legami di fiducia.

Il titolo del progetto "Economie locali e tutela della biodiversità: sviluppo del turismo responsabile e valorizzazione delle filiere agro-alimentari nel bacino del fiume Molo" rivela le sue diverse anime: le linee di azione, infatti, si articolano nel settore turistico, in quello alimentare e in quello ambientale, quest'ultimo da considerarsi trasversale alle prime due. Il progetto si rivolge alle comunità che vivono lungo il bacino del fiume Molo e ha lo scopo di migliorare le loro condizioni di vita, incoraggiando attività e iniziative economiche che valorizzino le risorse e le pratiche locali. Il progetto ha scelto di promuovere la generazione di un sistema cooperativo su base comunitaria impegnato nel turismo responsabile e nella valorizzazione del patrimonio ambientale, agroalimentare e culturale. Il costo complessivo del progetto si attesta intorno a 350 mila euro, di

¹ Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

cui circa la metà dedicati ai costi diretti delle attività di progetto e, di questi, 23 mila destinati in particolare alla promozione dell'apicoltura.

Nello specifico, il miele è stato concepito come una delle tre risorse utili a contrastare la povertà (le altre due sono state la pecora di Molo e la Tilapia del lago Baringo). Non solo: il sostegno alla risorsa miele è stato prefigurato come importante freno al disboscamento della foresta Mau. Il progetto come filo conduttore ha avuto proprio la preservazione della foresta nella sua integrità, mettendo l'accento su un utilizzo diverso rispetto a quello del taglio degli alberi.

In tal senso, in quegli anni il progetto ha promosso la creazione della cooperativa Macodev ("Mariashoni Community Development self-help group") e la costruzione di un impianto per la raffinazione del miele. L'apicoltura a Mariashoni si è concretizzata ed efficacemente sedimentata, divenendo nel 2015 presidio Slow Food². Il miele è prodotto fra i 1.800 e 3.000 metri di quota. Le zone di produzione sono una decina di villaggi interni alla foresta di Kiptunga (blocco orientale). Il miele Ogiek è riconosciuto con il marchio registrato "Ogiek Pure Natural Honey" e certificato a livello locale dal Kenya Bureau of Standards.

Il progetto si è arricchito, come detto sopra, con gli interventi dedicati al turismo responsabile: un nuovo *eco-lodge* costituisce il punto di riferimento per accogliere i fruitori di specifici percorsi turistici, gestiti da guide, opportunamente formate. Esito più recente di tale progettualità è stata l'apertura nel 2019 di una radio Ogiek.

Si può affermare che in questo blocco est della foresta Mau gli interventi effettuati sono divenuti un coagulante della comunità stessa, sviluppandone le potenzialità già presenti. Complessivamente l'esperienza risulta strutturata e con ampie ulteriori possibilità, non ultimo il fatto che Slow Food è ancora presente nell'area e continua a lavorare alla valorizzazione della risorsa miele. Gli esiti del progetto restituiscono il senso di una crescita continua, seppure ancora ampiamente migliorabile, della produzione, del numero di arnie, del coinvolgimento dei più giovani e delle donne, aspetto non scontato per la tradizione locale (Mani Tese, 2015) che lega l'apicoltura esclusivamente alla comunità maschile.

Il Progetto "Imarisha! Energie Rurali per la lotta al cambiamento climatico e la salvaguardia ambientale" ha visto l'azione della ONG italiana Mani Tese, capofila, in partnership con la ONG locale NECOFA (Network for Eco-farming), WWF Italia, Cooperativa Eliante, Climate and Development Foundation e l'Università degli Studi di Milano. Le attività di promozione dell'apicoltura si sono sviluppate nel periodo tra il 2017 e il 2020, all'interno di un più ampio quadro progettuale rivolto alla protezione della foresta Mau, alla riabilitazione e al rafforzamento delle risorse idriche ed energetiche, allo sviluppo di opportunità reddituali e di lavoro per i giovani e le donne, in risposta alla pressione demografica e alle necessità di vita delle comunità locali. Il finanziamento totale è stato di circa 1,5 milioni di euro, di cui 20% destinati alle risorse umane, 60% alla realizzazione delle attività, 8% all'organizzazione locale delle attività, 2% alla comunicazione e 2% all'attività di monitoraggio; infine, il 7% è stato destinato alle spese generali. In questo contesto le spese direttamente attribuibili alle attività di apicoltura sono state di 34.000 euro, finalizzate al pagamento di consulenti tecnici (4.000) e alla realizzazione (10.000) e all'equipaggiamento (20.000) di un centro per la produzione e commercializzazione del miele.

Destinatari della produzione di miele sono il mercato locale oltre che le famiglie (molte di queste in regime di autoconsumo). Tra i territori maggiormente interessati vi è quello di Ndoinet.

Il progetto si è sviluppato nei tempi previsti e ha visto la costruzione dell'impianto di raffinazione, oltre alla costituzione di un'associazione ("Ndoinet Ogiek Honey Producers Association" – NOHPA) con un comitato esecutivo e un responsabile incaricato di raccogliere e preparare tutto il miele.

Il progetto ha avuto la funzione di dare voce e legittimazione anche alla "Ndoinet Ogiek Community Forest Association", organizzazione assurta a portavoce della comunità e volano nella gestione di beni comuni. L'avvio del progetto è stato incoraggiante, ma, come analizzato nel prossimo paragrafo, l'associazione necessita di ulteriore consolidamento e la raffineria ha bisogno di una migliore gestione per aumentare e consolidare la produzione (Karangathi Njoroge, 2020), a partire dal miglioramento della qualità del miele consumato localmente. Anche dal punto di vista della creazione di opportunità lavorative, il progetto, pur avendo coinvolto nella fase iniziale un numero significativo di produttori, non sembra riuscito a incidere efficacemente e stabilmente nella comunità.

Per analizzare l'impatto di questi interventi sulla situazione sociale ed economica locale occorre però esaminare più dettagliatamente l'evoluzione delle due cooperative create attraverso i progetti studiati.

² www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/miele-degli-ogiek.

4. L'EVOLUZIONE DELLE COOPERATIVE DI APICOLTORI.

4.1. *Macodev*. – La prima cooperativa analizzata è Macodev (“Mariashoni Community Development”), operativa nel villaggio di Mariashoni (contea di Nakuru) e formatasi nel 2013 su impulso del progetto “Economie locali e tutela della biodiversità”. Macodev è una sorta di organizzazione ombrello che si identifica con la produzione di miele, ufficialmente composta da 97 membri, afferenti a 8 *self help groups*³. La cooperativa è attiva nella promozione dello sviluppo locale del villaggio di Mariashoni e le sue attività principali riguardano tre ambiti: la produzione, lavorazione e vendita di miele; la gestione dell’eco-lodge per i turisti e lo svolgimento di visite guidate all’interno della foresta Mau; la direzione della radio Ogiek, collocata presso la struttura turistica citata.

La cooperativa è attualmente guidata da un’unica persona, diversamente della classica struttura del comitato che di norma caratterizza questi organismi. Infatti, benché Macodev sia nata come cooperativa, dal 2018 circa è gestita con una forma più vicina all’impresa privata, sotto la direzione dell’originario presidente. Non sussiste una divisione del ricavato annuale tra i possessori delle quote della cooperativa e gli apicoltori sono retribuiti unicamente per la materia grezza conferita (300 KES⁴/kg). L’evoluzione organizzativa suddetta ha generato un insieme di dinamiche, anche in termini di frizioni tra i diversi attori coinvolti, e la nascita di un nuovo gruppo di apicoltori, il gruppo “Malando”, molti dei quali ex-componenti di Macodev.

A partire dalla sua costituzione, Macodev è stata coinvolta in progetti aventi come partner ONG italiane ed europee (Mani Tese e Slow Food, soprattutto), organizzazioni keniane (NECOFA, Ogiek People’s Development Programme, Kenya Organic Agriculture Network) e istituzioni (Ministero dell’Agricoltura del Kenya e Kenya Forest Service). Questa continuità e varietà di collaborazioni ha consentito alla cooperativa di partecipare a corsi di formazione nell’ambito dell’apicoltura e della gestione dell’attività economica e ha permesso alla stessa organizzazione di ricevere equipaggiamenti e risorse per la promozione delle proprie attività.

Nonostante le criticità emerse riguardanti l’appropriazione di un’attività progettuale da parte di un “intermediario dello sviluppo” (Olivier de Sardan e Bierschenk, 1993), Macodev è considerata un esempio virtuoso nel settore della cooperazione per la capacità di generazione di sviluppo locale connessa all’apicoltura. La produzione di miele vede il contributo di un numero difficilmente identificabile di apicoltori che conferiscono il miele prodotto nei villaggi e nella foresta circostanti.

I dati sulla quantità di miele grezzo conferito e miele raffinato prodotto, così come dei guadagni ottenuti, sono stati stimati da fonti indirette, ma vicine alla gestione della cooperativa⁵. Nel periodo 2013-2020, Macodev risulta continuativamente attiva, sebbene due annate abbiano registrato una produzione molto scarsa (2018 e 2020). I quantitativi di miele prodotto registrano i valori maggiori nei primi anni di vita della cooperativa, i quali coincidono con il supporto progettuale di Mani Tese e del conferimento del titolo di “presidio Slow Food”. Nell’arco del periodo 2014-17, il miele grezzo lavorato da Macodev si attesta tra 1.400 e 1.600 kg/anno, che consentono la produzione di 1.100-1.250 kg di miele raffinato, generando un profitto annuale tra i 215 e 250 mila KES (1.700-2.000 euro). Nel 2019, si stima la ricezione di 1.300 kg di miele grezzo, con un profitto di 195.000 KES (circa 1.500 euro); mentre il 2020 si caratterizza per una difficile annata nell’area della foresta Mau, con il conferimento di soli 500 kg e una produzione di miele raffinato di 375 kg, per un profitto di 75.000 KES (poco meno di 600 euro).

Le reti di mercato del miele sono ampie e beneficiano delle tante collaborazioni di Macodev e della favorevole ubicazione del negozio nel villaggio accanto agli uffici del Kenya Forest Service e del Chief locale, così come di contatti generati da Mani Tese, NECOFA e Slow Food. Tra i consumatori del miele si rinvencono funzionari governativi e lo staff delle organizzazioni partner, i turisti della foresta di Kiptunga, i frequentatori di eventi nazionali e internazionali a cui partecipa Macodev.

Risulta difficile fornire una valutazione univoca in merito all’attività di Macodev. Considerando che la cooperativa non distribuisce dividendi annuali, il profitto legato alla sola fornitura di miele da parte degli apicoltori (300 KES/kg), si presenta come l’unica fonte di guadagno diretto per i fornitori legato a questa

³ Gruppi spontanei di persone che si associano per svolgere alcune attività o per una comunanza di interessi (es. prestiti, apicoltura, agricoltura).

⁴ Kenyan Shilling (0,008 euro).

⁵ Nel corso dell’indagine svolta nell’ottobre 2021, non è stato possibile ottenere dati da fonti dirette legate a Macodev, né accedere ai registri della cooperativa. I dati quantitativi sono stati pertanto stimati da un informatore precedentemente membro del comitato di Macodev. Sono dunque da intendersi come riferimenti per un primo ordine di grandezza.

attività. Bisogna inoltre considerare che questo avviene in una zona in cui a un prezzo maggiore è possibile vendere miele grezzo tra privati (400 KES/kg). Il prodotto di Macodev – il miele Ogiek della foresta Mau – sembra dunque funzionare come merce di alta qualità e alto prezzo (venduto per 600 KES/kg) destinato a un tipo di mercato più sofisticato.

La raffineria risulta fondamentale per la capacità di lavorazione del miele e il soddisfacimento di una precisa domanda di mercato; tuttavia, il valore aggiunto legato alla sua presenza non genera risvolti direttamente tangibili nel villaggio di Mariashoni. Macodev sembra essere maggiormente importante come catalizzatore di partnership e fondi legati alla cooperazione allo sviluppo che portano alla creazione di legami con il personale delle ONG, dei Ministeri e a un'estensione delle reti che hanno al centro il villaggio (visite, soggiorni di cooperanti, soggiorni di ricerca e didattica, visite guidate all'interno dell'area protetta).

4.2 *La cooperativa di Ndoinet.* – La cooperativa di produttori di miele di Ndoinet (NOHPA) nasce nell'ambito del progetto “Imarisha!” descritto in precedenza. La strategia è quella di avviare attività generatrici di reddito nelle comunità che vivono intorno all'area protetta al fine di promuovere un rapporto virtuoso con la foresta e dunque la cooperativa nasce in stretta relazione con la “Community Forest Association” (CFA), l'associazione che riunisce gli abitanti dei villaggi che vivono in prossimità della foresta. Come nel caso di Macodev, il funzionamento della cooperativa è piuttosto semplice: la struttura acquista il miele dai soci (200 KES/kg), lo raffina per venderlo nella stessa zona di produzione a un prezzo più alto (600 KES/kg).

I 179 membri possiedono un totale di 900 arnie e hanno pagato una cifra di 100 KES (0,80 euro) per aderire alla cooperativa. I dati sulla produzione sono cresciuti nel corso dei tre anni di progetto, rimanendo tuttavia su valori molto bassi, per poi arrestarsi nel marzo 2020. La raccolta del miele è passata da 50 kg del 2017 a 150 nel 2019, mentre il valore del miele raffinato venduto è cresciuto da 8 a 24mila KES all'anno (60-180 euro).

Le cause delle difficoltà sono diverse, ma possono essere ricondotte alla dipendenza della cooperativa dal progetto che ne ha favorito la genesi, il quale ha trovato la sua conclusione nel febbraio 2020. Il progetto, focalizzato sulla gestione della foresta, era incentrato sul ruolo della CFA con sede a Ndoinet che è diventata pertanto il nucleo promotore della cooperativa. L'area di riferimento della CFA copre le due location che confinano con la foresta di Ndoinet (Kiptororo a nord e Tinet a sud), ma nei fatti le attività sono fortemente sbilanciate verso la zona settentrionale in cui è collocata la sede della cooperativa che è anche il centro di raffinazione del miele. Le difficoltà di collegamento tra le diverse aree costituiscono un problema rilevante, soprattutto in alcune stagioni dell'anno. I produttori della zona meridionale hanno partecipato poco all'iniziativa e hanno preferito appoggiarsi ad altri interventi nello stesso settore, come quello promosso dal programma ISLA, un progetto di conservazione della foresta sostenuto da un partenariato tra soggetti pubblici (Kenya Forest Service), organizzazioni ambientaliste (Rhino Ark) e imprese private (Unilever e Finlay's).

La zona non è un centro di mercato particolarmente rilevante, ma aveva raccolto un certo interesse anche perché prossima all'area di costruzione della diga di Itare, un importante progetto infrastrutturale approvato nel 2014 e avviato nel 2017. L'iniziativa ha mobilitato circa 1.000 lavoratori – in parte provenienti dall'area, in parte immigrati da altre zone – che avrebbero dovuto costituire, almeno per un certo periodo, un potenziale mercato per la cooperativa. I lavori di costruzione della diga, tuttavia, si sono interrotti nel 2018 e non sono ancora ripresi, portando a un significativo calo delle presenze nella zona e a una minore disponibilità di acquisto da parte della popolazione residente rimasta senza lavoro. La fine del progetto ha comportato anche la minore presenza del personale delle organizzazioni coinvolte che rappresentavano una parte significativa degli acquirenti.

A queste criticità vanno sommate anche difficoltà di natura climatica: prolungate piogge tra la fine del 2019 e l'inizio del 2020 hanno infatti impedito di seguire i normali tempi di raccolta (generalmente collocati nei mesi di febbraio-marzo). Anche se si è cercato di affrontare la situazione installando arnie con copertura specifica per la pioggia, queste difficoltà hanno indebolito le basi della cooperativa che erano state gettate dal progetto.

Il gruppo di gestione della cooperativa, infine, ha presentato delle criticità nelle strategie adottate e nell'evoluzione interna. In primo luogo, infatti, l'analisi di mercato non ha tenuto conto che il prezzo pagato per il miele grezzo (200 KES/kg) era molto inferiore a quello di mercato nella stessa zona (400 KES/kg). Secondariamente, occorre considerare che non si è creato un senso di vera e propria *ownership* della cooperativa che è stata considerata come un prodotto del progetto che l'aveva generata.

Le interviste con i responsabili della cooperativa hanno evidenziato una volontà di non abbandonare il progetto, facendolo ripartire con la raccolta del 2022, ma le condizioni strutturali in cui questo rilancio potrebbe avvenire rimangono estremamente fragili.

5. CONCLUSIONI. – Pur con le peculiarità e le difformità di progetto – ad esempio in termini di budget implicati – e di esiti, le proposte richiamate hanno entrambe lavorato sulla promozione dell’apicoltura, per integrare lo sviluppo di economie locali con la tutela della foresta, attraverso la promozione di vivai e specialmente del rafforzamento delle associazioni comunitarie costituite specificamente per la gestione della foresta (le CFA – Community Forest Associations). Questo ha favorito, indirettamente, la creazione di una relazione più sostenibile tra comunità e foresta, non basata unicamente sull’estrazione di risorse (legname, pascolo), ma sulla protezione della seconda, in particolare delle specie arboree favorite dalle api (es. *Dombeya goetzenii*).

Si può affermare che tali progetti di cooperazione rivestono un significato irrinunciabile se si considera, è opportuno ribadirlo, che per gli Ogiek il miele, quale prodotto da foresta non legnoso, è sempre stato al centro delle loro pratiche economiche, sociali e culturali⁶; e ciò anche quando, a seguito di cambiamenti politici e socioeconomici, il loro modo di vita è divenuto meno strettamente dipendente dalla foresta (Zocchi *et al.*, 2020), ambiente comunque principale per riparo e sussistenza. Certo la tipologia di miele influisce sulla sua commercializzazione: un miele multiflorale di qualità, che però presenta una certa quantità di materiali insolubili, un aroma intenso che volge all’affumicato e un valore significativo di idrossimetilfurfurale (HMF), indicatore che registra l’eccessiva esposizione al calore, può non essere interessante per alcuni mercati, ad esempio rispetto ai caratteri standard merceologici europei (Piana Ricerca e Consulenza, 2014). Resta vero che quello a cui si deve puntare – e che i progetti suddetti indicano – è la preservazione dell’apicoltura come rilevante patrimonio locale, fulcro di relazioni virtuose con l’inestimabile valore della foresta, nonché di sostenibilità delle comunità interessate (Zocchi *et al.*, 2020).

Per perseguire tale scopo, però, è necessario contestualizzare e negoziare ancora meglio le proposte progettuali. Il sostegno all’apicoltura, come ambito specifico all’interno dell’agro-alimentare, sembra funzionare e rispondere pienamente a una logica di valorizzazione del *milieu* locale. Tuttavia, è necessario monitorare come operano ed evolvono le realtà nate per la promozione della filiera. La “privatizzazione” della cooperativa comunitaria Macodev e la stagnazione della cooperativa Nohpa nel momento di conclusione del progetto sono indicative del fatto che alcuni aspetti risultano deboli – se non mancanti – o sono cambiati nel corso degli anni e hanno portato all’emergere di logiche nuove. Le due cooperative rappresentano, quindi, casi di parziale riuscita: Macodev, si caratterizza per una maggiore solidità, meglio inserita nelle reti di mercato e ben legata ai *donors* internazionali. Tuttavia essa opera quasi unicamente come un’impresa privata, con un impatto pressoché assente sui villaggi locali. La Nohpa è invece una realtà più giovane e fragile, situata in un territorio in cui è dominante l’autoconsumo e in cui è venuto a mancare improvvisamente un importante fattore di sostegno al mercato (il cantiere della diga di Itare). Questa cooperativa consta di una fragilità legata alle tempistiche del progetto triennale e a una progressiva mancanza di aderenza dello stesso agli assetti locali, ad esempio l’eccessiva distanza dalla zona di produzione di miele di Tinet. Tuttavia, l’importanza rivestita dal settore forestale sud-ovest di Mau fa pensare che ci saranno ulteriori occasioni per recuperare i punti deboli portati a consapevolezza, così come di rafforzare l’operato della Nohpa e assistere a una continuità progettuale che è essenziale per sostenere attività realmente trasformatrici delle economie locali e dei rapporti con la foresta.

RICONOSCIMENTI. – Pur nella condivisione di visioni e contenuti, i paragrafi 2 e 4.1 sono attribuiti a Stefania Albertazzi; i paragrafi 1 e 4.2 a Valerio Bini; i paragrafi 3 e 5 sono da attribuirsi a Emanuela Gamberoni. La raccolta dati relativa alle attività delle due cooperative è stata effettuata da Duke Morema.

BIBLIOGRAFIA

- Albertazzi S., Bini V., Trivellini G. (2020). *Combattere la deforestazione in Africa: la foresta Mau (Kenya)*. Milano: Edizioni Ambiente.
- Ead., Bini V., Tini S. (2021). Dopo la deforestazione: agricoltura familiare, tutela ambientale e pratiche di economia circolare nella foresta Mau (Kenya). *Africa e Mediterraneo*, 94: 24-33.
- Dufumier M. (2007). *Agricultures africaines et marché mondial*. Parigi: Fondation Gabriel Péri.
- FAO (2013). *Advancing Agroforestry on the Policy Agenda: A Guide for Decision-makers*, a cura di Buttoud G., in collaborazione con Ajayi O., Detlefsen G., Place F., Torquebiau E. *Agroforestry Working Paper*, No. 1. Roma: FAO.
- Id. (2018). *Sustainable Food Systems. Concept and Framework*. <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>.
- HLPE (High Level Panel of Experts) (2017). *Sustainable Forestry for Food Security and Nutrition*. Roma: Committee on World Food Security.
- Karangathi Njoroje J. (2020). *Final Evaluation Report Imarisha!* non edito.

⁶ Tali pratiche investono specificamente gli ambiti alimentare, della salute e rituale (Albertazzi *et al.*, 2020, p. 51).

- KNBS (Kenya National Bureau Of Statistics) (2019). *Kenya Population and Housing Census*, Vol. II: *Distribution of Populations by Administrative Units*. Nairobi: KNBS.
- Mani Tese (2015). *Economie locali e tutela della biodiversità: sviluppo del turismo responsabile e valorizzazione delle filiere agro-alimentari nel bacino del fiume Molo*. Progetto n. 2287. Scheda di verifica Progetto, non edito.
- Olivier de Sardan J.-P., Bierschenk T. (1993). Les courtiers locaux du développement. *Bulletin de l'APAD*, 5: 1-6.
- Piana Ricerca e Consulenza (2014). *Analisi pollinica quali-quantitativa*. Rapporto di prova n. 20140119, non edito.
- Scientific Group of the UN Food Systems Summit (2021). *Food Systems. Definition, Concept and Application for the UN Food Systems Summit*. <https://www.fao.org/3/au866e/au866e.pdf>.
- van Noordwijk M., Coe R., Sinclair F.L. (2019). Agroforestry paradigm. In: van Noordwijk M., a cura di, *Sustainable Development through Trees on Farms: Agroforestry in its Fifth Decade*. Bogor: World Agroforestry (ICRAF).
- Zocchi D.M., Piochi M., Cabrino G., Fontefrancesco M.F., Torri L. (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. *Food Research International*, 137: 1-11. doi. [org/10.1016/j.foodres.2020.109417](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417)

RIASSUNTO: Il contributo analizza il rapporto tra sistemi locali del cibo e cooperazione internazionale a partire da alcuni progetti di sviluppo dell'apicoltura promossi da organizzazioni non governative italiane nella regione della foresta Mau (Kenya). Attraverso l'analisi dell'operato di due cooperative di apicoltori si riflette sul ruolo da loro svolto nella generazione di dinamiche di sviluppo locale e nella promozione di una relazione più sostenibile tra comunità e foresta. Gli ambivalenti risultati ottenuti dimostrano una parziale riuscita degli obiettivi progettuali della cooperazione e al contempo mettono in luce le potenzialità legate alla valorizzazione della filiera del miele Ogiek della foresta Mau.

SUMMARY: *International cooperation and local food systems: the Ogiek beekeeping in the Mau Forest (Kenya)*. The paper analyses the relationship between local food systems and international cooperation, taking into consideration some beekeeping development projects promoted by Italian non-governmental organisations in the Mau Forest region (Kenya). Through the analysis of the work of two cooperatives of beekeepers, we reflect on their role in generating local development dynamics and promoting a more sustainable relationship between community and forest. The ambivalent results obtained demonstrate the partial success of the development cooperation's project objectives and, at the same time, highlight the potential of enhancing the Ogiek honey chain in the Mau forest.

Parole chiave: sistemi locali del cibo, organizzazioni non governative, miele, Foresta Mau, Kenya
Keywords: local food systems, non-governmental organisations, honey, Mau Forest, Kenya

*Dipartimento di Beni Culturali e Ambientali, Università degli Studi di Milano; stefania.albertazzi@unimi.it; valerio.bini@unimi.it

**Dipartimento Culture e Civiltà, Università di Verona; emanuela.gamberoni@univr.it

***Kenyatta University di Nairobi, già project officer per l'ONG Network for Eco-farming in Africa (NECOFA), Kenya; dukemorema@gmail.com

ROBERTA CURIAZI*

DALLE ALPI ALLE ANDE, DALLA TRASFORMAZIONE DELLA MATERIA PRIMA AL MERCATO: LA STORIA DI SVILUPPO DI SALINAS DE GUARANDA “TRA COOPERAZIONE E FORMAGGIO”

1. INTRODUZIONE. – A cinquant’anni dall’inizio di questa storia di sviluppo, la comunità di Salinas de Guaranda è oggi conosciuta a livello nazionale grazie al suo marchio consorziato “El Salinerito”, legato in particolare alla prima e storica produzione artigianale cooperativa di formaggi iniziata nel 1978, frutto della primordiale collaborazione con la cooperazione internazionale tecnica svizzera.

L’attività lattiero-casearia rappresenta ad oggi il sostentamento di più di 200 famiglie di allevatori, che con il loro latte contribuiscono a sostenere i 27 caseifici comunitari rurali esistenti nel territorio; mentre il marchio “El Salinerito”, che comprende oggi un’ampia gamma di prodotti lattiero-caseari e altri prodotti agro-alimentari e artigianali ben posizionati nel mercato nazionale, e alcuni dei quali presenti anche su circuito internazionale, ha trasformato Salinas in un “territorio del cibo” meta di turismo e di studio per la presenza delle sue imprese produttive comunitarie.

L’idea di trasformare la materia prima reperibile *in loco* e di generare valore aggregato attraverso la proposta di un prodotto innovativo e “diverso”, e vendibile sul mercato, fu la strategia adottata per trascinare Salinas fuori dal suo isolamento e per garantire alla comunità salinera uno sviluppo sostenibile e costante nel tempo, ancora in atto e in trasformazione.

2. IL CONTESTO. – Salinas de Guaranda, una comunità parrocchiale¹ composta da 30 nuclei abitati² disseminati fra i 600 e i 4.200 m. sulle Ande centrali dell’Ecuador³, nella Provincia di Bolivar, estende la sua giurisdizione su un vasto territorio che attraversa tre regioni climatiche: altopiano andino, zona inter-andina (valli), zona subtropicale.

La comunità parrocchiale, che conta oggi circa 10.000 abitanti (60% indigeni e 40% meticci), prende il nome dalla presenza nel territorio delle sorgenti di sale (*Minas de Sal*) iodato, uno dei principali siti della Sierra ecuadoriana già utilizzato in epoca preincaica. Questa comunità, come molte altre realtà andine, ha dovuto confrontarsi con due problemi costanti: povertà e isolamento. Un primo e incisivo impulso al cambiamento si ha nel 1971 con la creazione di un’organizzazione popolare di “mutuo-aiuto e auto-sviluppo” che riunisse in sé i piccoli agricoltori-allevatori e artigiani presenti sul territorio e li aiutasse a far fronte al problema primario della sussistenza economica e alle emergenze quotidiane. Fu l’incipit per la creazione di una serie di attività agro-industriali sotto forma di microimprese di carattere cooperativo e comunitario che, dopo cinquant’anni dall’inizio del processo, hanno mostrato buoni risultati in termini di uno “sviluppo dal volto umano”. Oggi Salinas è una vivace realtà sociale e produttiva che conta una trentina di microimprese, molte delle quali cooperative e pre-cooperative⁴, che col tempo hanno generato circa 290 posti di lavoro stabili nel territorio di Salinas (“capoluogo” parrocchiale) e circa 200 posti per i lavoratori nei 30 villaggi della

¹ La più piccola unità amministrativa territoriale in Ecuador, dopo i cantoni e le province, che equivalgono alle “regioni” italiane.

² Salinas de Guaranda, Yuraucsha, Pachancho, Natahua, Yacubiana, Apahua, Mercedes de Pumin, Verdepamba, Pambabuela, Piscoquero, San Vicente, La Moya, Rincón de los Andes, Yacubiana nel páramo e zone interandine; Arrayanes, La Palma, La Libertad, Matiaví Bajo, Lanzaurco, Guarumal, Bellavista, Copalpamba, Monoloma, Tigreurco, Chaupi, Chazojuán, Mulidiahuan, Calvario, Cañitas nella zona subtropicale.

³ Situato nella parte settentrionale della Provincia di Bolívar, nel Cantone di Guaranda, il territorio è delimitato a Nord dalla Parrocchia di Simiatug/Facundo Vela, a Est dal vulcano Chimborazo, a Sud dalla Parrocchia di Guanujo, a Ovest dal Cantone di Echeandía.

⁴ Imprese con organizzazione cooperativa che hanno un carattere temporale specifico. Dopo un tempo determinato esse possono scegliere di costituirsi in cooperativa a tutti gli effetti o terminare la propria attività.

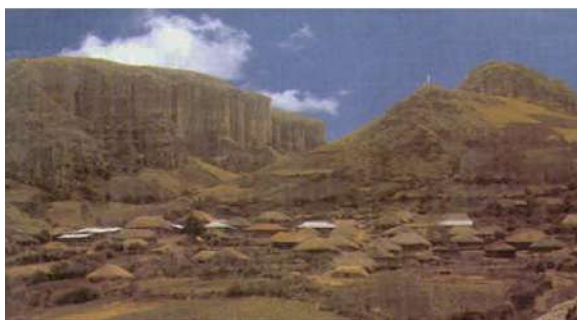


Comunità, con alcune di esse già inserite da tempo nel circuito del commercio equo-solidale. Ma, come sottolineano i fautori di tale successo, Salinas non è frutto di studi a tavolino mirati a dare forma a un modello pianificato, strutturato e organizzato secondo tappe specifiche, quanto piuttosto il risultato della sinergia di più elementi che, insieme, hanno contribuito a generare nel tempo la spinta necessaria a un decollo sostenibile del territorio: gli importanti aiuti esterni che hanno permesso di trasformare idee e aspettative in qualcosa di concreto e tangibile per l'intera comunità e l'utilizzo pieno, partecipato, consapevole e responsabile delle proprie risorse da parte dei componenti la comunità.

2.1 *La storia.* – Nel territorio di Salinas, come in tutta la regione andina, tra la fine del XVII e gli inizi del XVIII secolo prende piede il processo di formazione delle *haciendas*, favorito dalla concessione delle terre ai conquistatori da parte della Corona spagnola e finalizzato all'espropriazione delle terre dei "signori" indigeni e delle loro comunità.

Nella *Comuna* di Matiaví-Salinas, costituita legalmente il 24 gennaio 1938 pur esistendo già informalmente dai tempi antichi, la redistribuzione delle terre locali andò a favore della famiglia Córdovez, di origine colombiana, che nel 1861 acquistò dal Generale Flores (I, III e IV Presidente della Repubblica dell'Ecuador, nonché primo dittatore del Paese) varie *haciendas* sul territorio, estendendo il proprio dominio anche a terre appartenenti alla popolazione locale e alla Chiesa, con violenze e oppressioni a danno dei *campesinos*, i contadini locali. Autoproclamatisi padroni delle sorgenti d'acqua salata presenti sul territorio, i Córdovez cominciarono a esigere alla popolazione locale il pagamento di un tributo imposto illegalmente in cambio dell'usufrutto di una *chacra*⁵ delle sorgenti, pari a un quarto della produzione di sale realizzata sotto il vincolo del rispetto e dell'obbedienza. Il tributo al proprio *patrón* (padrone) consisteva in una quota in *amarrado* (confezione in paglia di due blocchi di sale), uno degli oneri che derivavano dalla dipendenza totale dal padrone sotto il ricatto di privare in qualsiasi momento dell'utilizzo della *chacra* chi non si fosse comportato secondo le regole di obbedienza stabilite –, tra cui erano compresi anche capricci di vario genere e favori sessuali.

Sul finire degli anni Sessanta la comunità parrocchiale di Salinas era un contesto di povertà rurale estrema e isolamento. La scarsità di risorse di base, una marcata disuguaglianza nell'accesso alla terra e l'assenza di capitali (con conseguente difficoltà di accesso al credito), si accompagnavano a condizioni incerte di proprietà della terra (proprietà informale e non certificata, e assenza di un catasto) e alla pressoché totale latitanza dello Stato e di politiche a sostegno del settore rurale e agricolo, che si riflettevano in una completa mancanza di servizi basilari (rete idrica, fognaria ed elettrica, servizio medico), una mortalità infantile del 45%⁶ e un tasso di analfabetismo dell'85%.



Fonte: archivio privato di Antonio Polo.

Fig. 1 - Salinas de Guaranda sul finire degli anni Sessanta del secolo scorso

La popolazione del villaggio di Salinas de Guaranda, prevalentemente meticcica, contava dieci/quindici cognomi per un totale di circa 300 persone, che vivevano in una quarantina di *chosas* (case) di fango e paglia, isolate e riscaldate solo da focolari, in condizioni climatiche particolarmente difficili. Erano invece circa 5.000,

⁵ Porzione di sorgente di acqua salata assegnata a una famiglia per far scorrere l'acqua e dare via al processo di produzione del sale.

⁶ Un bambino su due moriva per complicazioni durante il parto o entro i cinque anni di vita per parassitosi dovute a deficienze alimentari e igieniche e altre patologie.

in prevalenza indios Quichua, le persone che vivevano nei dieci *recintos*⁷ allora presenti. Ai tempi l'unica scuola presente a Salinas era ubicata nella piazza, con una sola aula per tutti i gradi della scuola primaria previsti dall'ordinamento scolastico ecuadoriano e un docente, che era presente in aula per soli 90 giorni all'anno; nelle altre comunità non vi erano scuole. Il lavoro si divideva per genere: mentre gli uomini si dedicavano prevalentemente al lavoro della terra e percorrevano grandi distanze per la raccolta di sterco o legname per alimentare i focolari domestici, il duro lavoro legato alle sorgenti d'acqua salata era di competenza delle donne, che processavano artigianalmente il sale lasciandolo prima depositare in specifiche vasche costruite nelle sorgenti.

L'agricoltura tradizionale di sussistenza, la limitata attività di allevamento (era troppo costoso acquistare capi di bestiame), la scarsità d'infrastrutture e di servizi non riuscivano a garantire la sopravvivenza né la creazione di fonti di lavoro e, in assenza di politiche pubbliche di sostegno, le precarie condizioni di vita spingevano quindi molti giovani e donne delle comunità a intraprendere il doloroso cammino della migrazione (Salaman e Zoomers, 2003).



Fonte: autore e archivio privato di Antonio Polo.

Fig. 2 - Le Sorgenti d'acqua salata (Minas de Sal) di Salinas de Guaranda

Tutto ciò risultava in un forte limite allo sviluppo, i cui effetti più immediati e drammatici erano, oltre all'emigrazione massiva (esodo *campo-ciudad*⁸ ed emigrazione all'estero), la disintegrazione sociale di famiglie e comunità (smembramento delle comunità), l'urbanizzazione della povertà, la femminilizzazione della povertà (le donne, le più povere tra i poveri) e la devastazione ambientale (pressione eccessiva sulle risorse naturali e il suolo).

L'allora primo vescovo di Guaranda, Monsignor Cándido Rada, preoccupato per la situazione in cui versava la popolazione indigeno-meticcia del territorio ("Salinas non potrà mai guardare avanti se prima non si libera della servitù verso i padroni", Mons. Rada, 1968), cercò un cambio di rotta chiamando dall'Italia un gruppo di volontari cristiani della Missione Salesiana⁹ e laici dell'Operazione Mato Grosso, ai quali fu affidato il compito di creare un'organizzazione popolare e comunitaria che unisse i Salineros nella lotta contro gli abusi dei Cordovesi, sottraendo loro il controllo delle sorgenti d'acqua salata che per legge non potevano appartenere a privati, in quanto statali, e della cui gestione non doveva beneficiare il singolo bensì l'intera collettività; esisteva quindi la base giuridica affinché tornassero ad essere sfruttate e amministrare secondo quanto stabilito, a livello comunitario.

Per ristabilire l'accesso comunitario alle sorgenti d'acqua salata, sul finire del 1971 nacque la Cooperativa Salinas Ltda, divenuta nel 2006 Cooperativa de Ahorro y Crédito de Salinas, prima organizzazione comunitaria di risparmio e credito che diede formalmente inizio a questa storia di sviluppo. Quando la Cooperativa ottenne la personalità giuridica, nel 1972, contava appena 15 soci, tutti residenti nel capoluogo parrocchiale, che divennero circa 300 nel 1974, ai quali si sommavano altri 100 provenienti dai *recintos*. Si puntò sulla Cooperativa per aprire un cammino diverso, convertendo l'organizzazione creata per la rivendicazione delle sorgenti d'acqua salata in una vera e propria industria per lo sviluppo della zona, attraverso una nuova strategia produttiva centrata sul modello imprenditoriale comunitario e cooperativo in risposta al principale problema della comunità, che era di ordine economico. Gli sforzi vennero incanalati verso il risparmio per accumulare risorse da reinvestire nello sviluppo locale, applicando l'importante strumento cooperativo della non ripartizione degli utili e l'investimento degli stessi in favore della comunità e del territorio. Nonostante

⁷ Si definivano così le altre comunità della Parrocchia.

⁸ Dal "campo" alle città.

⁹ Nella figura di Antonio Polo.

la ferrea e violenta opposizione dei Cordovesi, il primo passo del processo di sviluppo locale era stato compiuto e indigeni e meticci cominciarono così a convivere all'interno della medesima organizzazione, secondo quanto stabilito dal modello "comunitario e campesino" che si andava sviluppando come fronte unico *campesino* di resistenza ugualmente aperto a meticci e indios.

Nel 1974, grazie all'intermediazione del neonato FEPP – Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio, ONG fondata da Mons. Rada, si avviarono progetti per rinnovare le abitazioni locali e per migliorare geneticamente gli ovini utilizzati nella produzione di lana per l'artigianato locale. Nello stesso anno, la necessità di creare spazi di promozione lavorativa per le donne diede vita alla prima attività sorretta dalla Cooperativa Salinas, il Centro Artigianale Texsal – Asociación de Desarrollo Social de Artesanas Texal Salinas. Nato per iniziativa di un gruppo di donne magliaie, si costituì legalmente e divenne un centro di professionalizzazione e protezione legale per i Centri Femminili sorti poco per volta nei vari villaggi della Comunità; mentre nel 1976 nasce il Gruppo Giovanile Salinas, trasformatosi poi in fondazione (FUGJS¹⁰) al fine di organizzare le attività dei giovani Salineros e coordinarne altre a beneficio dei gruppi giovanili dei *recintos*. La FUGJS, che amministra e coordina le attività turistiche sul territorio, nonché interfaccia principale con il mercato, gestisce oggi l'Hotel Comunitario di Salinas, l'Ufficio del Turismo e l'Operatore Turistico, che accolgono i circa 10.000 tra turisti ed escursionisti (la maggioranza), soprattutto ecuadoriani, che ogni anno visitano Salinas e le sue comunità.

Nel 1978, l'arrivo della Cooperazione Tecnica Svizzera¹¹ inaugura a Salinas la produzione di formaggio con la nascita del Caseificio (*Quesera*) "El Salinerito", oggi Cooperativa di Produzione Agricola e Allevamento (Producoop), allora associato alla Cooperativa Salinas: "Cominciammo con circa 130 litri di latte e con attrezzature non adeguate alla produzione [...]. È stato il primo caseificio a livello nazionale; quindi, tutti i caseifici che ci sono a livello della nostra provincia e di altre sono stati aperti da noi, che abbiamo insegnato ciò che abbiamo appreso"¹². È con questa prima impresa agroindustriale che si applica per la prima volta la non ripartizione degli utili tra i soci. Si avvia subito anche un progetto di caseifici rurali mediante la collaborazione tra Cooperazione Tecnica Svizzera e FEPP e la creazione del "Consorzio Caseifici Rurali Comunitari dell'Ecuador", divenuto poi fondazione (Funconquerucom), che è giunto a creare 30 caseifici, processare circa 30.000 litri di latte al giorno forniti da 3.000 piccoli produttori organizzati, commercializzare la produzione attraverso intermediari (negozi e supermercati) e in negozi specializzati collegati ai propri soci¹³, nonché a formare 1.200 persone. La produzione di latte si organizzò quindi in modo decentralizzato, con la costruzione di caseifici dove vi erano gruppi organizzati di *campesinos* con accesso ai pascoli, cosa che permetteva loro di avere un allevamento di bestiame, mentre tutto il processo si coordinava dal capoluogo parrocchiale. Nacque così il marchio consorziato "El Salinerito" e cominciarono a espandersi la produzione e la vendita di formaggio sul mercato nazionale. A questo si aggiunse l'opportunità di trasformare materia prima non disponibile in zona e la conseguente nascita di altre attività produttive. Ma, ancora prima che si diffondessero le tante microimprese comunitarie che compongono oggi il mosaico produttivo di Salinas, la comunità convenne nella necessità di creare un punto di riferimento comune come risposta al bisogno di coordinamento e sostegno delle cooperative del *campo*. Nel 1982 nacque la Unorsal¹⁴, un organismo di secondo grado che offriva sostegno, consulenza amministrativo-gestionale, promozione e formazione alle cooperative, anche canalizzando e orientando risorse per la loro crescita. Con l'appoggio e la tecnologia svizzera si ampliò poi la produzione, includendo anche cioccolate e cioccolatini e, con l'aiuto di altri volontari stranieri, si avviò la produzione di olii essenziali e di altri derivati mediante la lavorazione delle erbe aromatiche e medicinali del territorio. Nel 1992, su iniziativa del "Grupo Juvenil" si dà vita anche all'impresa di turismo e inizia la costruzione dell'Hotel per ospitare visitatori e turisti interessati alla conoscenza delle imprese comunitarie e dei siti naturalistici della zona. Infine, nel 1995 nasce la "Fundación Familia Salesiana Salinas" (FFSS) col preciso intento di sostenere la Missione Salesiana nelle attività legate all'evangelizzazione locale e alla pastorale sociale, all'educazione e alla salute, avendo come figura centrale di riferimento il parroco locale¹⁵, Antonio Polo, volontario della Missione Salesiana.

Ognuna di queste organizzazioni sociali, indipendentemente dalle proprie specifiche finalità, ha incorporato o dato vita autonomamente ad attività produttive mirate alla creazione di fonti di lavoro. E, mentre nel

¹⁰ Fundación Grupo Juvenil Salinas.

¹¹ Nella figura di José Dubach.

¹² Intervista a Don Alonso Vargas (2007), archivio personale dell'autore.

¹³ "Tiendas Queseras de Bolívar".

¹⁴ Unión de Organizaciones Capesinas de Salinas, divenuta nel 1988 Fondazione (Funorsal).

¹⁵ Antonio Polo.

resto dell'Ecuador si intensificavano i fenomeni migratori dei *campesinos* in cerca d'impiego dalle zone rurali alle città, a Salinas era in atto una controtendenza: con la creazione progressiva di attività produttive e di posti di lavoro cominciò ad attirare persone provenienti da altre comunità più povere, dove vi era mancanza di occupazione. Intanto il paesaggio andava lentamente cambiando e la quarantina di *chosas* furono poco per volta sostituite da costruzioni in muratura.



Fonte: <https://salinerito.com>.

Fig. 3 - Le organizzazioni sociali di Salinas de Guaranda



Fonte: autore.

Fig. 4 - Salinas de Guaranda oggi

Infine, per andare incontro al soddisfacimento di esigenze avvertite dal tessuto produttivo locale, il 26 novembre 2006 si costituisce legalmente la Corporazione di Sviluppo Comunitario Gruppo Salinas, che incorpora tutte le principali organizzazioni locali – Funorsal, FFSS, FUGJS, Coacsal, Teksal, Producoop – col fine di unificare i criteri dello sviluppo cooperativo e di consolidare i principi dell'economia sociale e solidale¹⁶, configurandosi come un manifesto degli interessi comuni e specifici della popolazione salinera e delle distinte realtà associate.

¹⁶ Cfr. José Luis Coraggio (2000, 2011, 2016), Luiz Inácio Gaiger (1999, 2008, 2019), Luis Razeto Migliaro (1990, 1993, 2017).

All'interno di quest'organizzazione di vertice sono inglobate anche le due imprese impegnate nell'ambito della commercializzazione, Cona¹⁷ e Centro de Exportaciones, dedicate alla distribuzione e alla vendita dei prodotti locali a livello nazionale e internazionale. Si può quindi affermare che questo sia un simbolo di maturità organizzativa e di raggiungimento di *ownership* dei processi di sviluppo locale della Comunità.

3. LE MICROIMPRESE LOCALI: FORMAGGIO, MA NON SOLO. – L'economia comunitaria di Salinas si articola da sempre in tre filiere produttive: a) *agricoltura* (ortaggi resistenti a temperature rigide come carote, cipolle, patate, zucche e fave, piante endemiche da frutta, cereali e aromatiche) e (prevalentemente) *allevamento* (pecore, capre, mucche, maiali, piccoli animali – *cuy*, conigli, uccelli –, trote), dove la trasformazione della materia prima locale in prodotto finito ha permesso di creare valore aggiunto al prodotto; b) *artigianato locale* (legno, *tagua* o avorio vegetale, abbigliamento e altri prodotti in lana di pecora o alpaca, cesti di paglia), dove queste attività si sono concretizzate in un aiuto alle comunità più povere del *páramo*¹⁸, in un'opportunità di lavoro e di formazione professionale per le donne delle comunità alte e in una rivalorizzazione dei costumi e degli antichi "saperi" locali; c) *turismo* (visite alle imprese comunitarie e alle sorgenti di sale, escursioni, turismo naturalistico, turismo di comunità, sport estremi), dove questa attività ha reso possibile la riscoperta, valorizzazione e conoscenza delle risorse turistiche locali (patrimonio naturalistico, paesaggistico, storico e culturale, ecc.), la creazione di posti di lavoro soprattutto per i giovani (guide certificate), la vendita di prodotti locali, una maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente, la protezione di antichi reperti preincaici e una maggiore consapevolezza ecologica. In seguito alla creazione del vivace sistema produttivo di Salinas, anche alcune comunità indigene della Parrocchia hanno cominciato ad aprirsi al turismo come attività economica complementare per i nuclei familiari.

Le microimprese locali, che hanno una propria autonomia gestionale ma sono controllate dalle fondazioni locali, col tempo hanno creato risorse economiche importanti, pari complessivamente a oltre 3 mln di dollari, e più di 300 posti di lavoro a Salinas de Guaranda e circa 200 nei 30 villaggi della comunità parrocchiale (Curiazi, 2021a).

Salinas ha mantenuto come principale ambito di produzione quello lattiero-caseario ma, grazie al potenziale umano presente e alla disponibilità sul territorio di risorse primarie legate all'agricoltura e all'artigianato locale, con gli anni si è passati a diversificare la produzione e ad ampliare l'offerta con una notevole varietà di prodotti (Tab. 1).

Tab. 1 - La produzione comunitaria di Salinas de Guaranda

ECONOMIA COMUNITARIA LOCALE			
<i>Catene produttive</i>	<i>Materia prima</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Finalità e obiettivi</i>
AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO / AGROINDUSTRIA	Pecore, capre, mucche, maiali, piccoli animali - <i>cuy</i> , conigli, uccelli -, trote, piante endemiche (frutta, cacao, cereali e piante aromatiche), funghi.	Latticini, carne, salumi, salsicce, pesce, marmellate, torroni, cioccolate (anche in tazza), creme spalmabili, cioccolatini, gallette, <i>dulces de leche</i> , succhi di frutta, oli essenziali, prodotti cosmetici, tisane, frutta disidratata, funghi disidratati, cacao (in <i>pebar</i> e in pasta), soia.	La trasformazione della materia prima locale in prodotto finito crea un maggiore valore aggiunto.
ARTIGIANATO LOCALE	Legno, <i>tagua</i> (avorio vegetale), lana, paglia, cera, sale.	Utensili e giochi, oggetti ornamentali, capi di abbigliamento e altri prodotti in lana, cesti di paglia, candele di cera e sale.	Aiuto alle comunità più povere del <i>páramo</i> . Opportunità di lavoro e di formazione professionale per le donne. Valorizzazione dei saperi e costumi ancestrali locali.
TURISMO		Trekking d'alta quota, escursioni in bici o a cavallo, turismo naturalistico, turismo di comunità, sport estremi (<i>downhill</i> , ecc.), visita alle sorgenti di sale, visite alle imprese comunitarie.	Riscoperta, valorizzazione e conoscenza delle risorse locali (patrimonio naturalistico, storico e culturale, ecc.). Creazione di posti di lavoro per i giovani. Vendita di prodotti locali. Maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente. Educazione ambientale e maggiore consapevolezza ecologica.

Fonte: autrice.

¹⁷ "Comercializadora Nacional".

¹⁸ Varietà di ecosistemi di tundra alpina situati nella Cordigliera delle Ande, in Sud America, con un clima intertropicale montano, dove la maggior parte delle piante sono arbusti. Generalmente si trova a un'altitudine superiore ai 2.500 m e può arrivare fino a 5.000 m. Il termine deriva dal latino *paramus* e si riferisce a un'area piatta, poco fertile e desertica, di solito fredda e prevalentemente disabitata.

Tuttavia, la sua fama a livello di mercato nazionale rimane strettamente legata alle due filiere produttive lattiero-casearia e di produzione e trasformazione di prodotti agricoli, in particolare funghi, cioccolate e cioccolatini.

Oggi quella lattiero-casearia è la principale attività produttiva del territorio e l'impresa di riferimento è l'attuale Producoop, "Il progetto caseario in collaborazione tra il contadino alpino e il contadino andino che ha cambiato la vita del settore rurale" (<https://salinerito.com/producoop>, 2021) che, in seguito alla positiva esperienza di Salinas de Guaranda, ha permesso di replicare l'iniziativa prima con i caseifici delle comunità di Apahua e Chazajuán e poi anche di altre comunità, dando vita agli attuali 27 caseifici presenti su tutto il territorio della Parrocchia. Solo a Salinas, ogni giorno il Caseificio riceve e trasforma 2.500-3.000 litri di latte forniti da circa 200 allevatori, che vivono e lavorano sul territorio. Nel centro di distribuzione del formaggio interno alla nuova fabbrica, inaugurata nel novembre del 2012, è presente una grande area riservata alla degustazione dei prodotti, una vasta gamma composta da una ventina di tipologie di formaggio¹⁹ – fresco, semi-stagionato e stagionato – vendute localmente e sul territorio nazionale, yogurt, burro e latte pastorizzato.



Fonte: <https://salinerito.com>.

Fig. 5 - I prodotti di Salinas de Guaranda

Tuttavia, l'importanza delle microimprese in generale, e del formaggio in particolare, sta anche nell'aver rafforzato l'attività turistica. Il turismo gastronomico è emerso spontaneamente in questo senso, come un modo per integrare nell'offerta turistica del territorio altri elementi attrattivi come il paesaggio e il patrimonio storico e culturale, e come opportunità per rivitalizzare e diversificare costantemente il turismo, promuovere lo sviluppo economico locale e coinvolgere diversi settori professionali.



Fonte: autore.

Fig. 6 - La Producoop oggi

¹⁹ Formaggi freschi (mozzarella, Andino fresco, *queso fresco*), Andino madurado, Tilsit, Dambo, Gruyère, Gouda, *queso con hierbas* (formaggio alle erbe con peperoncino, origano, e al pesto), Cheddar, *queso parmesano*, Provolone (affumicato e non), preparato per toast, fonduta.



Fonte: <https://salinerito.com>.

Fig. 7 - La varietà di formaggi della Producoop

L'Ufficio del Turismo Comunitario di Salinas offre oggi una serie di visite guidate con degustazioni di prodotti locali, dove la "Quesera de Salinas" è la destinazione di maggior interesse per i turisti e, su iniziativa di un gruppo di giovani Salineros, nel 2010 è nato il "Festival del Queso y de la Cultura Andina"²⁰, evento multiculturale gastronomico, artistico e sportivo che accoglie migliaia di turisti ogni anno (8.000 persone nel 2017 e circa 7.000 nel 2018). Con questa fiera agroindustriale, trainata dal formaggio, si può conoscere il panorama produttivo delle 30 comunità locali e delle 50 aziende casearie a livello nazionale, che oggi muovono l'economia del territorio con i loro 200 prodotti e più tra formaggi, cioccolate, liquori, marmellate, frutta e funghi secchi e artigianato locale, e apprendere i processi, le tecniche, gli attori principali e gli alleati, e il valore del lavoro artigianale e micro-imprenditoriale che stanno dietro al prodotto finale e al marchio "Salinerito".



Fonte: <https://m.facebook.com/events/salinas-de-guaranda/festival-del-queso-2021/614666526213042>.

Fig. 8 - Locandina dell'XI Festival del Queso di Salinas de Guaranda

Queste attività produttive, basate sull'utilizzo di risorse già presenti in natura che vengono processate e trasformate in impianti *ad hoc*, in alcuni casi si configurano come risposta a necessità squisitamente locali, in altri come idee innovative di mercato, basate comunque sempre su risorse presenti sul territorio. In tutti i casi si tratta di attività produttive dietro le quali esiste la collaborazione di fornitori, distributori, operai e dirigenti di Salinas e delle altre comunità, i quali, grazie a queste microimprese cooperative e comunitarie, riescono a partecipare a monte o a valle della filiera produttiva divenendone ingranaggio fondamentale.

La riscoperta del territorio e delle tradizioni alimentari della popolazione locale si è tradotta nella trasformazione di 22 specie di piante native ed esotiche provenienti dalla zona alta e dal *subtrópico*, raccolte dai *campesinos* delle varie comunità parrocchiali e poi vendute direttamente alle fabbriche per il processo di trasformazione: i funghi spontanei, le erbe aromatiche per tè e tisane (per l'esportazione), il cacao proveniente dal *subtrópico* per la produzione di pasta di cacao destinata all'esportazione e di cioccolate e cioccolatini destinati prevalentemente alla vendita locale; il miele e le mandorle, utilizzati nella produzione di torroni; e mirtilli, uova, farina, zucchero, ecc.

4. CONSIDERAZIONI FINALI. – A partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, e in forma più accentuata durante gli anni Novanta, le zone rurali dell'Ecuador sono state protagoniste di progetti e strategie d'intervento da parte di organizzazioni di aiuto allo sviluppo, cattoliche e laiche, volte a favorire lo sviluppo locale dando impulso all'utilizzo e alla valorizzazione di risorse umane e materiali endogene al territorio attraverso il diretto

²⁰ Festival del Formaggio e della Cultura Andina.

coinvolgimento della popolazione del luogo. Sia l'assenza del Pubblico che quella del settore privato nelle dinamiche di sostegno allo sviluppo locale, soprattutto in ambito rurale, hanno finito per incentivare, come visto, la nascita e la creazione di realtà organizzative del terzo settore, di natura sociale e produttiva, volte a intraprendere iniziative di sviluppo che, nelle zone rurali – quelle in cui si annidano le principali sacche di povertà dell'Ecuador –, hanno prodotto una dinamizzazione del territorio tanto sul piano della popolazione che delle realtà produttive presenti in esso.

Con le organizzazioni comunitarie e le imprese cooperative di Salinas si è rinsaldato un ponte tra il singolo e la collettività come strategia di alleviamento della povertà e strumento di auto-controllo delle proprie vite da parte dei *campesinos* (Peredo, 2001) in un contesto di sviluppo inclusivo ed integrale, nel senso di incorporare i molti differenti aspetti e attori che caratterizzano la comunità e il territorio nel suo insieme. A questo è seguita la progressiva implementazione di specifici strumenti di management, che hanno permesso a queste realtà di agire come vere e proprie imprese, capaci di competere sul mercato e di ritagliarsi in esso la propria nicchia di influenza, coadiuvate da un sistema contabile finalizzato alla pianificazione, al controllo e alla trasparenza, e da infrastrutture e organismi di commercializzazione adeguati alla realtà produttiva locale.

Sulla base del risparmio e del credito, poi, si sono andate costruendo le basi per altri importanti investimenti produttivi e per quella diversificazione e innovazione che nel tempo hanno continuato a supportare la crescita. Allo stesso modo, la non ripartizione degli utili e il loro utilizzo a beneficio della comunità hanno permesso di prestare fede al soddisfacimento di bisogni locali importanti, come la creazione di infrastrutture e di servizi fondamentali. Ma, di base, è stato l'arrivo costante di risorse dall'estero – tanto materiali quanto umane, sotto forma di volontari o professionisti – che ha reso possibile ciò che di base non lo era, aiutando i Salineros, tra le tante, anche nell'acquisizione di competenze professionali adeguate da parte del personale locale.

La canalizzazione di queste risorse e presenze verso un obiettivo comune di libertà e di emancipazione ha risvegliato una comunità schiacciata da un passato di sfruttamento e d'isolamento, che ne stavano mettendo a dura prova la sopravvivenza. In soli cinque decenni Salinas è passato dall'essere un territorio con una sola fonte di lavoro – l'estrazione del sale minerale – a un attivo e variegato distretto produttivo e territorio di microimprese comunitarie con il suo marchio comune “Salinerito”, costellato di banche cooperative e casse rurali, attività commerciali e turistiche. Oggi in tutte le comunità si svolgono diverse attività produttive, a seconda della loro ubicazione, delle vie di comunicazione, del clima e dell'orografia, tra gli altri fattori; in 27 di esse vi sono caseifici e, in quasi tutte, una cooperativa e fonti di lavoro comunitario; la maggior parte delle comunità delle zone subtropicali, grazie all'aiuto di volontari italiani e di contributi statali, dispone di case turistiche; in comunità alte come Apahua si pratica la piscicoltura e ci sono diverse vasche di trote per la pesca sportiva; nella zona del *páramo*, le comunità in passato si dedicavano solo alla pastorizia di pecore e lama, mentre oggi si dedicano anche all'allevamento, a complemento di altre attività; e le comunità di Yurauksha, Pachancho, Rincón de los Andes y Natahua appartengono alla “Reserva de Producción Faunística Chimborazo”.

Quest'esperienza di sviluppo, un processo *in fieri*, è quindi il risultato della confluenza e sinergia di più fattori endogeni ed esogeni al sistema-territorio, che hanno operato insieme per dare vita a un meccanismo produttivo diversificato, orientato alla vendita sul mercato e basato sul reinvestimento degli utili nelle imprese comunitarie e in opere pubbliche e a favore della comunità e del territorio, e scaturito da una sinergia di vari elementi, spesso consapevolmente introdotti dall'esterno e sviluppati internamente alla comunità facendo leva su fattori già presenti in essa e tipici delle comunità andine – coesione interna, spirito di cooperazione e di mutuo-aiuto in caso di necessità, ecc. –, i quali, col passare del tempo, sono stati utilizzati e organizzati strategicamente e con sistematicità in modelli organizzativi e gestionali innovativi per il raggiungimento di obiettivi comuni; primo fra tutti, la fuoriuscita dalla povertà.

Gli aiuti esogeni, che hanno permesso di trasformare idee e aspettative in qualcosa di concreto e tangibile per l'intera comunità, e l'utilizzo pieno, partecipato, consapevole e responsabile delle proprie risorse da parte dei Salineros, sono stati ingredienti fondamentali; ma il motore di questo sviluppo, “giunto da fuori ma alimentato da dentro” (Curiazi, 2021a), è stata la creazione di organizzazioni comunitarie e produttive di stampo cooperativo, che hanno generato posti di lavoro e sviluppo nel/per il territorio, con una tensione continua verso l'innovazione e la diversificazione, talvolta riscoprendo le tradizioni locali talvolta allontanandosi da esse, in risposta a un bisogno di impiego compatibile con le aspirazioni e le necessità della sua popolazione (Tomás Carpi, 2008), facendo di Salinas un esempio unico, riconosciuto in tutto l'Ecuador. Oggi Salinas si trova in un momento di passaggio e, come tale, caratterizzato da una certa instabilità dovuta all'inevitabile cambio generazionale e acuita dalla crisi economico-finanziaria del Paese, a sua volta aggravata dalla crisi pandemica. Ma è proprio in queste fasi che si producono nuovi assetti, nuove gerarchie e nuove regole che impongono di indirizzarsi verso una

riflessione comparata che abbracci la tradizione di ieri, l'esigenza di oggi e l'innovazione necessaria a tracciare nuovi orizzonti futuri (Curiazi, 2021a). Per concludere con le parole del Direttore del FEPP²¹:

Non basta solo avere bisogno; bisogna anche avere merito, che vuol dire buona organizzazione, che vuol dire attenzione alla formazione, che vuol dire risparmio. Queste sono le forme. Quindi Salinas perché è riuscito? Perché di fronte alle teorizzazioni dello sviluppo utopico, dello sviluppo perfetto, dello sviluppo per tutti, ha realizzato lo sviluppo possibile.

BIBLIOGRAFIA

- CEPAL – Commissione Economica per l'America Latina e i Caraibi (2001). *Cooperación internacional para el desarrollo rural en el Cono Sur*. Informe del Seminario Regional, 14-15 marzo 2000, Santiago de Chile, giugno 2001.
- Corporación Grupo Salinas (2005, 2006, 2018). *Anuario de Salinas*. Salinas de Guaranda, Ecuador.
- Curiazi R. (2021a). *La "cooperazione nello sviluppo" tra territorio, identità, reciprocità e mercato. La storia di Salinas de Guaranda nelle Ande centrali dell'Ecuador*. Firenze: Edizioni Tassinari.
- Korovkin T. (2002). *Comunidades indígenas. Economía de mercado y democracia en los Andes ecuatorianos*. Quito: Ed. Abya-Yala.
- Ledezma Rivera J.L. (2003). *Economía andina*. Quito: Ed. Abya-Yala.
- P. Polo A.F. (2003). *La puerta abierta*. Modena: Edizioni SIGEM.
- Peredo A.M. (2001). *Communal enterprises, sustainable development and the alleviation of poverty in rural Andean communities (Ecuador, Perú)*. University of Calgary (Canada): National Library of Canada.
- Salaman T., Zoomers A. (2003). *Imaging the Andes. Shifting Margins of a Marginal World*. CEDLA, Latin American Series.
- Tomás Carpi J.A. (2008). El desarrollo local sostenible en clave estratégica, *CIRIEC – España. Revista de economía pública, social y cooperativa*, 61: 73-101.

<https://m.facebook.com/events/salinas-de-guaranda/festival-del-queso-2021/614666526213042>.

<https://salinerito.com>.

RIASSUNTO: Salinas de Guaranda, piccolo villaggio Quichua-mesticcio a 3.600 m. sulle Ande Centrali dell'Ecuador, sul finire degli anni Sessanta conosce un cambiamento radicale nella sua storia: da luogo caratterizzato da una condizione di isolamento, sfruttamento e povertà estrema diventa motore produttivo territoriale generatore di uno sviluppo "dal basso", "venuto da fuori ma realizzato da dentro", sovvertendo un destino all'apparenza segnato. Con l'arrivo di volontari della cooperazione internazionale italiana, dell'Operazione Mato Grosso e della Missione Salesiana, i Salineros fecero fronte all'emergenza quotidiana della povertà organizzandosi in un modello gestionale e produttivo di stampo cooperativo e comunitario per rispondere a bisogni concreti e immediati, delineando un percorso di sviluppo alternativo e innovativo così efficace da trasformare Salinas in una vivace realtà produttiva e sociale, capace di vincere le sfide lanciate dal mercato e di proporsi sul territorio come fonte di lavoro e di benessere collettivo diffuso.

SUMMARY: Salinas de Guaranda, a small Quichua-Mestizo village at 3,600 m. in the Central Andes of Ecuador, at the end of the 1960s experienced a radical change in its history: from a place characterised by isolation, exploitation and extreme poverty, it became a productive engine generating development "from below", that "come from outside but made from within", subverting an apparently doomed destiny. With the arrival of volunteers from Italian international cooperation, belonging to Operation Mato Grosso and the Salesian Mission, the Salineros faced the daily emergency of poverty by organising themselves in a cooperative and community-based management and productive model to respond to concrete and immediate needs, outlining an alternative and innovative development path so effective to transform Salinas into a lively productive and social reality, capable of overcoming the challenges launched by the market and proposing itself as a source of work and widespread collective wellbeing in the territory.

Parole chiave: povertà rurale, sviluppo locale, cooperazione internazionale, imprese cooperative, formaggio, Salinas de Guaranda (Ecuador)

Keywords: rural poverty, local development, international cooperation, co-operative firms, cheese, Salinas de Guaranda (Ecuador)

*Centro di Studi per lo Sviluppo e l'Economia Applicata CEDEA – FLACSO Ecuador, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Quito (Ecuador); rcuriazi@flacso.edu.ec

²¹ Intervista a Giuseppe Tonello (2007), direttore esecutivo del FEPP e presidente di Codesarrollo.

FABIANA CALLEGARI*

MARRAKECH E LA SOSTENIBILITÀ DEI SISTEMI ALIMENTARI LOCALI: UN ESEMPIO DI RESILIENZA URBANA

1. INTRODUZIONE. – Il raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs) auspicati dalle Nazioni Unite entro il 2030 richiede una profonda e coraggiosa trasformazione anche a partire dai sistemi di produzione, distribuzione e consumo delle risorse alimentari, che sia, resiliente, sostenibile, efficiente, nutritiva e sana. Questa trasformazione dipenderà dalle capacità di innovazione delle popolazioni, in modo ampio, inclusivo e capace di coinvolgere tutta la società; tra le misure indicate durante i lavori del recente Summit delle Nazioni Unite sui sistemi alimentari e sulla loro sostenibilità, economica, sociale e ambientale si è fatto riferimento alla necessità di “sostenere la costruzione di ecosistemi di innovazione per identificare e scalare soluzioni che consentano la funzionalità e la resilienza dei sistemi alimentari in aree particolarmente vulnerabili a rischi e fattori di stress sistemici e composti” (UN Food System Summit Compendium, 2021), come in effetti hanno mostrato di essere molte delle città europee durante la recente pandemia. Se quello della resilienza di un gruppo umano è un concetto che indica la capacità di fare fronte in maniera positiva ad eventi traumatici, che richiedono di riorganizzare la vita dinanzi alle difficoltà senza alienare la propria identità, anche in circostanze avverse, e nonostante tutto (Courtney *et al.*, 2019), allora l’organizzazione sociale di Marrakech rappresenta un caso di studio da manuale. Il presente contributo, frutto dell’osservazione diretta dei luoghi e supportato dallo studio di un’ampia letteratura multidisciplinare, ha l’obiettivo di fornire una base di riflessione per contribuire al dibattito sui sistemi alimentari sostenibili e sulla possibilità di immaginare *good practices* derivanti dal Global South e applicabili ad altre realtà del mondo.

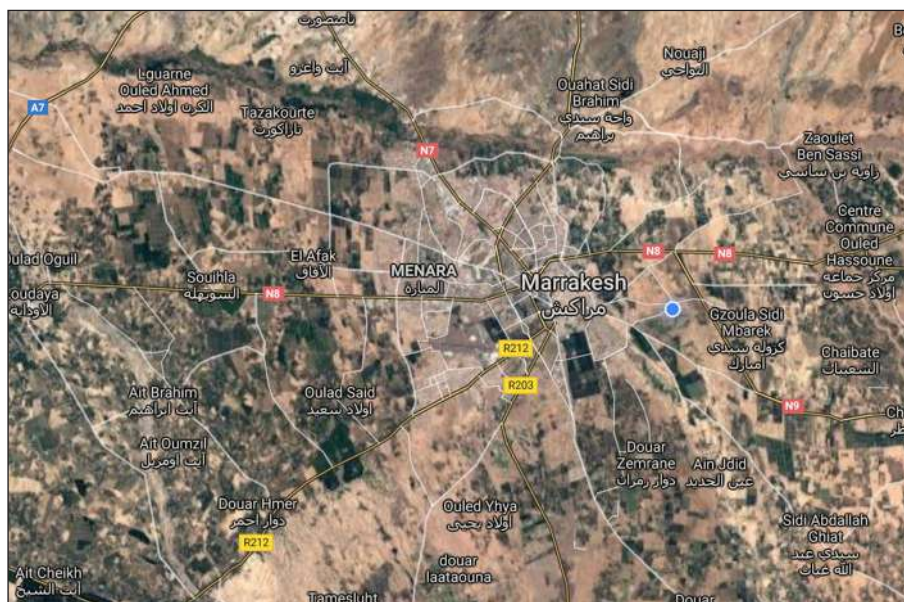
2. MARRAKECH: UNA CITTÀ INTERNAZIONALE DALLA FORTE IDENTITÀ RURALE. – È la più grande area urbana dell’entroterra alle latitudini pre-sahariane del Maghreb (967.000 ab. circa), nata quasi mille anni fa da un impero marocchino-sahariano, gli Almoravidi. La presenza dell’Alto Atlas, con valichi oltre i duemila metri che si aprivano sul Sahara e sulle grandi rotte tran-sahariane dell’oro, degli schiavi, del sale, delle ricchezze, ha rappresentato un elemento fondamentale per la sua nascita: una posizione che sul raggio meridionale apriva a diverse rotte verso l’Africa e sul raggio settentrionale conduceva al Marocco vero e proprio e fino al Mediterraneo; in direzione Est-Ovest, un asse favorevole corrispondeva alla parte a valle dei coni alluvionali, poco prima della zona umida, mentre in senso Nord-Sud, il deserto di Jbilet era attraversato da corridoi continui che hanno poi determinato i tracciati stradali verso Rabat e Safi. La collina di Gueliz forniva un luogo formidabile per la difesa della città (Saddou, 2019). Gli insediamenti umani, a partire dall’anno mille d.C., hanno identificato nella pianura di Haouz, che significa “lo spazio periferico della città”, vale a dire una periferia agro-pastorale rurale (Pascon, 1977), un luogo adatto alla prosperità, trattandosi di una vasta piana irrigua che si estende tra la catena dell’Atlante a Sud, le catene dai rilievi poco marcati dei canyon dello Jbilet a Nord (1.061 m), le prime pendici del Medio Atlante ad Est e le catene montuose di Mzoudia a Ovest. Questa piana riceve acqua da una dozzina di fiumi che scorrono verso i due bacini idrografici del Tensift a Ovest e dell’Oum-er-rbia a Nord-Ovest; tra la collina di Gueliz e l’Atlas, tre fiumi (Rhirhaia, Ourika e Zat) e i loro coni alluvionali si prestano facilmente per l’irrigazione, convergendo su Marrakech; a questi bisogna aggiungere l’Oued Issil che scende direttamente dall’Atlante e che confina ad Est con la città.

Marrakech è oggi la prima destinazione turistica del Marocco (con 3.093.694 di visitatori nel 2019)¹ apprezzata per la ricchezza del suo patrimonio storico e per le sue facili condizioni di accesso (Daghri *et al.*, 2015). Ciò non le ha impedito di mantenere un legame simbiotico con la campagna, evidenziato dall’appartenenza alla piana dell’Haouz ma anche dal sistema dei *douares*. Si tratta di forme insediative, che altrove prendono spesso il nome di baraccopoli per la precarietà delle soluzioni architettoniche, ma che a Marrakech hanno dato

¹ Fonte: Ministero del Turismo, dell’Artigianato e dell’Economia sociale e solidale del Marocco.



forma ad un vero e proprio tessuto peri-urbano, fatto di abitazioni stabili e di un uso dello spazio ragionato che rimanda alle funzioni proprie delle realtà rurali e dove vivono decine di migliaia di abitanti. I *douares* rappresentano un luogo di flusso delle produzioni agricole e pertanto un ampio mercato di approvvigionamento, con un'organizzazione dello spazio e una struttura abitativa diversa dal modello urbano tradizionale importato dalla modernizzazione e segnato solo dalla conservazione delle tradizioni del mondo rurale. Traggono risorse dalla piana e le trasferiscono al centro riproducendo in piccolo i modelli di vita rurale e rappresentando i custodi di una cultura contadina che resta sempre il sottofondo del carattere identitario moderno della città.



Fonte: Google Maps.

Fig. 1 - Inquadramento di Marrakech nella piana agricola di Haouz

3. LA GESTIONE COLLETTIVA DELLE RISORSE IDRICHE. – Come abbiamo visto, Marrakech è inserita all'interno della pianura di Haouz, caratterizzata di per sé da un clima continentale da arido a semi-arido, da scarse precipitazioni, da un'elevata evaporazione e da temperature medie che possono raggiungere i 39°C con variazioni mensili e giornaliere abbastanza ampie. Le precipitazioni variano tra 800 mm in montagna e 190 mm in pianura e il 50% del territorio regionale registra livelli inferiori a 300 mm/anno. Data la sua connessione con gli Atlas, le risorse idriche della regione sono relativamente scarse, potendo contare su riserve sotterranee e su acque superficiali di una certa rilevanza, costituite principalmente dal bacino del Tensift, a sua volta costituito da sub-bacini che si estendono su un'area di 24.800 Km², e da una grande falda freatica. Tuttavia, questa disponibilità di acqua non è di facile intercettazione a causa dei terreni e della natura liscivante dei corsi d'acqua. Per questo motivo, la città di Marrakech e i suoi dintorni hanno avuto importanti installazioni idrauliche sin dal XII secolo, su diverse decine di migliaia di ettari; una fitta rete di gallerie sotterranee scavate dall'uomo a partire dal Medioevo che permettevano di convogliare l'acqua derivante dagli Atlas verso l'oasi di Marrakech.

Una serie di pozzi allineati su più chilometri, nascondono questo lungo spazio drenante sotterraneo (*khet-taras*), capace di attingere l'acqua dalle profondità del terreno e di portarla in superficie per semplice gravitazione, dove viene raccolta in un ampio bacino e utilizzata per soddisfare le esigenze di irrigazione e di approvvigionamento di acqua potabile di paesi e città (El Faïz, 2001).

I vantaggi di questo sistema idraulico sono legati alla possibilità di sfruttare le falde acquifere profonde e di portarle in superficie, rendendo disponibile l'acqua per i diversi usi, sia agricoli che domestici; grazie alla lentezza delle infiltrazioni dovuta alle caratteristiche idrauliche di questo sistema, consente inoltre di poter attingere al livello massimo delle portate proprio in coincidenza con la stagione secca; ma la circostanza più curiosa è di poter contare su una disponibilità di acqua pura e potabile, con una temperatura sempre ideale, fresca d'estate e calda d'inverno.

Oltre ad aver permesso alle popolazioni di divenire sedentarie e di poter sviluppare forme abitative stabili, questo sistema idraulico ha creato un contesto sociale caratterizzato da una forte solidarietà, a partire dalla

gestione di un bene comune come l'acqua e le sue infrastrutture: le *seguias* ovvero i canali artificiali di scorrimento superficiale ove scorrono le acque degli *oued* (corso d'acqua), alimentati dalla pioggia e dalle nevi dell'Alto Atlante, e pertanto ritenute dagli agricoltori l'acqua di Dio (Pascon, 1979).

Tutti i proprietari dei terreni attraversati da una medesima *khettara* sono organizzati in una sorta di cooperativa che li obbliga durante i periodi estivi, di maggiore siccità, a effettuare la manutenzione del tratto sottostante il proprio terreno affinché, durante il periodo invernale abbiano il diritto di attingere l'acqua. Una serie di aperture circolari nelle volte della *khettara*, riducevano i problemi di idraulica permettendo al contempo di attingere acqua (El Faïz, 2001).

Un sistema collettivo di gestione di un bene comune per il quale ciascun utente si prende carico della propria parte di impianto. Un ingegnoso sistema, i cui molteplici vantaggi hanno permesso ai contadini grazie alle loro conoscenze ancestrali di sopravvivere fino ai giorni nostri integrando questo sistema con altri metodi di cattura delle acque (pozzi, dighe e canali). Nonostante molte *khettara* si siano prosciugate a seguito di un eccessivo sfruttamento della falda freatica, le comunità locali continuano ad operare e prosperare, dove diverse reti antiche e moderne si sovrappongono per gestire acque pubbliche e comunitarie regolamentate, acque comunitarie non regolamentate e sistemi di estrazione di acque sotterranee private, ma anche e soprattutto grazie ai miglioramenti tecnici da esse apportati.

L'introduzione di tubazioni ha favorito la deviazione delle acque e consentono di alimentare un lotto da un pozzo situato in un altro, soprattutto in caso di affitto, giocando un ruolo importante nella riconfigurazione delle possibilità di uso del suolo e di accesso alla terra. Un'azienda agricola può così, anche essere frammentata e ricomposta secondo le opportunità offerte all'agricoltore (Ingold, 2018).



Fonte: foto dell'Autore.

Fig. 2 - Sistema di estrazione dell'acqua da un pozzo di *khettara*



Fonte: foto dell'Autore.

Fig. 3 - Esempio di *seguias*: canale artificiale di scorrimento superficiale



Fonte: foto dell'Autore.

Fig. 4 - Esempio di *khettara* abbandonata nella Palmeraie di Marrakech

Ciò che caratterizza dunque questo affascinante sistema di sfruttamento dell'acqua presente nella piana è la sua forte componente socio-culturale di cura e di approvvigionamento, dove i contadini veicolano un sapere empirico di gestione ottimale, generando un'economia della conoscenza locale, un sistema di collaborazione di vicinato, modi originali di rispondere all'instabilità stagionale della disponibilità idrica e, allo stesso tempo, per trovare collettivamente il proprio posto nel contesto di un più ampio mercato agricolo regionale.

4. L'USO DELLE TERRE AGRICOLE: UN SISTEMA PLURALISTA E MICRO-PARCELLIZZATO. – Dall'indipendenza del Marocco nel 1956, il modello economico cooperativo adottato come scelta strategica è onnipresente nelle politiche pubbliche di questo Paese, al fine di garantire una mobilitazione nazionale per la modernizzazione e lo sviluppo dei settori tradizionali, compresa l'agricoltura. Il paesaggio del territorio marocchino è infatti caratterizzato da una preponderanza di *micro aziende*, con una Superficie Agricola Utile (SAU) inferiore a 3 ha, *piccole aziende*, tra 3 e 5 ha, dall'esistenza di una fascia di *medie aziende* con una SAU variabile tra 5 e 50 ha e dalla presenza di *grandi aziende* con una SAU maggiore di 50 ha. Secondo la Direzione Regionale dell'Agricoltura di Marrakech, l'88,5% delle aziende agricole ha una superficie inferiore a 5 ettari; i sistemi di proprietà fondiaria sono ancora marcatamente pluralisti e il possesso fondiario è caratterizzato da un'ampia varietà di stati giuridici. Troviamo i terreni *melk* (76% della SAU) che, qualunque sia la loro origine (acquisto, eredità, donazione) appartengono a una o più persone che ne usufruiscono a pieno titolo e sono terre di proprietà privata regolate dalla legge musulmana; i terreni collettivi *jmoua* (18% della SAU) che appartengono alla comunità etnica, sono inalienabili e si distribuiscono tra i beneficiari che hanno un diritto di usufrutto, esso stesso inalienabile, e possono essere assegnati, frazionati in quote, oppure essere sfruttati per conto dell'intera collettività; i terreni *guich* (3% circa della SAU) che sono demaniali e distribuiti in cambio di servizi militari resi; i terreni *habous*, infine, sono lasciati in eredità da una persona a una fondazione religiosa, pubblica, familiare e sono generalmente oggetto di affitto a breve termine. Tale pluralità di forme di appropriazione della terra è stata in parte causa di questa parcellizzazione dei terreni agricoli che ha favorito la creazione di piccole cooperative. La ridotta importanza quantitativa non riflette però le capacità delle cooperative nei confronti delle attuali sfide economiche: questi piccoli appezzamenti sono legittimamente considerati come zona di rifugio per i contadini; la parcellizzazione consente ad un numero maggiore di famiglie di poter sopravvivere a partire dai proventi di un'attività agricola comunque capace di garantire loro una costante fonte di reddito. L'idea più diffusa e secondo la quale le piccole aziende non possano essere in grado di essere competitive e di lanciarsi nel campo della grande produzione finalizzata alla grande distribuzione, sebbene veritiera, nel caso di Marrakech può essere parzialmente smentita a favore di una visione più concentrata sulle capacità di resilienza e di allargamento delle opportunità lavorative ad una più ampia fascia di lavoratori piuttosto che in previsione di crescite quantitative. In questo caso, il tema del "piccolo" andrebbe affrontato in modo meno semplicistico e pessimistico che altrove. Qui, raramente i piccoli proprietari sono piccoli come si possa pensare; i piccoli "melkisti" e i beneficiari dei terreni collettivi sopperiscono a volte all'esiguità della loro superficie agraria affittando terreni che rimangono nascosti e non vengono presi in considerazione dalle statistiche ma che rappresentano basi di rendita per molte famiglie che altrimenti si vedrebbero costrette ad abbandonare le campagne. Indagini sul campo sono state in grado di evidenziare, ad esempio, che spesso gli aventi diritto a terreni collettivi hanno affittato più terreni all'esterno poiché la loro quota è stata ridotta. Ma soprattutto, osservando queste piccole aziende da vicino è possibile notare come le loro dimensioni abbiano rappresentato un elemento di forte resilienza economica e sociale durante la pandemia, riuscendo a mantenere il controllo dei costi anche in presenza di una riduzione delle vendite e continuando a garantire redditi sufficienti al sostentamento familiare.

5. IL SAPERE LOCALE COME VALORE PER LA CONOSCENZA E LA SOSTENIBILITÀ DEI TERRITORI. – Come nel campo dell'irrigazione gli agricoltori marocchini hanno fatto affidamento su conoscenze tradizionali relative all'uso delle *khettaras* e di altre tecniche di gestione dell'acqua, allo stesso tempo hanno accumulato un grande know-how che ha consentito loro di sviluppare colture resistenti alle turbolenze climatiche. Le conoscenze tradizionali accumulate hanno rappresentato una leva importante per l'adattamento alle ripercussioni dei cambiamenti climatici. Pertanto, l'adattamento delle popolazioni rurali implica l'acquisizione e l'applicazione di una conoscenza ancestrale che consente anche di procedere allo sviluppo di regole comunitarie per l'uso delle risorse naturali, per intervenire sulla risorsa per meglio modellarla e aumentarne la produttività, guidandone lo sviluppo per la produzione di beni e servizi necessari per la vita degli uomini e del bestiame (Zaouak, 2020). Questo concetto è ben rappresentato dalla parola *agdal* di origine berbera che designa i sistemi di

comunità e di controllo tradizionale delle risorse silvo-pastorali delle società dell'Alto Atlante e che si riflette a valle, nella protezione del sistema ecologico complessivo montagna-pianura. Il professor Mohamed El Faïz ha dimostrato che l'*agdal* è un concetto che esiste anche nelle società non berbere, poiché durante i nove secoli della sua storia, la città di Marrakech ha accumulato un impressionante patrimonio verde. Fu in questa città che nel XII secolo nacque l'arte dei giardini. I Giardini dell'Agdâl di Marrakech, con immensi frutteti, grandi bacini, monumenti d'acqua ne è la più significativa espressione che pare abbia preso questo nome proprio per conservare questa evocazione dei pascoli verdi di montagna berberi (El Faïz, 2001).



Fonte: foto dell'Autore.

Fig. 5 - Mezzo trainato da cavalli usato dai venditori ambulanti

Il sistema *agdal* è, dunque, una specie di giardinaggio, testato nei secoli e adattabile alla variabilità climatica e ai cambiamenti sociali, un uso del suolo economicamente ed ecologicamente sostenibile ma anche un apparato normativo al servizio della gestione della natura, dove lo spazio delle risorse è delimitato da punti di riferimento topografici il più delle volte materializzati a terra da semplici cumuli di pietre (*kerkour*). L'accesso alle risorse è gestito da istituzioni locali (*taqbilt*) a vari livelli: villaggio, tribù, frazione tribale, che attraverso consuete assemblee, decidono l'uso delle risorse, riservato a titolari di diritti chiaramente identificati, è regolamentato e tra le diverse regole la costante è che le risorse sono soggette a presidi, il più delle volte temporanei, che comportano periodi alternati di apertura (usi autorizzati) e di chiusura (usi vietati) del territorio. Un sistema locale di controlli e sanzioni garantisce il rispetto delle regole collettive.



Fonte: foto dell'Autore.

Fig. 6 - Esempi di trasporto dei prodotti freschi dalla campagna al centro città



Fonte: foto dell'Autore.

Figg. 7 - Vendita informale dei prodotti della campagna in ambito urbano

Una delle sfide della complessità strutturale della gestione di questa regione è quindi il mantenimento del modello tradizionale, le cui virtù non vanno trascurate e tra le quali dobbiamo evidenziare le modalità di trasporto delle produzioni e che a Marrakech caratterizzano anche il paesaggio urbano. Si tratta per la maggior parte di carri trainati da cavalli o asini, biciclette e motorini dotati di grandi ceste e *dockers* motorizzati ma anche carretti spinti a mano; un insieme di soluzioni che dipendono dalle possibilità economiche di ciascun ambulante ma anche dalla filosofia del popolo *maraschi*, incapace di arrendersi anche di fronte alle difficoltà più oggettive. La città viene dunque rifornita quotidianamente a Km0 (mancando una periferia tra il centro e le aree rurali), con un impatto ambientale ampiamente mitigato dall'alta percentuale di mezzi non motorizzati dedicati al trasporto di risorse alimentari.

6. LE POLITICHE FISCALI E LA DIFFUSIONE DELL'“INFORMEL”: RUOLI CHIAVE PER LA RESILIENZA. – Uno degli elementi sui quali si è soffermata l'attenzione durante le indagini per questo contributo, è stata la diffusa consuetudine della non esistenza di scontrini fiscali, né da parte dei venditori ambulanti, né di quelli stabili (fruttivendoli, macellai, piccole *épiceries*). In effetti, i prezzi al consumo sono molto bassi (in media 50 centesimi di euro al kg) e salgono fino ad un limite massimo di 2 euro al kg solo per prodotti considerati più preziosi, per la difficoltà di raccolta, la ridotta stagionalità, la rarità del prodotto come nel caso di fichi, ciliegie, mirtili, lamponi. I costi del trasporto, sia in termini economici che di fatica e tempo non incidono sul prezzo finale, che è omogeneo a prescindere dal luogo di vendita e dal venditore, stabile o ambulante.

Gli ambulanti stabili che si possono trovare sempre nello stesso posto, ambulanti occasionali, che raggiungono il centro solo quando hanno una certa esuberanza di prodotto e che non hanno una collocazione fissa ma si posizionano dove ritengono sia più opportuno e ambulanti casuali, che girano per le principali vie del centro e di tanto in tanto sostano posizionandosi secondo criteri di opportunità economica dettati dal momento. L'universo dei venditori è la strada: essi captano e seguono i movimenti dei potenziali consumatori in tutta la città, avendo come luoghi privilegiati i principali assi di circolazione, le strade sufficientemente animate, le aree vicino alle porte principali della medina, gli spazi vuoti nelle piazze dei mercati (*souk*) o vicino alle porte delle moschee.

Nonostante, il settore agricolo sia sempre stato oggetto di grande attenzione da parte dello stato marocchino (rappresenta il 15-20% del PIL e il 44% dell'occupazione totale), vi è la consapevolezza che esso rappresenta il sostentamento della maggior parte dei più poveri. Per questa ragione, sono stati concessi numerosi vantaggi fiscali al settore, che da sempre ha potuto beneficiare di un sistema di esenzione volto anche a promuovere, attrarre e sviluppare investimenti privati. Tuttavia, tali esenzioni costituiscono un deficit nel bilancio dello Stato che, a partire dai primi decenni del XXI secolo, ha avviato la messa a punto di apparato di misure; la materia è molto delicata per il suo ruolo sociale di lotta alla povertà e alla fame e di sopravvivenza di una grande fetta di economia di sussistenza che rende sostenibile l'intero sistema socio-economico. Nel discorso pronunciato in occasione del 55° anniversario della Rivoluzione del Re e del Popolo nel 2008 il Sovrano specificava che

In questa prospettiva, siamo determinati a istituire un regime fiscale in materia agricola, fondata sui principi della giustizia fiscale e della solidarietà sociale, nonché sulla necessaria salvaguardia della competitività delle attività agricole. Tutto ciò deve far parte della coerenza complessiva del sistema tributario nazionale [...]. Inoltre, il nuovo regime fiscale deve tenere conto della precarietà sociale dei piccoli agricoltori e riflettere il dovere di solidarietà con loro, continuando a sovvenzionare le colture alimentari tradizionali a basso rendimento (Karim, 2013),

mettendo in luce la duplice sfida, appunto, di coniugare la tassazione con il mantenimento del suo ruolo sociale.

Osservando da vicino il contesto *marakschi* – aggettivo che si riferisce a tutto ciò che riguarda Marrakech, ivi compresi i suoi abitanti – è facile giungere alla conclusione che il ritardo registrato nella messa a punto e nell'applicazione di una politica fiscale strutturata è oggi da ritenersi non tanto come una sfida persa da parte dello Stato, quanto piuttosto una circostanza che ha giocato un ruolo chiave durante il periodo pandemico per la resilienza dal sistema economico sociale di Marrakech.

L'aspetto della fiscalità non stringente si sposa fruttuosamente con l'assenza di quella burocrazia che, spesso nei paesi occidentali, soffoca l'iniziativa individuale e che qui ha invece favorito la nascita e lo sviluppo del settore dell'*informel* e che raggruppa un ampio ventaglio di mestieri, nati in modo spontaneo e capaci di garantire, a Marrakech più che altrove nel Paese, una serie di servizi e attività artigianali e legati al commercio anche a domicilio. A Marrakech, il settore informale è emerso in maniera squisitamente locale come una soluzione popolare, di fronte a una situazione economica caratterizzata da una certa sotto-capitalizzazione, e concessa per favorire il processo di integrazione delle popolazioni rurali nella città ed è stata accompagnata dalla consapevolezza del suo ruolo nella lotta per il lavoro (Sebti, 2021). In questa città, l'ampiezza del processo di urbanizzazione ha corrisposto ad un concomitante notevole sviluppo di diverse forme di lavoro non strettamente basate sui rapporti di dipendenza salariale, che ha dato forma a una serie di servizi informali ma qualificati, soprattutto legati all'artigianato anche a domicilio (sarti, pellettieri, ceramisti, falegnami, fabbri, ecc.). I due terzi degli artigiani domestici sono di origine rurale. Tra questi, un'alta percentuale proviene da regioni vicine a Marrakech (40%), dove la forte predominanza delle popolazioni rurali è una sorta di caratteristica fondamentale di questa economia a Marrakech. Il commercio è un fattore importante nell'assunzione di lavoratori cittadini e neo-urbani. Si tratta di un'attività caratterizzata dalla massiccia presenza di piccole unità di vendita al dettaglio e di micro-vendita ed è particolarmente segnata dalla proliferazione di venditori ambulanti, che animano e perturbano le strade e i vari assi di traffico della città. Questo tipo di attività si sta affermando sempre più come parte fondamentale della vita urbana; già nel censimento del 2004, più del 10% dei lavoratori a Marrakech sono classificati come auto-ambulanti rappresenta quasi 28.000 uomini e 5.000 donne a Marrakech, numeri tutt'altro che insignificanti (Sebti, 2021). Un aspetto interessante di questo fenomeno, è che il commercio ambulante si sviluppa in un contesto generale di penuria di beni di consumo importati, prodotti o distribuiti dal settore moderno e della grande distribuzione. Quando disponibili, infatti, questi prodotti sono spesso inadatti alle condizioni economiche delle categorie povere; il potere d'acquisto molto basso e la difficoltà che questa popolazione incontra nell'accumulare scorte di beni di consumo spiegano la proliferazione di venditori in piccole unità e a prezzi relativamente abbordabili (Jouad, 2007), che forniscono un servizio ad alto valore sociale.

7. LA TRADIZIONE CULINARIA: UNA DOMANDA DI MERCATO CHE PROTEGGE LE PRODUZIONI LOCALI. – Giungendo a Marrakech, mi è stato facile notare l'attaccamento che il popolo *marakschi* dimostra nei confronti della propria tradizione culinaria. Il fascino che la cucina italiana diffonde ovunque nel mondo qui non rappresenta che la possibilità di un'esperienza esotica occasionale. Dopo tre anni e mezzo, quelle prime impressioni si sono trasformate in certezza. Il popolo *marakschi* si è debolmente lasciato affascinare dalle realtà gastronomiche esotiche ma ha saputo promuovere la propria fuori dai suoi confini. Oggi è annoverata tra le 10 cucine più amate al mondo (Tripadvisor) e il Marocco la migliore destinazione gastronomica al mondo per i "foodies" (piatti popolari), secondo la classifica 2020 di Wordsim Travel Blog. Così come nel resto del Paese, la cucina tradizionale è basata sull'uso di prodotti poco costosi ma che permettono di ottenere un'alimentazione sana, equilibrata e gustosa. Cereali, poca carne prevalentemente magra (pollo e agnello), molte verdure e legumi, frutta secca, erbe e spezie, olio di oliva e di argan. Completa la dieta giornaliera una vasta varietà stagionale di frutta fresca, latte, uova consumate in abbondanza come fonte di proteine a basso costo sostitutive della carne.

Le ricette che le donne e i ristoranti locali preparano quotidianamente sono relativamente poche: si va dal couscous di legumi a quello con carne e legumi, preparazione questa prevalentemente casalinga e privilegiata il venerdì, giorno di preghiera collettiva. Innumerevoli sono i piccoli e informali luoghi di ristorazione specializzati in carne alla griglia, prevalentemente *kefta* (piccole polpette di carne macinata di manzo o agnello e cotte alla brace spesso insieme a cipolle e pomodori). Il *tajine* è una preparazione molto diffusa, sia a casa che nei ristoranti di tutti i livelli, che nei piccoli snack specializzati. Più che una ricetta è un metodo sano di cottura, all'interno delle caratteristiche pentole di terracotta con il coperchio a cupola che sobbollono per ore

e all'interno delle quali si trova tutta la creatività e l'ingegno della cuoca. I prodotti necessari alla loro dieta quotidiana giungono dalle campagne limitrofe. Tutta la popolazione se ne rifornisce allo stesso modo, senza distinzione di livello sociale o economico. La relativa scarsa presenza di supermercati (meno di una quindicina su una popolazione di 700.000 ab. circa e una superficie urbana di 16.000 ha) non entrano in concorrenza con i venditori locali ma rappresentano luoghi ad essi complementari per l'approvvigionamento di beni rari, come i prodotti di provenienza estera (pasta italiana, formaggi francesi e olandesi, frutta via aerea da altri paesi africani) o più ricercati (varietà di oli extravergine di oliva, frutta secca scelta, vini e alcolici). Il forte legame, dunque, con la tradizione culinaria locale, legata all'uso di prodotti specifici e necessariamente del luogo rappresenta il lievito per il mantenimento in salute di questo equilibrato e spontaneo sistema di produzione e distribuzione di risorse alimentari e, attraverso una costante e quantitativamente rilevante domanda di prodotti locali, un freno allo spazio di offerta da parte della grande distribuzione.

8. CONCLUSIONI. – Marrakech è una città dai forti contrasti, piena di curiose contraddizioni che ha saputo sopravvivere e prosperare nel tempo, distinguendosi durante la recente pandemia per le sue capacità di resilienza. Questo sistema ha saputo assicurare il sostentamento quotidiano della popolazione con prodotti freschi, di qualità, direttamente consegnati dalle campagne, garantendo una distribuzione e un commercio capillari all'interno del tessuto urbano.

La città è sede universitaria, luogo privilegiato per gli investimenti immobiliari, meta turistica ricercata per i suoi raffinati palazzi ma, allo stesso tempo, luogo che non ha mai dimenticato il forte radicamento sociale e culturale con la terra e con la cultura agro-pastorale. La trasmissione di conoscenze ancestrali, il rapporto diretto che l'area urbana intrattiene con le campagne circostanti, unitamente alla libertà da soffocanti imposizioni fiscali e all'assenza di una scoraggiante e complicata burocrazia possono essere individuati come i principali ingredienti di questa particolare ricetta. L'effetto di questi aspetti sull'economia e sulla resilienza delle fasce più povere rende il caso di Marrakech un esempio interessante per le sue peculiarità socio-economiche e come espressione della tenacia, del forte spirito di adattamento, e dell'ingegno umano di questo popolo. Nonostante le difficoltà oggettive relative alle sfide imposte dal cambiamento climatico, dalle esigenze di sviluppo tecnologico e dalle ambizioni legate alla creazione di un maggior valore aggiunto alle esportazioni alimentari, il sistema che abbiamo cercato, seppur brevemente di descrivere in questo contributo può indubbiamente dare risposta positiva ad alcuni dei SDGs relativi alla gestione della questione alimentare alla scala globale. Tra queste possiamo ricordare i risultati ottenuti in alcuni temi chiave quali la razionalizzazione dei sistemi irrigativi, la diminuzione di fonti inquinanti da uso eccessivo di pesticidi e diserbanti, la riduzione dell'inquinamento atmosferico derivante da catene logistiche di distribuzione troppo lunghe (Km0), oltre che la solidarietà sociale, la qualità dei prodotti unitamente all'accessibilità economica alle risorse alimentari da parte di tutta la popolazione (fame zero), la riduzione degli sprechi alimentari e una ridotta produzione e consumo di carni.

Appare urgente avviare una riflessione critica che, partendo da questa *best practice* derivante dal "Global South", possa condurre ad un radicale ripensamento delle politiche di gestione dei piccoli sistemi agricoli dei paesi sviluppati, primi fra tutti quelli del contesto italiano. La catena del valore che da secoli unisce il contado con l'urbano attraverso il commercio diretto dei prodotti agricoli provenienti dalle aree periurbane, deve ritrovare delle forme di articolazione che, libere da vincoli fiscali e burocratici, ne permettano una reale attuazione. Gli impatti generati dal Covid-19 sul tessuto sociale e produttivo dei paesi sviluppati come l'Italia hanno comportato una perdita reale del potere di acquisto e di accesso ai beni primari da parte di fasce sempre più ampie di popolazione e richiedono dunque azioni innovative e coraggiose. Anche in una prospettiva di supporto all'economia circolare locale e di salvaguardia della biodiversità una deregolamentazione del commercio dei prodotti agricoli in ambiti urbani effettuato direttamente dai contadini, che vada nella direzione del modello di Marrakech, sembra meritare approfondimenti di tipo sociale giuridico ed economico.

BIBLIOGRAFIA

- Courtney E., Ackerman M.A. (2019). *What is Resilience and why is it Important to Bounce back?* Testo disponibile al sito: <https://positivpsychology.com> (consultato il 10 novembre 2021).
- Daghri T., El Omari S. (2015). Du tourisme de masse au tourisme rural au Maroc: le cas de la commune rurale d'Asni. In: *Études caribéennes*. Parigi-Marsiglia: Open Editions Journals, pp. 31-32. Testo disponibile al sito <https://doi.org/10.4000/etudescaribeennes> (consultato il 5 settembre 2021).
- El Faïz M. (2001). Les khettaras de Marrakech: un patrimoine à préserver. *Horizons Maghrébins. Le droit à la mémoire*. Paysages et jardins des Méditerranéens, 45: 177-179. DOI: <https://doi.org/10.3406/horma.2001.2004> (consultato 12 luglio 2021).
- Karim M. (2013). *Fiscalisation du secteur agricole marocain. Une analyse en équilibre general calculable dynamique*. Testo disponibile al sito <https://mpa.ub.uni-muenchen.de/45622> (consultato il 3 ottobre 2021).
- Pascon P. (1977). *Le Haouz de Marrakech*, 2 voll. Rabat: CURS, CNRS, INAV.
- Id. (1979). De l'eau du ciel à l'eau de l'état: psychosociologie de l'irrigation au Maroc. *Hérodote*, 13: 60-78.
- Romagny B., Auclair L., Elgueroua A. (2008). *La gestion des ressources naturelles dans la vallée des Aït Bouguemez (Haut Atlas): la montagne marocaine à la recherche d'innovations institutionnelles*. Boeck Supérieur, Mondes en développement, n. 141.
- Saddou H. (2019). Tourisme à Marrakech; impacts économiques, socioculturels et environnementaux éminents. *Espace géographique et société marocaine*, 28/29. Testo disponibile al sito <https://revues.imist.ma/index.php?journal=EGSM&page=article&op=view&path%5B%5D=17398> (consultato il 7 giugno 2021).
- Sebti M., Festy P., Courbage Y., Kurzac-Souali A.C. (2009). *Gens de Marrakech. Géo-démographie de la ville Rouge*. Parigi: Ined Éditions.
- UN Nations, Food System Summit (2021). *UN Food System Summit Compendium*. Testo disponibile al sito: <https://foodsystems.community/it/food-systems-summit-compendium/levers-of-change/true-value-of-food-of-review-existing-solution-cluster>.
- Vinck D. (1999). Les objets intermédiaires dans les réseaux de coopération scientifique. Contribution à la prise en compte des objets dans les dynamiques sociales. *Revue française de sociologie*, 40(2): 385-414. DOI: 10.2307/3322770
- Zaouak K. (2020). Les savoirs traditionnels au Maroc: un levier d'adaptation aux changements climatiques en agriculture. *Journal d'économie, de management, d'environnement et de droit (JEMED)*, 3(3). Testo disponibile al sito: <https://revues.imist.ma/index.php/JEMED/about/contact> (consultato il 3 ottobre 2021).

*Professore associato di Geografia; fabianafirenze@gmail.com

SESSIONE 16

*TERRITORI URBANI E PERIURBANI NELLA
PROSPETTIVA DEI SERVIZI ECOSISTEMICI,
VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO*

LUCA BATTISTI*, MARCO MARIA BAGLIANI*,
FEDERICO CUOMO*, FEDERICA LARCHER*

TERRITORI URBANI E PERIURBANI NELLA PROSPETTIVA DEI SERVIZI ECOSISTEMICI, VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO

Il tema dei servizi ecosistemici sta suscitando sempre più interesse nelle sfere politiche, economiche e sociali, sia a livello italiano che europeo. Particolare attenzione va posta, dati i numerosi progetti di ricerca finanziati in tal senso, alle politiche locali del cibo a livello urbano e periurbano. Alcune forme di agricoltura a scala metropolitana vengono proposte come una risposta “ecologica” alle sfide globali tra cui l’urbanizzazione, la salute pubblica, la sicurezza alimentare e i cambiamenti climatici.

In aggiunta, molte ricerche scientifiche analizzano i servizi ecosistemici forniti da aree a produzione agricola e orticola nelle città, con particolare riferimento alla tematica dell’orto in città, declinato nelle sue varie forme.

Risulta interessante sottolineare come i benefici di queste aree non siano solamente legati alla produzione di cibo, ma anche al miglioramento della coesione sociale e del benessere dei cittadini che fruiscono di tali spazi. Questi due aspetti citati, risultano essere di fondamentale importanza nell’impostazione di politiche del cibo, che partendo dalle necessità specifiche delle comunità di riferimento sappiano creare sinergie tra le tante iniziative in ambito di produzione, distribuzione e consumo di cibo, che nascono e si sviluppano lungo i confini amministrativi urbani.

La sessione raccoglie contributi sulle azioni e sulle politiche del cibo a livello metropolitano, tenendo in considerazione la fornitura di servizi ecosistemici, proponendo prime soluzioni per rendere le aree urbanizzate più resilienti e sostenibili.

I testi presentati, analizzano principalmente i temi dei servizi ecosistemici di fornitura, di supporto e culturali forniti dalle aree agricole (in senso lato), legandoli al tema delle politiche del cibo a livello urbano e periurbano.

In particolare, il primo contributo espone risultati preliminari di due progetti europei (proGReg e FUSILLI) che hanno un focus sulla realtà urbana di Torino, mentre il secondo contributo offre una riflessione sul rapporto corsi d’acqua e agricoltura, con un focus sulla Città Metropolitana di Firenze.

A livello di politiche del cibo, tali contributi possono rappresentare stimoli utili per pianificare strategie più organiche e consapevoli, che sappiano valorizzare al meglio le potenzialità del sistema alimentare di riferimento.

I coordinatori sottolineano la necessità di ulteriore approfondimento delle tematiche in questione, impostando attività di ricerca-azione con un approccio intra- e multi-disciplinare, integrando le visioni di agronomi, ecologi, architetti del paesaggio, geografi, urbanisti, politici e rappresentanti della società civile con l’obiettivo di pianificare città più resilienti e promuovere la transizione verso un sistema del cibo sostenibile.

*Università di Torino; luca.battisti@unito.it; marco.bagliani@unito.it; federico.cuomo@unito.it; federica.larcher@unito.it



ALEXANDER PALUMMO*

DAL FIUME ALLA TAVOLA: PROSPETTIVE DI FILIERA AGRICOLA PERIFLUVIALE COME SERVIZIO DI AREA VASTA

1. INTRODUZIONE: L'AGRICOLTURA COME POSSIBILE RISPOSTA ALL'INCERTEZZA CONTEMPORANEA. – In un celebre saggio del 2007, il consulente ONU per il diritto all'alimentazione Raj Patel ci ammoniva con un: “Quando la provenienza del cibo è ridotta a una sola riga sull'etichetta, ci sono tante cose che non capiamo, che nemmeno pensiamo di dover chiedere” (Patel, 2015, p. 11). All'epoca la geografia alimentare non esitava a puntare il dito contro i deficit di accesso al cibo (o ai metodi più equi ed ecologici di produzione, distribuzione e vendita dello stesso). Nell'arco di nemmeno venti anni, però, molti processi che pensavamo di poter ignorare, come Occidente economicamente fiorente e altamente industrializzato, si sono resi drammaticamente evidenti, mettendo in discussione standard produttivi e status sociali che molti di noi davano per normali e acquisiti. L'antropizzazione selvaggia e la conseguente incapacità a gestire il cambiamento climatico rischiano di impattare in modo sensibile e irreversibile sulla nostra principale fonte di sostentamento: l'agricoltura. Ripensarne la filiera, valorizzando le possibilità offerte dal territorio, accorciandola rispetto a quella della grande distribuzione organizzata potrebbe essere la via da imboccare per il recupero di percorsi sostenibili sul piano ambientale e sociale.

2. FIUME E AGRICOLTURA: UN CONNUBIO DALLE RADICI LONTANE. – Anche se talvolta gli archeologi insistono maggiormente su aspetti economici, sociali e rituali quali determinanti per la nascita dell'agricoltura nel Neolitico, non si tema il determinismo ambientale nell'ammettere che “[...] la causa principale del sorgere dell'agricoltura vada ricercata nelle situazioni climatico-ambientali che si verificarono alla fine della glaciazione würmiana. [...] l'agricoltura poté sorgere là dove esistevano allo stato selvatico le graminacee, che rappresentarono una delle fonti principali di sussistenza per le genti che vissero nel territorio della ‘Mezzaluna fertile’” (Radmilli, 1997, p. 14) che tale era proprio perché racchiusa tra due fiumi, il Tigri e l'Eufrate. E per quanto in breve tempo la pratica agricola iniziò a differenziarsi tra il metodo di coltivazione a zappa e quello a irrigazione, nell'uno e nell'altro caso la vicinanza a corsi d'acqua restava imprescindibile. Nel primo caso, infatti, gli agricoltori sceglievano gli altopiani verso cui spostarsi in funzione della prossimità di corsi d'acqua che avrebbero potuto consentire alcuni anni di vita sedentaria (prima che il terreno divenisse improduttivo); nel caso del metodo a irrigazione, invece, la fertilità conseguente alle periodiche piene dei fiumi consentì vantaggi più stabili nel tempo come testimoniato dalla contestuale nascita delle grandi civiltà del passato: l'agricoltore, a differenza del pastore, era in grado di fare scorte per i periodi di siccità e carestia (durante i quali il bestiame spesso moriva).

Oggi come allora un corso d'acqua sano rappresenta un vantaggio tanto igienico che alimentare che ecosistemico: approvvigionamento di acqua potabile, irrigazione per le coltivazioni, regolazione dei suoli, mantenimento della biodiversità, opportunità creative e di benessere per le popolazioni. Non si può dire lo stesso dell'impronta antropica, che ha spesso condizionato la relazione tra il fiume, il territorio e i viventi che lo abitano.

Ragionando per esempio sulla funzione delle sponde fluviali, sappiamo che costituiscono un ambiente ecologicamente particolare, condizionato dalla costante presenza di acqua nel sottosuolo. L'acqua dei substrati sotterranei nei pressi di un alveo in genere è presente in quantità inversamente proporzionale alla distanza dal letto del fiume e questa caratteristica abbondanza idrica diventa un fattore ecologico predominante rispetto ad altri fattori, come per esempio quelli climatici. Altri fattori determinanti per l'eterogeneità della flora riparia sono le variazioni del livello dell'acqua durante l'anno e la velocità del corso nei diversi tratti. A seconda della velocità dell'acqua infatti la sponda di un fiume può presentarsi morfologicamente molto differente anche a distanza di pochi chilometri, la vegetazione delle sponde di un tratto a corso lento o con anse ad acque ferme sarà ben differente da quella di un tratto a corso veloce con variazioni di portata significative.



Man mano invece che la falda acquifera rimane più lontana dalla superficie altre specie arboree arbustive ed erbacee si introducono nei consorzi spondali modificandone la composizione floristica in accordo con le caratteristiche ecologiche predominanti.

Un'importante alterazione del regime idrico avviene per il prelievo per irrigazioni che necessitano spesso di rettifiche del corso d'acqua. Dall'epoca romana ad oggi modificazioni di questo tipo al corso di un fiume e alla vegetazione hanno ridotto le foreste planiziali all'osso e le valli dei bacini toscani, per esempio, non ne ha sofferto meno di altri bacini italiani. Già Polibio nel II secolo a.C. scriveva che in quest'area era presente la foresta planiziale di querce (*silva glandaria*) che si estendeva dalla Pianura Padana e che rappresenta un ostacolo da rimuovere considerato l'avanzamento del paesaggio agricolo attorno alle città e ai paesi.

3. "AGRI-CULTURA": UNA RELAZIONE TRA FIUME E CIBO. IL CASO DELL'AREA FIORENTINA. – La Città Metropolitana di Firenze promuove attraverso la terza *vision* del Piano Strategico Metropolitan una riqualificazione integrata dei contesti fluviali, sia attraverso percorsi di governance cooperativa con i diversi gestori regionali finalizzati alla riqualificazione del corridoio fluviale dell'Arno e dei suoi affluenti principali, sia attraverso azioni finalizzate al coinvolgimento degli attori locali nella progettazione, conservazione e gestione degli ecosistemi fluviali. Parallelamente la Città Metropolitana aderisce anche al Consortium Agreement di "Coltivare con l'Arno. Parco agricolo perifluviale", finalizzato alla progettazione integrata del territorio rurale di riva sinistra d'Arno all'interno del Contratto di Fiume Arno, e al processo partecipativo "Pesa anche tu. Verso il Contratto di Fiume Pesa", promosso dal Consorzio di Bonifica 3 Medio Valdarno e finalizzato alla riqualificazione e valorizzazione integrata del fiume e del suo territorio di riferimento. Tra le strategie del Piano è stato inoltre proposto un progetto pilota "Parco agricolo Multifunzionale di Riva sinistra d'Arno" con lo scopo principale di consolidare le relazioni fra città e campagna, attraverso alcune azioni più specifiche come:

- riattivare le relazioni di scambio (alimentare, ambientale, culturale, fruitivo, ecc.) e di complementarità tra gli ambiti maggiormente urbanizzati di Firenze e il sistema agroambientale planiziale e collinare;
- valorizzare le filiere corte e gli scambi a chilometro zero, sostenendo l'economia di prossimità e la cooperazione sociale locale;
- sperimentare una governance pattizia fra pubblica amministrazione e soggetti pubblico-privati applicando i contratti locali del progetto di Parco Agricolo;
- favorire il miglioramento dei livelli di permeabilità ecologica e riduzione della frammentazione ambientale nelle aree periurbane anche mediante la riqualificazione delle zone umide e degli ecosistemi fluviali, l'ampliamento o la nuova realizzazione di boschi planiziali, la conservazione degli elementi strutturanti la maglia agraria e degli elementi vegetali lineari e puntuali caratterizzanti il paesaggio agrario storico;
- sperimentare regolamenti per la tutela del paesaggio agrario e il protagonismo degli agricoltori tramite l'integrazione tra strumenti di pianificazione e programmazione;
- istituire una rete dei parchi agricoli della Piana.

A partire da questi presupposti, possiamo fare alcune ipotesi per il futuro. Innanzitutto, che l'*agricoltura* ritorni a rivestire un ruolo centrale in un territorio ora supportato nella riscoperta della propria vocazione originaria; secondariamente, che la *cultura* locale, nel recuperare antichi saperi e prassi, supporti la riconversione non solo ambientale ma anche economica e lavorativa della popolazione che vive le aree perifluviali, attualmente messe a dura prova dalla generalizzata situazione di crisi produttiva; e infine, che dal connubio tra le prime due prospettive discenda un nuovo approccio, per così dire *agriculturale*: perseguire concretamente un approccio integrato, multi-attoriale e auto-sostenibile sarà la prova della capacità di un territorio di saper cogliere, nella crisi, l'opportunità.

4. CONCLUSIONI. – In una diffusa situazione di saturazione antropica il recupero del benessere territoriale e quindi anche sociale necessita scelte radicali come il coraggioso investimento materiale e morale nella direzione del recupero delle antiche vocazioni locali e della ritessitura delle ormai frammentate relazioni tra uomo e natura.

Considerare tale problema in una prospettiva agroalimentare connota ulteriormente di urgenza tale necessità; il paziente è, a seconda del punto di vista, tanto l'uomo che il territorio, ma la cura è solo una: rinaturalizzare le aree periurbane per quanto possibile, recuperare pratiche agricole a basso impatto ambientale e accorciare la filiera della produzione agricola. Questa visione *agriculturale* è sicuramente facilitata nei contesti di prossimità alla risorsa idrica e, da questo punto di vista, l'area metropolitana fiorentina è avvantaggiata rispetto ad altri ambiti territoriali. La rinaturalizzazione delle sponde fluviali in relazione agli spazi agricoli

perifluviali, intervento di cui la cittadinanza beneficerebbe anche in termini di prevenzione del dissesto idrico e di valorizzazione del paesaggio, è ormai al contempo un obiettivo e un punto di partenza: mai come in questo momento la società umana potrebbe recuperare, diventando – come sosteneva Feuerbach – ciò che mangia, un rapporto più sinergico con il proprio ambiente naturale di riferimento.

BIBLIOGRAFIA

- Arcidiacono A., Baio L., Colombo S., di Martino V., Di Simine D., Gomasasca S., Gusmaroli G., Innocenti M., Marzorati M., Ronchi S., Stefani F. (2017). *VOLARE. Valorizzare il fiume Lambro nella Rete Ecologica Regionale*.
- Battisti C. (2004). *Frammentazione ambientale connettività reti ecologiche*. Provincia di Roma, Assessorato alle politiche ambientali, Agricoltura e protezione civile.
- Bettini V., Canter L.W., Ortolano L. (2000). *Ecologia dell'impatto ambientale*. Torino: UTET.
- Boise State University (2015). *River by design. Investigate Boise Community Research Series*, 6.
- Donolo C. (2005). Dalle politiche pubbliche alle pratiche sociali nella produzione di beni pubblici? Osservazioni su una nuova generazione di policies. *Stato e mercato*, 73.
- Farina A. (2001). *Ecologia del paesaggio. Principi metodi e applicazioni*. Torino: UTET.
- Guccione M., Schilleci F., a cura di (2010). *Le reti ecologiche nella pianificazione territoriale ordinaria*. Rapporti 116/2010, Roma: ISPRA.
- Jones A. et al. (2013). *European Commission Stream and Watershed Restoration: A Guide to Restoring Riverine Processes*.
- Magnaghi A. (2000). *Il progetto locale*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Id., Fanfani D. (2010). *Patto città-campagna. Un progetto di bioregione urbana per la Toscana centrale*. Firenze: Alinea.
- Malcevschi S. (2010). *Reti ecologiche polivalenti. Infrastrutture e servizi ecosistemici per il governo del territorio*. Milano: Il Verde editoriale.
- Nardini A., Sansoni G., a cura di (2006). *CIRF La riqualificazione fluviale in Italia. Linee guida, strumenti ed esperienze per gestire i corsi d'acqua e il territorio*. Venezia: Mazzanti editori.
- Odum E.P. (1988). *Basi di ecologia*, ed. it. a cura di L. Rossi Piccin.
- Patel R. (2015). *I padroni del cibo*. Milano: Feltrinelli.
- Poli D., a cura di (2011). *Il progetto territorialista*. Firenze: All'Insegna del Giglio.
- Ead., a cura di (2013). *Agricoltura paesaggistica. Visioni, metodi, esperienze*. Firenze: Firenze University Press.
- Radmilli A.M. (1997). *I primi agricoltori in Abruzzo. Il neolitico*. Pescara: Ed. Italica.
- Romano B., Paolinelli G. (2004). Frammentazione ambientale e politiche di governo territoriale significati e potenzialità delle reti ecologiche nella pianificazione dei paesaggi culturali. *Ri-Vista*, 2(1), Firenze: Firenze University Press.
- Ronchi S., di Martino V. (2017). L'integrazione tra Reti ecologiche e infrastrutture verdi per il mantenimento dei servizi ecosistemici. In: INU edizioni, a cura di, *Rapporto CRCS 2017*.
- Sargolini M., Baiocco R. (2011). Città e natura, economia e benessere. *Urbanistica Informazioni*, 237.
- Talia M., Sargolini M. (2012). *Ri-conoscere e ri-progettare la città contemporanea*. Milano: FrancoAngeli.
- Todaro V. (2010). *Reti ecologiche e governo del territorio*. Milano: FrancoAngeli.

RIASSUNTO: Nell'attuale contesto di incertezza climatica, esacerbato dall'eccessiva pressione antropica, la creazione di una rete a filiera corta di produzione e approvvigionamento del cibo può contribuire contemporaneamente al benessere umano e alla tutela e manutenzione sostenibile delle aree agricole metropolitane. In particolare, quando in un'area vasta come quella metropolitana le zone agricole a contatto con il tessuto urbano e quelle immediatamente limitrofe (terreni agricoli a margine del perimetro dell'urbanizzato) beneficiano dell'apporto idrico di un corso d'acqua, si può incentivare la convivenza tra uomo e fiume all'insegna del reciproco riconoscimento delle proprie esigenze, in una prospettiva di massima resa a partire dal minimo impatto ambientale possibile.

SUMMARY: In the actual climatic context of uncertainty, exacerbated by excessive anthropogenic pressure, the creation of a short chain network for food production and supply can simultaneously contribute to human well-being and to the protection and sustainable maintenance of metropolitan agricultural areas. In particular, when in a regional area such as the metropolitan area the agricultural fields in contact with the urban path and those immediately adjacent (agricultural land on the edge of the urbanized perimeter) benefit from the water supply of a river, it is possible to encourage coexistence between man and water in the name of mutual recognition of their needs, in a perspective of maximum yield starting from the minimum possible environmental impact.

Parole chiave: periurbano, servizi ecosistemici, politica locale del cibo, scala metropolitana, entroterra, benessere, sicurezza alimentare

*Università degli Studi di Firenze; alexander.palumbo@unifi.it

LUCA BATTISTI*, MARCO MARIA BAGLIANI**,
FEDERICO CUOMO***, FEDERICA LARCHER****

I SERVIZI ECOSISTEMICI E LE POLITICHE URBANE DEL CIBO. QUALI PROSPETTIVE PER TORINO?

1. L'ECOLOGIA URBANA E L'ECOSISTEMA URBANO. – L'ecologia urbana rappresenta un ambito di studio recente in relazione all'ecologia nel suo complesso, che si concentra sull'ecosistema urbano, caratterizzato da edifici residenziali e commerciali, superfici pavimentate e numerose opere e manufatti. Ciò che può essere considerato un contesto urbano, si basa su una definizione flessibile, che può variare in scala da un'area metropolitana a un quartiere o a un sito di studio specifico (Pickett *et al.*, 2006). In tali contesti, anche ciò che viene considerato ecosistema assume un significato un po' diverso da quello dell'ecosistema naturale, ed è definito con termini flessibili, in base all'argomento della ricerca o all'ambito di applicazione (Rebele, 1994).

In Europa, studi specifici sugli ecosistemi urbani iniziarono negli anni Settanta (Sukopp, 2008) e negli stessi anni (1970-1971) fu lanciato dall'UNESCO il programma Man and the Biosphere (MAB), con lo scopo di incoraggiare un uso sostenibile delle risorse della biosfera e di migliorare il rapporto tra l'uomo e l'ambiente (Spooner, 1986). Tuttavia, negli anni il concetto di ecologia urbana è stato studiato con approcci molteplici.

Le aree urbane possono essere definite sistemi estremamente alterati e complessi che forniscono habitat coincidenti per numerosi esseri viventi in un ambiente progettato principalmente per fornire una varietà di servizi socioeconomici che soddisfano i bisogni, le preferenze e i desideri umani (Melles, 2005).

Tuttavia oggi la percezione dello spazio urbano, unitamente agli stili di vita nelle città sembrano cambiare, focalizzando maggiormente l'attenzione sulle componenti ambientali, come aree verdi, infrastrutture blu, aree agricole e aree incolte. L'ecologia urbana sottolinea come la presenza simultanea di queste componenti, porti molti benefici alla società umana e crei condizioni essenziali per sostenere la vita di molti organismi viventi e quindi sostenga un alto livello di biodiversità (Niemelä, 1999; Savard *et al.*, 2000). Questi benefici sembrano essere percepiti dai cittadini che hanno una diversa percezione delle aree verdi (Battisti *et al.*, 2019; Säumel *et al.*, 2021; Larcher *et al.*, 2021), e che danno vita a numerosi progetti di orticoltura urbana. Le attuali tematiche legate al crescente numero di persone che vivono nelle città, all'espansione urbana, al cambiamento climatico, all'inquinamento, ai fenomeni migratori, ai conflitti, alle epidemie e agli sconvolgimenti economici rappresentano le nuove sfide che l'ecologia urbana e la politica dovranno affrontare nei prossimi anni. In questo scenario, le aree verdi urbane e periurbane, le aree agricole e le aree naturali sembrano essere strumenti necessari, sia da un punto di vista ecologico che politico, per affrontare le sfide attuali, migliorando la resilienza della città (Habitat III, 2016). I benefici che l'ecosistema, anche quello urbano, fornisce all'uomo vengono definiti servizi ecosistemici.

2. SERVIZI ECOSISTEMICI. – I servizi ecosistemici (SE) possono essere definiti come i benefici che l'uomo trae direttamente o indirettamente dai processi e dalle funzioni di un ecosistema (MEA, 2005; Costanza *et al.*, 2017). Pertanto, il concetto di SE è antropocentrico, poiché esiste solo se contribuisce al benessere umano e non può essere definito in modo indipendente (Hunter *et al.*, 2014). I SE sono stati classificate in quattro diverse categorie: Fornitura, Regolazione; Culturali; Supporto. Per sottolineare la relazione tra società e natura, questa categorizzazione, proposta dal Millennium Ecosystem Assessment (MEA, 2005) e modificata dal progetto The Economics of Ecosystems and Biodiversity (TEEB, 2011), è spiegata di seguito:

1. I servizi di fornitura descrivono gli output materiali o energetici degli ecosistemi, come cibo, legname, fibre, piante ad uso medicinale, ecc.
2. I servizi di regolazione si riferiscono alla regolazione della qualità dell'aria e del suolo o la prevenzione da inondazioni ed eventi climatici straordinari.
3. I servizi culturali includono i benefici non materiali che gli esseri umani ottengono dagli ecosistemi, come l'identità culturale, i benefici psicologici e cognitivi, il senso del luogo, il valore estetico, il turismo.



4. I servizi di supporto descrivono i principali processi e funzioni ecosistemiche che contribuiscono indirettamente al benessere umano e che costituiscono la base essenziale per la fornitura di tutti gli altri servizi. A titolo d'esempio si vuole focalizzare l'attenzione sulla formazione del suolo, il ciclo dei nutrienti e il mantenimento della diversità genetica.

Il tema dei SE si è evoluto nel tempo. Oggi l'interesse per i SE, con particolare riferimento ai servizi ecosistemiche culturali, sta crescendo e la consapevolezza di includere questi concetti nella pianificazione e gestione della città e soprattutto delle aree verdi e delle aree a vocazione agricola è in aumento (McPhearson *et al.*, 2014).

Al fine di trasmettere correttamente l'importanza dei SE e di implementare azioni e pratiche di gestione basate sui SE, diversi progetti sono stati realizzati nel tempo (Battisti *et al.*, 2017; Larcher *et al.*, 2018; Battisti *et al.*, 2020). A livello europeo, le tematiche legate alla biodiversità e al concetto di servizi ecosistemiche sono state incluse nella Strategia dell'Unione europea per il 2020, che si propone di mappare e valutare lo stato degli ecosistemi, i loro servizi e valori economici con l'obiettivo di arrestare la perdita di biodiversità e di servizi ecosistemiche.

3. ORTICOLTURA URBANA E SERVIZI ECOSISTEMICI. – L'orticoltura urbana è integrata nel tema dell'agricoltura urbana, che indica qualsiasi attività agricola, con particolare attenzione alla coltivazione di ortaggi, piante ornamentali e medicinali nelle città (Brock e Foecken, 2006). Esistono numerose forme di orticoltura urbana, ma le più comuni sono rappresentate dagli allotment e dai community garden (Tei e Gianquinto, 2010).

Il ruolo multifunzionale dell'orticoltura urbana è stato riconosciuto ed è diventato nel tempo uno dei principali obiettivi da perseguire per vivere in città resilienti ed ecologicamente consapevoli (Larcher *et al.*, 2017). Le sfide future si basano sul garantire il benessere umano nelle città in espansione, evitando che l'urbanizzazione influisca negativamente sull'offerta di SE, nello specifico in termini di perdita e frammentazione degli habitat, inquinamento e gestione dell'acqua e dell'aria, creando al contempo città resilienti integrando i principi di ecologia urbana nelle azioni di progettazione e gestione (McDonnell e MacGregor-Fors, 2016). Verranno di seguito analizzati in particolare i SE di fornitura e quelli culturali.

3.1 *Servizi ecosistemiche di fornitura.* – I servizi ecosistemiche di fornitura legati all'orticoltura urbana sono molteplici, e riguardano principalmente la produzione di alimenti, materie prime e piante usate come medicinali nell'industria farmaceutica.

Nonostante l'aumento dell'uso del suolo, l'espansione delle città offre nuove sfide per l'orticoltura urbana, in particolare la crescente domanda dei consumatori di prodotti regionali di alta qualità come verdure e piante ornamentali (Larcher *et al.*, 2017). Per coltivare alimenti e piante ornamentali e medicinali è spesso necessario utilizzare anche spazi costruiti. I tetti spiccano tra gli spazi più adatti per tali attività. Nell'area mediterranea, dove la presenza di edifici con tetti che possono permettere tali attività è maggiore che in altre aree con climi più freddi, la coltivazione di ortaggi è in aumento, e le possibilità sono notevoli.

3.2 *Servizi ecosistemiche culturali.* – Come definito dal MEA (2005), i servizi culturali sono i benefici non materiali che le persone traggono dagli ecosistemi attraverso l'arricchimento spirituale, lo sviluppo cognitivo, la riflessione, la ricreazione e le esperienze estetiche. Nell'ecosistema urbano, la componente agricola gioca un ruolo fondamentale nella pianificazione e gestione del paesaggio, anche quello urbano, apportando numerosi benefici da un punto sociale, estetico e culturale. La valutazione dei benefici socio-culturali sta acquisendo sempre più importanza, anche per ottenere un maggiore sostegno politico (Plieninger *et al.*, 2015).

Andersson *et al.* (2014) hanno sottolineato il forte legame tra SE culturali e impegno civico nella gestione degli altri SE, fornendo opportunità di educazione, rafforzando il senso del sito e incrementando un senso di comunità. Inoltre, Somajita e Nagendra (2017) hanno evidenziato come la consapevolezza ambientale sia un processo dinamico volto ad aumentare la nostra conoscenza e comprensione dell'ambiente. L'impegno emotivo degli individui tende a modellare la consapevolezza e gli atteggiamenti ambientali, con conseguente partecipazione alle decisioni ecologiche. Le aree ad orto, in particolare nei complessi scolastici, possono essere uno strumento per l'educazione dei giovani cittadini (Russo *et al.*, 2017).

4. PROGETTI INERENTI LE POLITICHE URBANE DEL CIBO A TORINO. – Negli ultimi anni, i SE hanno acquisito un ruolo di crescente importanza all'interno della progettazione europea orientata alla rigenerazione urbana di Città di Torino. Grazie alla spinta e al sostegno del programma europeo per la Ricerca e Innovazione Horizon 2020, l'amministrazione locale sta tentando di valorizzare il proprio patrimonio ecosistemico e

attivare nuovi servizi per creare benefici in termini sociali, ambientali e culturali. Recentemente, la Città di Torino ha inserito i SE, con specifico riferimento alle potenzialità dell'orticoltura urbana, all'interno del piano "Torino Città del Cibo", un programma strategico volto a migliorare la gestione della politica locale del cibo per garantire il libero accesso a un cibo sano, equo, sostenibile e di qualità. Tale programma suggella un lungo percorso avviato dall'Amministrazione locale nel 2012, con il progetto Torino Città da Coltivare (TOCC), indirizzato a promuovere la "catena corta" del cibo su scala locale, diffondendo pratiche di agricoltura sociale, orticoltura collettiva e forestazione all'interno dei confini cittadini.

Sulla scia di Torino Città del Cibo e TOCC, due progetti europei, tuttora in fase di sviluppo nel quartiere di Mirafiori Sud, stanno promuovendo iniziative sperimentali di orticoltura urbana, attraverso il diretto coinvolgimento di cittadini e associazioni territoriali nella pianificazione e gestione di nuovi appezzamenti o infrastrutture ad uso agricolo: proGReg (productive Green Infrastructure for urban regeneration) e Fusilli (Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation). Entrambi i progetti sono basati sulla creazione di Living Lab (LL) urbani, spazi pubblici aperti alla sperimentazione, in cui aziende, università ed enti no-profit sono abilitati a co-designare, co-produrre e co-valutare con i cittadini le proprie soluzioni innovative (Cuomo *et al.*, 2020). Seppur con significative differenze, i due LL hanno esplicitamente inserito l'orticoltura urbana come ambito di sperimentazione non solo per la riconversione di spazi dismessi, ma anche per promuovere la transizione a un sistema alimentare urbano sostenibile. Con varie forme e declinazioni, l'orticoltura sperimentale promossa da proGReg e Fusilli ha implicato l'attivazione di nuovi importanti SE per la cittadinanza.

4.1 *ProGReg*. – Il progetto quinquennale proGReg (2018-2023) mira a promuovere la sperimentazione di Nature Based Solutions (NBS), soluzioni basate su sistemi naturali in grado mitigare l'impatto del mutamento climatico e degli eventi estremi (CE 2018), per favorire processi di rigenerazione ambientale, economica e sociale in aree urbane dal forte passato industriale (Ascione *et al.*, 2021). Costruito su un partenariato internazionale composto da quattro città *front-runner* (Torino, Dortmund, Zagabria e Ningbo) e quattro *follower* (Cascais, Pireo, Cluj Napoca e Zenica), il LL proGReg di Torino prevede di testare sul territorio di Mirafiori Sud 7 NBS: suolo rigenerato; orti urbani; acquaponica; pareti e i tetti verdi; corridoi verdi; processi locali di compensazione ambientale e biodiversità degli insetti impollinatori. Nello specifico, la sperimentazione riguardante l'orticoltura ha previsto l'avvio di quattro attività diffuse nel quartiere, capaci di attivare importanti SE per diverse categorie di cittadini: "Orti Generali", "Orto WOW", "Orti nelle scuole" e "Orti tra le case".

Grazie all'iniziativa "Orti Generali", due ettari e mezzo di terra situati all'interno del Parco Piemonte sono stati dedicati ad attività di agricoltura sociale, tra cui corsi di formazione e iniziative per il collocamento lavorativo. In termini ecosistemici, questo progetto è riuscito a offrire nuovi servizi culturali per l'area, rafforzando i legami sociali e il senso di appartenenza della comunità locale, e offrendo la possibilità di acquisire nuove competenze a categorie di cittadini in cerca di occupazione.

Per ridare vita a una palazzina in disuso, una volta adibita alla meccanizzazione agricola, è nato "Orto WOW", grazie alla creativa ed efficace combinazione di tre diverse NBSs. Attraverso l'utilizzo di materiali tecnologici e un'oculata selezione dei semi componenti la miscela, il tetto della struttura è stato trasformato in un prato naturale. Nel giardino circostante, gli apicoltori dell'Associazione Parco del Nobile hanno disposto cinque arnie, curate e monitorate grazie al coinvolgimento dell'Associazione Centro Scienza. Infine, orti in cassone di piante erbacee e mellifere hanno ridato colore e vita al perimetro esterno della struttura, arricchendo la biodiversità dell'area. Convertendo uno spazio ex-industriale, tale mosaico di soluzioni naturali rappresenta ad oggi uno spazio unico per il quartiere, capace di dimostrare come il potenziale ecosistemico regolativo, culturale e di supporto degli orti in cassone possa essere amplificato se combinato ad altre soluzioni naturali.

All'interno degli istituti scolastici Salvemini e Cairoli, grazie all'iniziativa "Orti nelle scuole", sono stati disposti orti in cassone su terreno impermeabilizzato, dalle scarse qualità organiche. Tali infrastrutture hanno prodotto un duplice servizio ecosistemico, aiutando a diffondere i principi dell'agricoltura sostenibile tra le nuove generazioni (servizio di supporto), generando al tempo stesso un impatto ambientale positivo sul microclima (servizio di regolazione).

L'attività "Orti tra le case", tuttora in fase di sviluppo, mira a diffondere pratiche di orticoltura in alcuni luoghi nevralgici del quartiere, tra cui gli spazi di aggregazione sociale Mirafleming e Casa del Mondo Unito, ma anche angoli meno conosciuti dell'area, che necessitano di essere vivacizzati e riadattati, come il giardino di via Roveda. Tali nicchie dedicate all'agricoltura rappresentano preziosi spazi di sperimentazione, dove nuove forme di co-gestione prendono vita, generando un importante servizio di supporto per la comunità.

4.2 *Fusilli*. – In linea con i quattro principi della strategia europea Food 2030 (alimentazione per diete sostenibili e sane; circolarità e sistemi alimentari efficienti sotto il profilo delle risorse; e innovazione; responsabilizzazione della comunità) il progetto Fusilli mira a favorire la transizione verso un sistema urbano del cibo sostenibile, accessibile ed equo in 12 città europee. Nel LL Fusilli proposto da Città di Torino, l'orticoltura urbana assume un ruolo chiave, essendo inserita in una più ampia azione di riconversione in ottica circolare di ristoranti, bar e mercati di Mirafiori Sud. Nello specifico, l'associazione Orti Generali, grazie al supporto dell'Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) e dell'Università di Torino (UNITO), sta trasformando il suo tradizionale bar, da tempo luogo di ritrovo per gli ortolani della zona, in un "chiosco circolare", dove le eccedenze degli orti vengono valorizzate nella preparazione di ricette, i rifiuti organici recuperati per l'allevamento, il consumo idrico ottimizzato e il packaging ridotto al minimo. Per completare la trasformazione, l'iniziativa coinvolgerà la comunità di ortolani e di cittadini interessati al tema in una serie di eventi partecipativi e di sensibilizzazione riguardo le potenzialità dell'orticoltura urbana nella trasformazione dei sistemi alimentari delle città. Entro il 2023, il chiosco circolare rappresenterà un vero e proprio generatore di servizi di supporto alla cittadinanza, dove la comunità territoriale potrà rafforzarsi e al tempo stesso accrescere le proprie competenze nella riduzione degli sprechi, nella reintroduzione degli scarti nel ciclo agricolo e nel consumare in ottica consapevole il cibo prodotto all'interno degli orti.

5. CONCLUSIONI E PROSPETTIVE FUTURE. – L'adozione di specifiche politiche del cibo nell'agenda di pianificazione delle aree metropolitane e il sostegno a tutte le iniziative di agricoltura urbana possono migliorare la capacità delle città di creare reti alimentari alternative e favorire un atteggiamento biofilico nelle giovani generazioni. È necessario implementare l'educazione, la cultura e la consapevolezza sui temi dell'orticoltura urbana e dei servizi ecosistemici col duplice fine di migliorare la qualità dell'ecosistema urbano e il benessere dei cittadini. Una nuova strategia di pianificazione e progettazione multidisciplinare nelle città richiede l'integrazione tra agronomi, ecologi, architetti del paesaggio, geografi, urbanisti, politici e rappresentanti della società civile utilizzando un approccio inclusivo. Nello specifico, la necessità di adottare un punto di vista multidisciplinare è più che mai imperante nell'organizzare al meglio le tante infrastrutture che, come le varie forme di agricoltura urbana, possono generare SE e promuovere la transizione verso un sistema del cibo sostenibile.

Per quanto improba possa apparire la sfida di raggiungere una reale integrazione di prospettive, a Torino sembra essersi aperta una preziosa finestra di opportunità per ragioni sociali, conoscitive ed economiche.

L'associazionismo e i movimenti dal basso presenti in città hanno dimostrato di essere in crescente fermento e di possedere una capacità organizzativa fuori dal comune. Durante la pandemia, la Rete delle Case del Quartiere ha prontamente riadattato i propri spazi per raccogliere e distribuire le eccedenze alimentari grazie a una strabiliante attività di coinvolgimento e attivazione delle comunità territoriali (inclusi i gruppi di agricoltori urbani), e una proficua comunicazione con grande e piccola distribuzione. A livello conoscitivo ed esperienziale la Città di Torino potrà contare sul prezioso supporto dell'Atlante del Cibo, uno strumento partecipato di ricerca e azione che negli ultimi anni ha dimostrato di riuscire ad aggregare le conoscenze e fare rete tra tutti gli operatori ed esperti che con vari ruoli e competenze si stanno occupando del sistema alimentare torinese. Nello specifico ambito delle politiche del cibo, dei SE e dell'orticoltura, l'Atlante rappresenta un solido perno su cui l'Amministrazione potrà poggiarsi per trarre spunti, valorizzare al meglio tutto ciò che è stato fatto, e costruire politiche alimentari più consapevoli.

Infine, l'Amministrazione locale e le Università si apprestano a ricevere gli oneri e gli onori del Piano di Ripresa e Resilienza (PNRR), che comporterà un'enorme iniezione di risorse finanziarie da spendere sul territorio per far ripartire il tessuto imprenditoriale locale e per sostenere importanti progetti di ricerca. Dopo anni di ristrettezze, si potrà quindi agire localmente in maniera sostanziale in vari settori di *policy*. Spendere le risorse in maniera oculata, dedicando attenzione alla valorizzazione dell'orticoltura come potenziale generatore di nuovi SE, potrà far compiere il definitivo salto di qualità al processo di pianificazione partecipata del sistema del cibo torinese.

BIBLIOGRAFIA

- Andersson E., Tengö M., McPhearson T., Kremer P. (2014). Cultural ecosystem services as a gateway for improving urban sustainability. *Ecosystem Services*, 12: 165-168. <https://doi.org/10.1016/j.ecoser.2014.08.002>
- Ascione G.S., Cuomo F., Mariotti N., Corazza L. (2021). Urban living labs, circular economy and nature-based solutions: Ideation and testing of a new soil in the city of Turin using a multi-stakeholder perspective. *Circular Economy and Sustainability*, 1-18. <https://doi.org/10.1007/s43615-021-00011-6>
- Battisti L., Corsini F., Gusmerotti N.M., Larcher F. (2019). Management and perception of metropolitan Natura 2000 Sites: A case study of La Mandria Park (Turin, Italy). *Sustainability*, 11: 6169. <https://doi.org/10.3390/su11216169>
- Id., Larcher F., Devecchi M. (2017). L'orto come strumento di educazione ambientale e inclusione sociale. Esperienze multidisciplinari nella Città di Torino. *Memorie geografiche*, NS 15. Firenze: Società di Studi Geografici, pp. 453-459.
- Id., Pomatto E., Larcher F. (2020). Assessment and mapping green areas ecosystem services and socio-demographic characteristics in Turin neighborhoods (Italy). *Forests*, 11: 25. <https://doi.org/10.3390/f11010025>
- Brock B., Foeken D. (2006). Urban horticulture for a better environment: A case study of Cotonou, Benin. *Habitat International*, 30(3): 558-578. <https://doi.org/10.1016/j.habitatint.2005.02.001>
- Costanza R., de Groot R., Braat L., Kubiszewski I., Fioramonti L., Sutton P., Farber S., Grasso M. (2017). Twenty years of ecosystem services: How far have we come and how far do we still need to go? *Ecosystem Services*, 28: 1-16. <https://doi.org/10.1016/j.ecoser.2017.09.008>
- Cuomo F., Ravazzi S., Savini F., Bertolini L. (2020). Transformative urban living labs: Towards a circular economy in Amsterdam and Turin. *Sustainability*, 12(18): 7651. <https://doi.org/10.3390/su12187651>
- Hunter M.L., Redford K.H., Lindenmayer D.B. (2014). The complementary niches of anthropocentric and biocentric conservationists: Anthropocentrists and biocentrists. *Conservation Biology*, 28: 641-645. <https://doi.org/10.1111/cobi.12296>
- Larcher F., Battisti L., Bianco L., Giordano R., Montacchini E., Serra V., Tedesco S. (2018). Sustainability of living wall systems through an ecosystem services lens. In: Nandwani D., a cura di, *Urban Horticulture, Sustainable Development and Biodiversity*. Cham: Springer International.
- Ead., Devecchi M., Battisti L., Vercelli M. (2017). Urban horticulture and ecosystem services: Challenges and opportunities for greening design and management. *Italus Hortus*, 24(1): 33-39. DOI: 10.26353/j.itahort/2017.1.3339
- Ead., Pomatto E., Battisti L., Gullino P., Devecchi M. (2021). Perceptions of urban green areas during the social distancing period for Covid-19 containment in Italy. *Horticulturae*, 7(3): 55. <https://doi.org/10.3390/horticulturae7030055>
- McDonnell M.J., MacGregor-Fors I. (2016). The ecological future of cities. *Science*, 352(6288): 936-938. <https://doi.org/10.1126/science.aaf3630>
- McPhearson T., Hamstead Z.A., Kremer P. (2014). Urban ecosystem services for resilience planning and management in New York City. *AMBIO*, 43: 502-515. DOI:10.1007/s13280-014-0509-8
- MEA – Millennium Ecosystem Assessment (2005). Ecosystems and human well-being: Current state and trends. Findings of the conditions and trends working group. In: Hassan R., Scholes R., Ash N., a cura di, *Millennium Ecosystem Assessment*. Washington: Island Press.
- Melles S.J. (2005). Urban bird diversity as an indicator of human social diversity and economic inequality in Vancouver, British Columbia. *Urban Habitats*, 1(3): 25-48.
- Niemela J. (1999). Is there a need for a theory of urban ecology? *Urban Ecosystems*, 3: 57-65. <https://doi.org/10.1023/A:1009595932440>
- Pickett S.T.A., Cadenasso M.L. (2006). Advancing urban ecological studies: Frameworks, concepts, and results from the Baltimore ecosystem study. *Austral Ecol.*, 31: 114-125. <https://doi.org/10.1111/j.1442-9993.2006.01586.x>
- Plieninger T., Bieling C., Fagerholm N., Byg A., Hartel T., Hurley P., Lopez-Santiago C.A., Nagabhatla N., Oteros-Rozas E., Raymond C.M., van der Horst D., Huntsinger L. (2015). The role of cultural ecosystem services in landscape management and planning. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 14: 28-33. <https://doi.org/10.1016/j.cosust.2015.02.006>
- Rebele F. (1994). Urban ecology and special features of urban ecosystems. *Global Ecology and Biogeography Letters*, 4: 173. <https://doi.org/10.2307/2997649>
- Russo A., Escobedo F.J., Cirella G.T., Zerbe S. (2017). Edible green infrastructure: An approach and review of provisioning ecosystem services and disservices in urban environments. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 242: 53-66. <https://doi.org/10.1016/j.agee.2017.03.026>
- Säumel I., Hogrefe J., Battisti L., Wachtel T., Larcher F. (2021). The healthy green living room at one's doorstep? Use and perception of residential greenery in Berlin, Germany. *Urban Forestry & Urban Greening*, 58: 126949. <https://doi.org/10.1016/j.ufug.2020.126949>
- Savard J.-P.L., Clergeau P., Mennechez G. (2000). Biodiversity concepts and urban ecosystems. *Landscape and Urban Planning*, 48: 131-142. [https://doi.org/10.1016/S0169-2046\(00\)00037-2](https://doi.org/10.1016/S0169-2046(00)00037-2)
- Somajita P., Nagendra H. (2017). Factors influencing perceptions and use of urban nature: Surveys of park visitors in Delhi. *Land*, 6(2): 27, DOI: 10.3390/land6020027
- Spooner B., UNESCO (1986). *MAB Urban & Human Ecology Digest*. Parigi: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
- Sukopp H. (2008). On the early history of urban ecology in Europe. In: Marzluff J.M., Shulenberg E., Endlicher W., Alberti M., Bradley G., Ryan C., Simon U., ZumBrunnen C., a cura di, *Urban Ecology*. Boston: Springer US.
- TEEB – The Economics of Ecosystems and Biodiversity (2011). *TEEB Manual for Cities: Ecosystem Services in Urban Management*. Testo disponibile al sito: www.teebweb.org (consultato il 19 novembre 2021).
- Tei F., Gianquinto G. (2010). Origini, diffusione e ruolo multifunzionale dell'orticoltura urbana amatoriale. *Italus Hortus*, 17: 59-73. *United Nations Conference on Housing and Sustainable Urban Development. Habitat III Policy Papers: Policy Paper 8 Urban Ecology and Resilience* (2017). New York: United Nations. Testo disponibile al sito: www.habitat3.org (consultato il 19 novembre 2021).

RIASSUNTO: Il tema dei servizi ecosistemici (SE) è di crescente interesse sia dal lato accademico che da quello politico. Negli ultimi anni, numerose ricerche hanno focalizzato i loro obiettivi nell'analisi e valutazione dei SE nelle aree urbane e periurbane, con l'intento di restituire risultati facilmente recepibili e utilizzabili in particolare dalle pubbliche amministrazioni. Molte di queste ricerche si basano sull'analisi dei SE forniti da aree a produzione agricola e orticola nelle città, con particolare riferimento alle numerose iniziative inerenti il tema dell'orto in città, declinato nelle sue varie forme. Dall'analisi della letteratura scientifica europea e italiana, emerge come queste aree producano molteplici SE, in particolare servizi di fornitura e culturali. Risulta interessante evidenziare come i benefici di queste aree non siano solamente legati alla produzione di cibo, ma anche al miglioramento della coesione sociale e del benessere dei cittadini che fruiscono di tali spazi. Alla luce di tali ragionamenti, alcune città italiane stanno inserendo i SE all'interno di agende e progetti per promuovere un sistema sostenibile del cibo alla scala urbana. Recentemente la Città di Torino ha preso in considerazione i SE all'interno del Piano Strategico del Verde, dedicando l'intero focus "Atlante degli Orti Urbani" alla mappatura e analisi delle 40 aree a produzione agricola presenti in città. Allo stesso tempo, i SE sono parte integrante di due progetti europei, proGReg e Fusilli che, attraverso sperimentazioni di orticoltura urbana nel quartiere di Mirafiori Sud, mirano a inserire i SE all'interno di un discorso più ampio legato all'implementazione del programma "Torino Città del Cibo". Ripercorrendo tali esperienze, il presente contributo evidenzia la necessità di considerare il tema dei SE nelle politiche locali, per delineare future prospettive e proporre delle linee guida per incorporare tali pratiche nella futura strategia del cibo di Torino.

SUMMARY: *Ecosystem services and urban food policies. What are the perspectives for the city of Turin?* The topic of ecosystem services (ES) is of increasing interest from both the academic and policy sides. In recent years, a number of studies have focused on the analysis and assessment of ES in urban and peri-urban areas, with the aim of delivering results especially to the by public administrations. Many of these studies are based on the analysis of the ES provided by horticulture in cities, with particular reference to the theme of the urban gardens. An analysis of the European and Italian scientific literature shows that these areas produce multiple SE, particularly supply and cultural services. It is possible to highlight that the benefits of these areas are linked to food production but also to the improvement of social cohesion and the well-being of the citizens. This is why some Italian cities are incorporating ES into agendas and projects to promote a sustainable food system at the urban scale. Recently, the City of Turin has taken ES into consideration in the Strategic Green Plan, dedicating the entire focus "Atlas of Urban Gardens" to mapping and analysing the 40 areas of agricultural production in the city. At the same time, the ES are included in two European projects, proGReg and Fusilli, which, through experiments in urban horticulture in the Mirafiori Sud neighbourhood, aim to include the ES in a broader discourse linked to the implementation of the "Torino City of Food" programme. By reviewing these experiences, this paper highlights the need to consider the topic of ES in local policies, to outline future perspectives and propose guidelines for incorporating these practices into Turin's future food strategy.

Keywords: urban ecosystem, living labs, urban agriculture, nature-based solutions

*Dipartimento di Culture, Politica e Società e Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino; luca.battisti@unito.it

**Dipartimento di Economia e Statistica "Cognetti de Martiis", Università degli Studi di Torino; marco.bagliani@unito.it

***Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università degli Studi di Torino; federico.cuomo@unito.it

****Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino; federica.larcher@unito.it

SESSIONE 17

*DAL PIATTO AL CAMPO:
LA SOSTENIBILITÀ DELL'AGROALIMENTARE
TRA FOOD SECURITY E FOOD SAFETY*

MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO*, PIERLUIGI DE FELICE**

DAL PIATTO AL CAMPO: LA SOSTENIBILITÀ DELL'AGROALIMENTARE TRA *FOOD SECURITY* E *FOOD SAFETY*

Il tema della sessione *Dal piatto al campo: la sostenibilità dell'agroalimentare tra food security e food safety* si presta, preliminarmente, ad una riflessione di carattere teorico-metodologico (cfr. contributo Grillotti Di Giacomo e De Felice) e viene giustamente affrontato dai nostri Colleghi attraverso esemplificazioni e casi di studio concreti, ciascuno dei quali risulta funzionale a mettere in luce un peculiare aspetto vuoi delle culture alimentari, tipiche di ogni luogo e di ciascuna stagione dell'anno, vuoi dei modelli colturali e delle tecniche agronomiche tradizionali, che in ogni parte del mondo hanno dato vita a paesaggi rurali tanto emozionanti da costituire preziosi patrimoni storici e potenti fattori di attrazione turistica. È stato così raccolto l'invito a far dialogare le problematiche universali della sicurezza alimentare, che attraverso il tempo e lo spazio del nostro pianeta accomunano società e paesi diversi, con singole realtà concrete in ognuna delle quali gli ambienti naturali, compresi quelli marini (cfr. contributo Grumo e Giordano), e le diverse classi sociali incarnano queste problematiche e sperimentano tentativi di dare loro soluzione.

Anello di congiunzione indispensabile a favorire questo dialogo è sempre il territorio, non soltanto oggetto di studio privilegiato della geografia, ma palinsesto in cui sono espressi ed esplicitati tutti gli aspetti e le questioni dell'agroalimentare, ottenuto da pratiche colturali e/o di allevamento animale (cfr. contributo Siniscalchi).

Così ad esempio la transizione alimentare, che negli ultimi decenni ha portato le classi sociali più informate e abbienti a riscoprire il valore del cibo "stagionale", biologico, meno processato e più naturale, oltre a garantire elevati standard di sicurezza e qualità degli alimenti e a tutelare l'ambiente e la biodiversità (come ci ricorda Bonavoglia nel suo contributo), sta a poco a poco generando un nuovo legame città-campagna e moderne forme di organizzazione territoriale e di fruizione del paesaggio rurale, ivi comprese quelle originate dalla pratica della transumanza oggi collegata agli altri settori produttivi e socioculturali primo fra tutti quello turistico (cfr. contributo Castagnoli).

Pertanto, la carenza di cibo, la mortalità per fame e ogni tipo di malnutrizione non sono ben interpretate, né potranno essere efficacemente affrontate, se non – come suggerisce la stessa FAO – cercando di promuovere la sostenibilità dello sfruttamento agricolo (Obiettivo 2 dello sviluppo Sostenibile) e, dunque, salvaguardando le risorse naturali locali.

La sessione dà conto di questo ambizioso obiettivo suggerendo di oltrepassare *food security* e *food safety* per accogliere, nel concetto di "sicurezza alimentare integrale", anche la *food sustainability*. L'attuale strategia *Farm to Fork*, accolta nell'European Green Deal della Commissione europea, ha sottolineato la necessità di dar vita a un sistema alimentare (*food policy* europea) a basso impatto ambientale a partire da un uso sostenibile dei fitofarmaci (cfr. il contributo Grillotti Di Giacomo, De Felice e Lodato) ed ha di fatto riconosciuto la stretta correlazione che esiste tra: cura del territorio e del paesaggio rurale, qualità dei prodotti agricoli e bontà e sicurezza dell'alimentazione, garantiti anche dalle nuove tecnologie, come fa notare Mundula nel suo contributo dedicato all'Agricoltura 4.0, che, se opportunamente gestite, possono diventare strumenti essenziali per il raggiungimento degli obiettivi della *Farm to Fork*.

Non si può né si dovrà, ormai, parlare di sana alimentazione se non riferendola a prodotti ottenuti attraverso virtuose e legali pratiche agricole che in taluni casi svolgono persino funzione di contrasto alla stessa criminalità organizzata, oggi infiltrata nella filiera agroalimentare (cfr. contributo Muti), mentre in altri casi, se esercitate su ambienti naturali sani e protetti (cfr. contributo Nicoletti e Melgiovanni) esaltano le potenzialità delle risorse naturali e contribuiscono significativamente alla sostenibilità e qualità agroalimentare attraverso il recupero degli ecotipi locali e la salvaguardia della biodiversità.



Da qui l'indispensabile analisi dei sistemi agricoli regionali da cui discendono i "distretti del cibo" (cfr. il contributo di Ivona) che in Puglia sono oggi veri e propri motori di sostenibilità economica, sociale e ambientale del territorio, attraverso i quali si cerca di promuovere la produzione e il consumo sostenibile, la ricerca e l'innovazione, il turismo, la biodiversità e il benessere sociale.

La riscoperta del prezioso ruolo dell'agricoltura familiare potente fattore di contrasto alla fame e di quella multifunzionale che, come ci ricorda Amodio nel suo contributo, si fa garante per le strutture produttive di sostenibilità e sviluppo, rappresenta l'obiettivo cui dovranno tendere le politiche agroalimentari a diversa scala geografica.

*Presidente Associazione GEORGRI LANDITALY, Roma; mariagemmagrillotti@gmail.com

**Dipartimento di Studi Umanistici, Università degli Studi di Salerno; pdefelice@unisa.it

MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO*, PIERLUIGI DE FELICE**

INTERPRETARE E TUTELARE *FOOD SECURITY* E *FOOD SAFETY*: L'INDISPENSABILE APPROCCIO TERRITORIALISTA

1. INTERPRETARE *FOOD SECURITY* E *FOOD SAFETY*. – L'espressione "sicurezza alimentare" viene tradotta nella lingua inglese, generalmente adottata in tutti i documenti internazionali, attraverso due diversi termini *food security* e *food safety*: il primo rimanda alla necessità di assicurare cibo sufficiente alle esigenze di tutte e di ciascuna popolazione del pianeta terra, il secondo si riferisce, invece, alla certezza che l'alimentazione, individuale e collettiva, sia in grado di tutelare la salute dei consumatori e degli stessi produttori. Per affrontare un argomento tanto complesso, la geografia è perciò obbligata ad adottare almeno due diversi campi di osservazione: quello della *quantità* di cibo accessibile e disponibile per tutti gli abitanti del pianeta terra e quello della *qualità* del cibo che per ciascun individuo dovrà non soltanto variare nelle sue diverse componenti (protidi, lipidi, carboidrati, vitamine, sali minerali, ecc.), ma anche risultare igienicamente sano, ottenuto cioè con pratiche agroalimentari che tutelano il benessere dei consumatori, dei produttori e dello stesso ambiente naturale.

Preme subito puntualizzare che, relativamente alla prima ottica interpretativa, fame e malnutrizione non derivano affatto dall'insufficiente quantità totale di alimenti prodotti e teoricamente disponibili, quanto piuttosto dalla diseguale distribuzione del cibo tra i diversi paesi del mondo e tra le diverse classi sociali all'interno di uno stesso paese (Grillotti Di Giacomo, 2018; Grillotti Di Giacomo e De Felice, in corso di stampa). A smentire quanti intendono combattere lo scandalo della mortalità per fame aumentando le superfici coltivate e le rese produttive, sono i dati comparativi tra l'aumento della popolazione mondiale – raddoppiata nell'ultimo mezzo secolo – e l'aumento della disponibilità del numero medio di calorie *pro capite* e *pro die* – passata da 2.300 a 3.000 – dato che attesta una produzione agroalimentare più che raddoppiata nello stesso arco temporale.

Se, dunque, in termini assoluti la quantità di cibo, oggi come già nel passato, è e sarebbe più che sufficiente a sfamare tutti gli abitanti del mondo (attualmente oltre 7 miliardi) e, ciononostante, continuano a crescere a livello globale fame e malnutrizione anche negli ultimi anni (ben 811 milioni di persone nel 2021 con uno scarto di 161 milioni rispetto al 2019, secondo il Rapporto FAO del 2021)¹ – tanto che il tasso di mortalità mondiale dovuto a carenze alimentari supera persino quello dovuto alla pandemia Covid-19² – è evidente che il vero obiettivo da perseguire non è quello di accrescere la disponibilità totale del cibo prodotto, quanto piuttosto quello di colmare l'abissale distanza che separa i prodotti dagli affamati. Un obiettivo tutt'altro che a portata di mano e che potrà essere raggiunto non tanto elargendo le eccedenze produttive dei paesi ricchi ai paesi poveri, ma innescando due processi virtuosi e duraturi: avvicinare le aree dove si produce a quelle in cui si consuma; ridurre il gap che allontana i prezzi troppo alti delle derrate agricole dalle reali possibilità di acquisto da parte di troppi gruppi umani che soffrono la fame (oltre il 98% delle persone affamate vivono nei Paesi in Via di Sviluppo e ben il 40% di quelle sottonutrite in Cina e in India).

Si tratta di un obiettivo perseguibile solo attraverso il potenziamento dell'agricoltura familiare e la valorizzazione delle produzioni di prossimità; una strada già tracciata da diverse ricerche (FAO, 2014; Grillotti Di Giacomo, 2018; Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2018a; 2018b; 2019a; 2021) e dalla stessa Organizzazione delle Nazioni Unite che, attraverso la FAO e l'IFAD, ha voluto dedicare il decennio 2019-2028 alle pratiche

¹ *The world is at a critical juncture*, ossia "Il mondo è in una fase critica": così esordisce la nuova edizione del rapporto *The State of Food Security and Nutrition in the World in 2021* pubblicato congiuntamente il 12 luglio dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), dal Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (IFAD), dal Fondo delle Nazioni Unite per l'infanzia (UNICEF), dal Programma Alimentare Mondiale (PAM) e dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS). Cfr. FAO *et al.*, 2021.

² "Nel mondo ogni minuto 11 persone rischiano di morire di fame, quasi il doppio delle vittime provocate dal Covid-19 che uccide 7 persone al minuto" osserva l'Oxfam con il rapporto *Il virus della fame si moltiplica* – (20 milioni di persone in più rispetto all'anno scorso). Testo disponibile alla pagina https://www.oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2021/07/IL-VIRUS-DELLA-FAME_Luglio-2021_IT_finale_9_7_2021.pdf.



agricole destinate all'autoconsumo delle famiglie dei conduttori, sottolineando l'importanza che esse assumono nel contrastare la fame e nel migliorare l'alimentazione³.

L'interpretazione geografica della sicurezza alimentare, intesa come *food security*, non può, dunque, più radicarsi nella cosiddetta "capacità di popolamento della terra", che calcola le bocche da sfamare in rapporto alle risorse naturali disponibili a scala planetaria – ottica interpretativa che, peraltro, porta sempre ad assumere toni allarmistici e a proporre soluzioni anti-demografiche e antidemocratiche (Grillotti Di Giacomo, 2018, pp. 35-62) – essa dovrà, invece, superare l'analisi quantitativa affiancando i dati a riflessioni e indagini territoriali che, come si proverà a dimostrare nel prossimo paragrafo, riescono sempre a stigmatizzare ogni aberrante disparità alimentare e sociale – quasi sempre riconducibile a inadeguate politiche agricole e commerciali⁴ – e, per contro, a valorizzare le peculiari potenzialità dei singoli luoghi e le capillari ingegnosità, messe in atto dall'agricoltura familiare.

Anche rispetto alla seconda ottica interpretativa, che legge la sicurezza alimentare come *food safety*, la ricerca geografica favorisce l'analisi socioeconomica qualitativa che privilegia l'approccio regionale territorialista. L'obiettivo di garantire un cibo sano e nutriente non può, infatti, in alcun caso prescindere dalla straordinaria varietà dei modelli e delle tradizioni alimentari, delle fonti di approvvigionamento, delle modalità e dei tempi di preparazione dei pasti, consumati nelle diverse aree del mondo. La molteplice varietà dei microambienti naturali e delle soluzioni adottate dalle singole comunità umane, trova nel territorio l'imprescindibile campo di indagine e al tempo stesso indica la strada maestra per avvicinare domanda ed offerta alimentari.

Tradizioni e culture culinarie locali sono, infatti, generalmente legate alla disponibilità delle risorse locali⁵ e andrebbero valorizzate e salvaguardate anche perché oggi assistiamo ad una sorta di omologazione dei cibi consumati e alla grave perdita di tradizioni culinarie e di biodiversità, processi di cui, proprio il settore primario, diventa il principale responsabile⁶; la stessa FAO già nel 2019 denunciava infatti che solo 200 specie vegetali vengono prodotte, rispetto alle 6.000 coltivabili, e ben il 66% dell'intera produzione agricola è ottenuto da appena 9 specie (FAO, 2019).

Parlare di *food safety* significa, dunque, interrogarsi su cosa debba intendersi per alimentazione sana e/o ricca; oggi assistiamo al rovesciamento del concetto stesso di "buona alimentazione" che, fino al secolo scorso, privilegiava: carni, prodotti esotici e piatti molto elaborati, mentre attualmente si identifica con cibi genuini, prodotti a Km 0, a basso impatto ambientale, poco o niente affatto processati. È un reale avvicinamento del produttore al consumatore, sul piano qualitativo, oppure anche questo modello alimentare rischia di restare solo elitario perché è nato, come tanti altri, all'interno delle classi sociali più abbienti?

Dalla strabiliante e greve "cena di Trimalcione", magistralmente derisa da Petronio Arbitro nel suo *Satyricon*, al "pranzo di Babette" di Karen Blixen, la cui funzione catartica avrebbe dovuto riscattare i commensali da una vita troppo austera per essere degnamente vissuta, passando per i 10 comandamenti sintetizzati da Henri Gault e Christian Millau per gli chef della *nouvelle cuisine*⁷, sembra proprio che la qualità dell'alimentazione faccia fatica a sposarsi con l'autenticità e le tradizioni locali⁸. Possiamo allora chiederci non soltanto quanto siano ancora lontani i luoghi di produzione da quelli di consumo, ma anche quanto il cibo processato sia lontano dall'originaria produzione agricola.

³ Il decennio dell'agricoltura familiare delle Nazioni Unite 2019-2028 mira a gettare nuova luce su cosa significhi essere un agricoltore familiare in un mondo in rapida evoluzione e sottolinea più che mai l'importante ruolo che svolgono nell'eliminazione della fame e nel plasmare il nostro futuro alimentare. L'agricoltura familiare offre un'opportunità unica per garantire la sicurezza alimentare, migliorare i mezzi di sussistenza, gestire meglio le risorse naturali, proteggere l'ambiente e raggiungere uno sviluppo sostenibile, in particolare, nelle aree rurali. Grazie alla loro saggezza e cura per la terra, gli agricoltori familiari sono gli agenti del cambiamento di cui abbiamo bisogno per raggiungere Fame Zero, un pianeta più equilibrato e resiliente e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (<https://www.fao.org/family-farming-decade/home/en>). Cfr. FAO e FIDA, 2019.

⁴ Molti Paesi in via di sviluppo assistono all'accaparramento delle loro terre fertili da parte di Paesi predatori che le sfruttano con colture *no food*. Per approfondire l'argomento si vedano: Grillotti Di Giacomo, 2016, pp. 677-690; Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2019a.

⁵ Non possiamo comunque fare a meno di chiederci se sia sempre per libera scelta che alcune popolazioni soddisfino l'esigenza di proteine con l'entomofagia.

⁶ Cfr. Desmarais, 2009; anche *Globalizzazione e perdita della biodiversità*, testo disponibile al sito: www.saicosamangi.info e *Se l'industria agroalimentare divora la biodiversità*, testo disponibile in <https://www.istituto-oikos.org/notizie/agricoltura-e-biodiversita>.

⁷ Pubblicati nel 1973, questi "comandamenti" avrebbero dovuto indurre i grandi chef ad adottare nella loro professione nuovi valori: "Non cuocerai troppo"; "Utilizzerai prodotti freschi e di qualità"; "Alleggerirai il tuo menu"; "Non sarai sistematicamente modernista"; "Ricercherai tuttavia il contributo di nuove tecniche"; "Eviterai marinate, frollature, fermentazioni, ecc."; "Eliminerai le salse e i sughi ricchi"; "Non ignorerai la dietetica"; "Non truccherai la presentazione dei tuoi piatti"; "Sarai inventivo" (Drouard *et al.*, 2007).

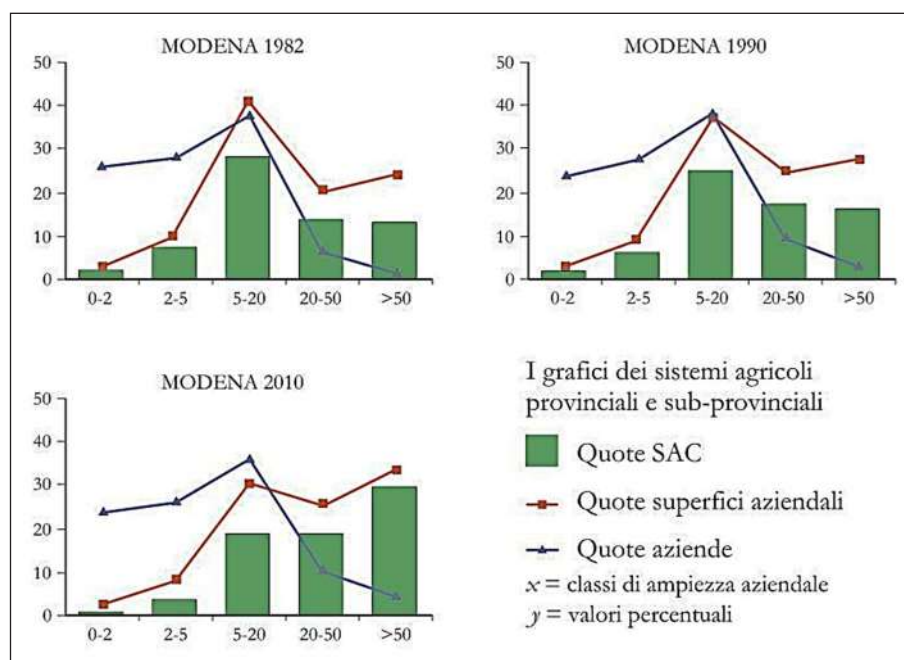
⁸ Basta pensare che appena un decennio dopo, negli anni Ottanta, la moda della *nouvelle cuisine* fu criticata perché si esprimeva solo presentando piccole porzioni su piatti enormi.

2. QUALE MODELLO DI AGRICOLTURA GARANTIRÀ LA SICUREZZA ALIMENTARE ASSICURANDO QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ? – Questo interrogativo, a cui si cerca di dare risposta già da tempo (FAO, 2014; 2019; FAO e FIDA, 2019; FAO *et al.*, 2021), ci porta a riflettere sull'organizzazione del mondo agricolo che vede la contrapposizione di due modelli: da una parte, l'agricoltura di speculazione e, dall'altra parte, quella familiare.

La prima, figlia dell'agroindustria e degli interessi finanziari, si caratterizza per una spinta meccanizzazione tanto da privare le campagne della presenza dei contadini con la prevalenza di ordinamenti produttivi monoculturali così da rendere possibile il paradosso “delle campagne povere e dei conduttori ricchi” (Grillotti Di Giacomo, 2018). Questo modello risponde a un'organizzazione dei sistemi agricoli macro (la dimensione aziendale che in Italia supera i 50 ettari in altri paesi del mondo oltrepassa i 1.000 ettari – secondo la tassonomia della metodologia GECOAGRI LANDITALY⁹) che prediligono una bassa densità colturale e un'alta intensità produttiva.

Gli effetti di questo paradigma, denunciati da una nutrita letteratura scientifica¹⁰, possono essere paragonati a quelli di una guerra silente e costante – metafora utilizzata da Shiva (2015) che individua nella chimica la principale arma – capace di distruggere la natura attraverso l'uso massiccio di fertilizzanti (Dawson *et al.*, 2019; Grillotti Di Giacomo, De Felice e Lodato, in questo stesso volume), compromettendo la biodiversità (Dawson *et al.*, 2019) e la multifunzionalità del settore. L'obiettivo di aumentare la quantità agroalimentare si lega sempre meno alla produzione locale, riconverte i terreni in monoculture anche *no food*¹¹ e genera un cambiamento dell'organizzazione strutturale delle aziende la cui funzione e fisionomia va modificandosi a partire dalla loro dimensione.

L'incremento del numero delle aziende macro (oltre i 50 ettari) a discapito di quelle medio-piccole (5-20 ha) e micro (<2 ha) (Fig. 1), evidenzia il processo di concentrazione fondiaria¹² (Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2019a), che sta portando nelle mani di pochi proprietari quelle terre, faticosamente conquistate dai contadini attraverso lotte sociali, riforme agrarie e dura fatica (Sereni, 2006).



Nota: i grafici dei sistemi agricoli della provincia di Modena testimoniano le trasformazioni che hanno, negli ultimi decenni, coinvolto le campagne italiane dove si è registrata una transizione dalle aziende medio-piccole verso quelle medio-grandi e macro.

Fonte: metodologia GECOAGRI LANDITALY su dati Istat.

Fig. 1 - I sistemi agricoli della provincia di Modena (anni 1982, 1990, 2010)

⁹ Cfr. per la metodologia i volumi di Grillotti Di Giacomo, 1992, 2000.

¹⁰ Ci limitiamo a ricordare: Forest Peoples Programme, 2015; Belfrage *et al.*, 2015; Dudley e Sasha, 2017.

¹¹ Questo fenomeno si registra oltre che nei processi di concentrazione fondiaria anche nelle azioni di *land grabbing* (Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2019a).

¹² “L'1% delle aziende agricole controlla il 20% della superficie agricola dell'Unione europea, e il 3% di tali aziende ne controlla il 50%, mentre l'80% delle aziende agricole controlla solo il 14,5% di tale superficie” (Comitato economico e sociale europeo, 2015).

In questo nuovo dinamismo sono a rischio una pluralità di elementi da quelli che caratterizzano il paesaggio rurale a quelli che connotano l'istituto dell'agricoltura familiare che rappresenta l'altro paradigma dell'organizzazione dei sistemi agricoli il cui valore strategico, riconosciuto anche recentemente da molti organismi governativi e non governativi, richiede azioni di sensibilizzazione, informazione, tutela e sviluppo¹³.

Chiediamoci allora se e perché l'agricoltura familiare può garantire e tutelare la *food security* e la *food safety* meglio e più diffusamente di quanto possa fare l'agricoltura di speculazione.

Limitandoci a riconoscere il potenziale di questo istituto per lo sviluppo sostenibile del paesaggio rurale e per la qualità agroalimentare e accogliendo la definizione che ne ha dato la FAO nel 2014 in occasione dell'anno dedicato all'agricoltura familiare¹⁴, rimandiamo alla nutrita bibliografia (FAO, 2014; 2021; FAO e FIDA, 2019; De Felice, 2020; FAO *et al.*, 2021) per illustrare la complessità di questo paradigma a partire dalla sua stessa specificazione: "l'azienda agricola familiare è oscura specialmente nella definizione" (Droving, 1956, p. 99), documentata da ben trentasei espressioni provenienti da diverse parti del mondo¹⁵ (Garner e O Campos, 2014) a conferma dello stretto legame di questo istituto con le peculiarità del diverso contesto ambientale, territoriale, economico, culturale e sociale in cui si esprime.

Pur nella varietà delle forme che assume, per sua stessa natura questo istituto si fa garante della sostenibilità ambientale – a partire dalle pratiche produttive che adotta e dalla biodiversità delle specie vegetali e animali che sviluppa e potenzia – della sostenibilità economica – è, infatti, idonea a combattere "fame e povertà perché diffusa in ogni regione del mondo e più direttamente vicina ai bisogni primari di ciascuna comunità umana" (Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2019b) e della stessa sostenibilità socio-culturale in quanto tramanda e custodisce tradizioni culturali e allevatrici dando vita a produzioni agroalimentari e a paesaggi rurali tipici di qualità, vera espressione della *food safety*.

Tali obiettivi sono perseguibili perché l'agricoltura familiare è prevalentemente destinata all'autoconsumo delle derrate prodotte, garantendo la sicurezza alimentare. In questo contesto un ruolo strategico è rivestito anche dalla donna, che contribuisce alla tradizione colturale, tramandandola alle generazioni future e legandola ad un luogo che trova nella residenza dell'azienda familiare il suo fulcro.

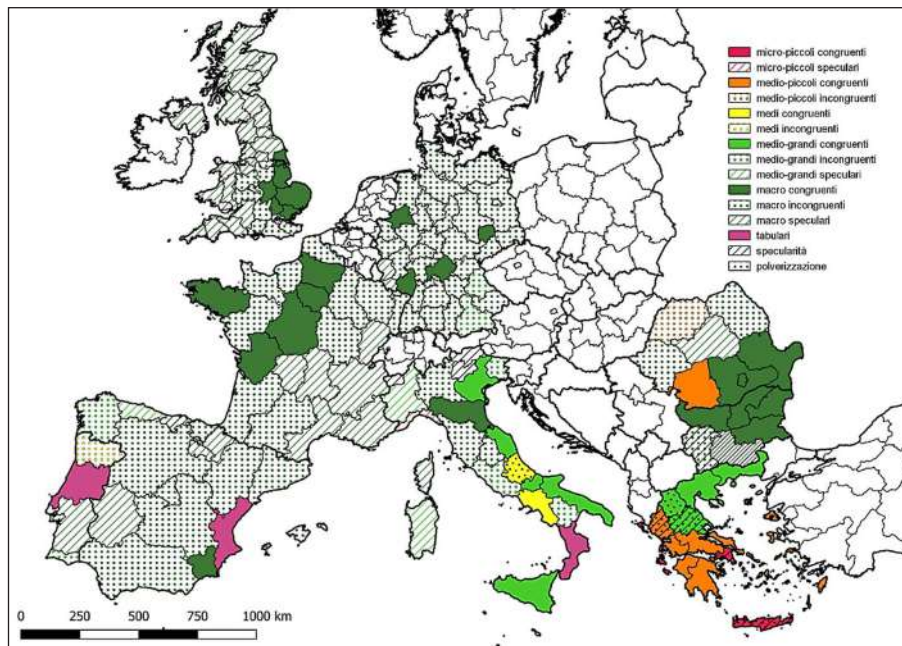
È questo, dunque, il modello di agricoltura che deve essere tutelato, sviluppato, innovato, come d'altronde previsto dal decennale internazionale delle Nazioni Unite dedicato all'agricoltura familiare (FAO e FIDA, 2019) perché capace di garantire sicurezza e qualità alimentare nonché un equilibrio ecosistemico e sociale in quanto non impatta ulteriormente l'ambiente con coltivazioni di tipo intensivo, ma assicura, altresì, risorse economiche e contrasta, nello stesso tempo, i processi di concentrazione fondiaria. Questi ultimi stanno compromettendo i quadri ambientali e territoriali dei paesaggi rurali¹⁶, in particolare di quelli europei, come confermato dai dati quantitativi che vedono la prevalenza in Europa dei sistemi agricoli macro (Fig. 2), forieri di squilibri territoriali che vanno dalla cancellazione dei paesaggi rurali storici ai guasti ambientali (desertificazione, perdita della biodiversità), economici (disoccupazione, aumento della povertà), culturali (crisi dell'identità territoriale, perdita dei valori legati alla tradizione colturale) e sociali (spopolamento, sradicamento, alienazione, aumento degli indici di vecchiaia e di dipendenza).

¹³ Ricordiamo il VI vertice dei ministri dell'agricoltura tenuto a Berlino il 18 gennaio 2014 al Forum mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura dove è stata pubblicata una dichiarazione a favore dell'agricoltura familiare. La Dichiarazione dei Capi di Stato e di governo della Comunità degli Stati dell'America latina e dei Caraibi (CELAC) nel 2014 all'Avana, Cuba; la Conferenza ministeriale dell'AIAF per l'Asia e il Pacifico (2014); La Dichiarazione del Parlamento latino-americano sull'agricoltura familiare (26 agosto 2014); l'anno internazionale dell'Agricoltura familiare promosso dalla FAO nel 2014; il decennale delle Nazioni Unite per l'agricoltura familiare (2019-2029).

¹⁴ La FAO, nel 2014, in occasione dell'anno internazionale dedicato all'agricoltura familiare, ne dà la seguente definizione: "Family Farming (which includes all family-based agricultural activities) is a means of organizing agricultural, forestry, fisheries, pastoral and aquaculture production which is managed and operated by a family and predominantly reliant on family labour, including both women's and men's. The family and the farm are linked, co-evolve and combine economic, environmental, social and cultural functions" (FAO, 2014).

¹⁵ Le definizioni che sono state esaminate sono quelle date da organismi politici, da organizzazioni non governative e dal mondo accademico. Di queste 23 definizioni si riferiscono ai sistemi agricoli dei paesi in via di sviluppo: Africa sub-sahariana, America latina, Asia e Pacifico; 13 a quelle dei paesi sviluppati come Europa, Canada, USA, Giappone.

¹⁶ Il paesaggio rurale europeo a causa della concentrazione fondiaria sta cambiando il suo aspetto strutturale e funzionale con il predominio delle macro-aziende che caratterizzano prevalentemente i paesaggi rurali della Germania, Francia, Regno Unito, Spagna dove le monoculture disegnano campagne omologanti e monotone, mettendo a rischio la biodiversità, la multifunzionalità, l'agricoltura familiare che cede il posto a quella "*unattended* senza più contadini e abitazioni rurali e che nei pochi casi in cui conserva una buona intensità colturale finisce per ricorrere alla manodopera stagionale, spesso immigrati extracomunitari, disponibili a costi irrisori e vittima del caporalato" (Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2019a, p. 128).



Fonte: metodologia GEORGRI LANDITALY su dati Eurostat 2013.

Fig. 2 - I sistemi agricoli europei

3. *FOOD SECURITY* E *FOOD SAFETY*: L'APPROCCIO TERRITORIALISTA VERSO LA "SICUREZZA ALIMENTARE INTEGRALE". – Se finora abbiamo provato a dimostrare che non si può parlare di cibo se non partendo dall'osservazione del territorio e analizzando le potenzialità agronomiche e le peculiarità morfologico climatiche locali, possiamo ora compiere un ulteriore, indispensabile passo avanti riconoscendo che il concetto di "sicurezza alimentare" ha non soltanto superato l'ambito specialistico dei nutrizionisti (*numero di calorie/pro capite/pro die*), ma ha oltrepassato la stessa interpretazione della *food security* e della *food safety* investendo l'intero, complesso rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente per approdare a quella che potremmo definire la "sicurezza alimentare integrale" già delineata nella *Final Declaration* approvata a Roma il 9 giugno 2017 al termine dei lavori scientifici della sessione "L'attuale rivoluzione dei modelli alimentari e gli effetti colti nello straordinario dinamismo delle campagne italiane" del XXXII Congresso Geografico Italiano (Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2019b).

Final Declaration:

Accademici e Responsabili di Enti, Istituzioni e Associazioni pubbliche e private al termine dei lavori scientifici:

- sottolineano l'importanza di esaminare i problemi alimentari partendo sempre dalle peculiarità dei caratteri naturali e culturali dei singoli spazi regionali;
- individuano nel concetto di sostenibilità il filo conduttore per il ripensamento globale della funzione dell'attività primaria e di modelli alimentari equi, sobri e salutari;
- riconoscono nella Dichiarazione di Nyéléni (Mali, 2007) il manifesto per la definizione e la tutela della sostenibilità del rapporto Alimentazione-Agricoltura-Ambiente;
- auspicano che in tutti i Corsi di Laurea e Postlaurea dedicati all'alimentazione siano presenti discipline che insegnino a leggere il rapporto degli alimenti con i territori di produzione e di consumo;
- dichiarano di condividere l'interesse a collaborare per dar vita a Progetti e Programmi di ricerca interdisciplinare, a carattere sia teorico che applicativo, sui temi della nutrizione e della salute dell'uomo e dell'ambiente.

Raccomandata e sottoscritta dai partecipanti.

È in effetti un traguardo in piena sintonia con l'ottica geografica che ci obbliga a far colloquiare *food security* e *food safety* con *food sustainability*; quantità e qualità del cibo sono infatti – anche e soprattutto – il risultato della diversa organizzazione e utilizzazione degli spazi rurali e, come appena dimostrato (cfr. paragrafo precedente), della varietà dei *sistemi agricoli locali*¹⁷. Parlare di sicurezza alimentare in termini geografici equivale,

¹⁷ Da anni il Gruppo di Ricerca Interuniversitario GEORGRI-LANDITALY ha messo a punto una metodologia di indagine ottimale per la comparazione dei diversi sistemi agricoli a diversa scala geografica e nei vari periodi storici. Cfr. Grillotti Di Giacomo, 1992; 2000a; 2000b; Morelli, 1993; 1996; Moretti, 1993; 1995; 1999; Scarpelli, 1993; 1996; Di Carlo, 1993; 1996; Trischitta, 1993; Grosso *et al.*, 1994; Massimi, 1994; Falcioni, 1995; Loi e Zaccagnini, 1996; Truffelli, 2000.

dunque, a percorrere insieme vari itinerari di ricerca che vanno dalla: produzione, distribuzione, consumo e spreco del cibo, alla: disponibilità/accesso, utilizzazione e conservazione dei prodotti, fino alla: commestibilità, qualità e varietà degli alimenti.

Né l'adozione dell'approccio territorialista limita l'osservazione alla sola scala locale; consente, infatti, altrettanto agevolmente di osservare i mutamenti dell'agroalimentare intervenuti a scala planetaria negli ultimi decenni e di denunciarne assurdità e contraddizioni. Se nei paesi ricchi e nelle classi sociali più informate ed abbienti abbiamo assistito a una specie di rivoluzione definita "transizione alimentare", caratterizzata dalla riscoperta del cibo stagionale, biologico, meno processato e più naturale, prodotto a km 0; nei paesi poveri si è consumato lo scandalo dell'accaparramento delle terre fertili (*land grabbing*) da parte di grandi investitori stranieri che, o le destinano alle colture *no food*, o le lasciano addirittura incolte; in entrambi i casi gli effetti sono l'allontanamento delle popolazioni dai villaggi rurali e i drammatici flussi migratori (Grillotti Di Giacomo e De Felice, 2019a).

Ogni tentativo di promuovere la sicurezza alimentare senza l'interpretazione del territorio resterà indubbiamente sterile, né mancano pronunciamenti e dichiarazioni di organismi internazionali che ribadiscono la necessità di affrontare il problema della fame partendo dalle realtà ambientali locali; documenti che impegnano governi e istituzioni a migliorare le condizioni nutrizionali delle popolazioni proprio attraverso l'agricoltura sostenibile di prossimità. L'ONU e la FAO hanno più volte ribadito che l'obiettivo di eradicare la fame nel mondo non può essere raggiunto senza promuovere la sostenibilità dello sfruttamento agricolo e l'agricoltura familiare, la più ca-

pillaramente diffusa e perciò la più vicina alle esigenze alimentari di ciascuna comunità umana (cfr. Fig. 3)¹⁸.

Anche l'Unione europea con le varie riforme della Politica Agricola Comunitaria (PAC), transitata da preoccupazioni produttivistiche a strategie territorialiste – cioè dall'incentivazione all'aumento della produzione alla promozione dello sviluppo locale – e con l'istituzione nel 2009 dell'*High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition*¹⁹, ha elaborato diversi interessanti documenti. Il Piano decennale della Commissione europea che doveva portarci a realizzare un sistema alimentare più equo e sano definisce quest'ultimo migliore proprio perché più rispettoso dell'ambiente e lo ritiene infatti parte integrante dell'*European Green Deal*²⁰.

Ed è del giugno 2020 l'approvazione della strategia *Farm to Fork*²¹ che definisce e spinge la politica dei paesi europei a promuovere un sistema alimentare sostenibile garante di un impatto ambientale neutro o in grado di ricostituire le risorse naturali; capace di contribuire a mitigare il cambiamento climatico e/o di adattarsi ai suoi nuovi condizionamenti e di recuperare cultivar e sementi ricostruendo la ricchezza della biodiversità²².



Fonte: UN, Obiettivi per lo sviluppo sostenibile.

Fig. 3 - L'obiettivo 2 dello Sviluppo Sostenibile dedicato alla sconfitta della fame e al raggiungimento della sicurezza alimentare, trova fondamento nella promozione delle pratiche agricole sostenibili

¹⁸ Secondo stime della FAO addirittura 2 miliardi di persone sopravvivono grazie ai prodotti agroalimentari di 500 milioni di piccole aziende.

¹⁹ L'HLPE, gruppo di esperti di alto livello sulla sicurezza alimentare e la nutrizione è nato per facilitare i rapporti tra scienza e politica del Comitato delle Nazioni Unite e per elaborare studi interdisciplinari sulla sicurezza alimentare mondiale (CFS). Si veda tra gli altri HLPE, 2019.

²⁰ La lettura dei problemi alimentari in chiave territorialista è già chiaramente delineata in altre dichiarazioni e documenti elaborati all'inizio del Terzo Millennio; si vedano: la Dichiarazione di Nyéléni del 2007; le diverse riforme della PAC dagli anni Novanta al 2020 e la Carta di Milano dell' Expo 2015.

²¹ Cfr. https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_it.

²² Obiettivi fondamentali della strategia F2F sono: garantire una produzione alimentare sostenibile; garantire la sicurezza alimentare; favorire una filiera alimentare sostenibile dall'inizio alla fine: dalla lavorazione alla vendita (sia all'ingrosso sia al dettaglio), e anche i servizi accessori, come l'ospitalità e la ristorazione; promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere la transizione verso abitudini alimentari sane; ridurre gli sprechi alimentari; combattere le frodi alimentari lungo la filiera.

Emerge in altri termini la volontà politica di affiancare alla PAC una *food policy* europea, tanto che l'associazione internazionale *Slow Food* si è persino spinta a proporre all'Ue di sostituire la prima con la seconda, portandole a coincidere. Partire e tornare al territorio per tutelarlo e valorizzarlo è finalmente e unanimemente accettato come imperativo categorico per raggiungere la vera sicurezza alimentare o "sicurezza alimentare integrale". Un imperativo che chiama direttamente in causa i geografi i quali, con il loro apparato metodologico e gli strumenti di analisi propri della loro disciplina, nel prossimo futuro avranno molto lavoro da fare non soltanto per offrire l'indispensabile documentazione e interpretazione delle multiformi realtà agroalimentari presenti sul pianeta terra, ma ancor più per indicare i percorsi applicativi attraverso cui bisognerà trasporre i tanti lodevoli documenti e intenti politico-sociali, condivisi e sottoscritti, in azioni concrete e coerenti che tutelino gli spazi agricoli regionali.

RICONOSCIMENTI. – Ai soli fini della valutazione i paragrafi 1 e 3 sono da attribuire a Grillotti Di Giacomo, il paragrafo 2 a De Felice.

BIBLIOGRAFIA

- Belfrage K., Björklund J., Salomonsson L. (2015). Effects of farm size and on-farm landscape heterogeneity on biodiversity. Case study of twelve farms in a Swedish landscape, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 39(2): 170-188. DOI: 10.1080/21683565.2014.967437
- Comitato economico e sociale europeo (2015). Parere del Comitato economico e sociale europeo sul tema l'accaparramento di terreni: un campanello d'allarme per l'Europa e una minaccia per l'agricoltura familiare (parere d'iniziativa). Testo disponibile al sito: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52014IE0926&from=EN> (consultato il 13/02/2022).
- Commissione europea (2020). *Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*. Bruxelles, 20 maggio 2020, COM(2020) 381 final. Testo disponibile al sito https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0009.02/DOC_1&format=PDF (consultato il 7/02/2022).
- Dawson N., Martin A., Camfield L. (2019). Can agricultural intensification help attain sustainable development goals? Evidence from Africa and Asia. *Third World Quarterly*, 40(5): 926-946. DOI: 10.1080/01436597.2019.1568190
- De Felice P. (2020). Il settore primario in transizione: aziende di speculazione versus aziende familiari. Una riflessione a partire da un caso di studio italiano. *Geotema*, 63: 73-81.
- Desmarais A. (2009). *La Via Campesina. La globalizzazione e il potere dei contadini*. Milano: Jaca Book.
- Di Carlo P. (1993). *Marche*. Roma: Reda.
- Id. (1996). *Puglia*. Roma: Reda.
- Dovring F. (1956). *Land and Labor in Europe in the Twentieth Century: A Comparative Survey of Recent Agrarian History*. L'Aia: Martinus Nijhoff.
- Drouard A., Williot J.P., Capatti A. (2007). *Histoire des innovations alimentaires. XIXe et XXe siècles*, Parigi: L'Harmattan.
- Dudley N., Sasha A. (2017). Agriculture and biodiversity: A review, *Biodiversity*, 18(2-3): 45-49. DOI: 10.1080/14888386.2017.1351892
- Falcioni P. (1995). *Toscana*. Roma: Reda.
- FAO (2014). *The State of Food and Agriculture. Innovation in Family Farming*. Roma: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Id., Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture (2019). *How the World's Food Security Depends on Biodiversity*. Roma: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Id., FIDA (2019). *Décennie des Nations Unies pour l'agriculture familiale 2019-2028. Plan d'action global*. Roma: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Id., IFAD, UNICEF, WFP, WHO (2021). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming Food Systems for Food Security, Improved Nutrition and Affordable Healthy Diets for All*. Roma: FAO. <https://doi.org/10.4060/cb4474en>.
- Forest Peoples Programme (2015). *Hollow promises: An FPIC Assessment of Golden Veroleum and Golden Agri-Resource's Palm Oil Project in South-eastern Liberia*. Roma: FAO.
- Garner E., O Campos A.P. (2014). *Identifying the "Family Farm". An Informal Discussion of the Concepts and Definitions*. ESA Working Paper, No. 14-10, Roma: FAO.
- Grillotti Di Giacomo M.G. (1992). *Una geografia per l'agricoltura. Metodologie di analisi e prospettive applicative per il mondo agrario e rurale italiano*, Vol. I. Roma: Reda.
- Ead. (2000). *Una geografia per l'agricoltura. Lo sviluppo agricolo nello sviluppo territoriale italiano*, Vol. II. Roma: Società Geografica Italiana.
- Ead. (2016). Sicurezza alimentare e capacità di popolamento della terra. In: Romagnoli L., a cura di, *Spunti di ricerca per un mondo che cambia. Studi in onore di Emanuele Paratore*, Vol. II. Roma: Edigeo, pp. 677-690.
- Ead. (2018). *Nutrire l'uomo vestire il pianeta Alimentazione Agricoltura Ambiente tra imperialismo e cosmopolitismo*. Milano: FrancoAngeli.
- Ead., De Felice P. (2018a). The phenomenon of land concentration in Europe: the Italian case study of local agricultural systems analyzed through GEOAGRI LANDITALY survey methodology. In: García E.C., Navarro Valverde F.A., Camacho Ballesta J.A., a cura di, *Nuevas realidades rurales en tiempos de crisis: territorios, actores, procesos y políticas*. Università di Granada, pp. 277-289.
- Idd. (2018b). La sostenibilità dei modelli alimentari nei sistemi agricoli regionali. In: Prezioso M., a cura di, *Capitale umano e valore aggiunto territoriale*. Roma: Aracne, pp. 259-268.

- Idd. (2019a). *I predatori della terra. Land grabbing e land concentration tra neocolonialismo e crisi migratorie*. Milano: FrancoAngeli.
- Idd. (2019b). Introduzione. In: Salvatori F., a cura di, *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme. Atti del XXXII Congresso Geografico Italiano*. Roma, 7-10 giugno 2017. Roma: A.Ge.I., pp. 1723-1724.
- Idd. (2021). The current agri-food dilemma: If the city proposes, does the farmland provide it? *GeoUERJ*, 38: 1-38. DOI: 10.12957/geouerj.2021.58776
- Idd. (in corso di stampa). *Dal campo al piatto*. Milano: FrancoAngeli.
- Grosso N., Rollando A., Spotorno M. (1994). *Liguria*. Roma: Reda.
- HLPE (2019). *Agroecological and other Innovative Approaches for Sustainable Agriculture and Food Systems that Enhance Food Security and Nutrition. A Report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*. Roma.
- Loi A., Zaccagnini M. (1996). *Sardegna*. Roma: Reda.
- Massimi G. (1994). *Abruzzo*. Roma: Reda.
- Morelli P. (1993). *Umbria*. Roma: Reda.
- Ead. (1996). *Basilicata*. Roma: Reda.
- Moretti L. (1993). *Molise*. Roma: Reda.
- Ead. (1995). *Campania*. Roma: Reda.
- Ead L. (1999). *Lazio*. Roma: Società Geografica Italiana.
- Oxfam (2021). *Il virus della fame si moltiplica. Conflitti, Covid-19 e crisi climatica: una miscela letale che accelera l'avanzata della fame nel mondo*. Testo disponibile al sito: https://www.oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2021/07/IL-VIRUS-DELLA-FAME_Luglio-2021_IT_finale_9_7_2021.pdf (consultato il 13/02/2022).
- Scarpelli L. (1993). *Friuli-Venezia Giulia*. Roma: Reda.
- Ead. (1996). *Veneto*. Roma: Reda.
- Sereni E. (2006). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Roma-Bari: Laterza.
- Shiva V. (2015). *Chi nutrirà il mondo? Manifesto per il cibo del terzo millennio*. Milano: Feltrinelli.
- Trischitta D. (1993). *Calabria*. Roma: Reda.
- Truffelli C. (2000). *Emilia Romagna*. Roma: Società Geografica Italiana.

RIASSUNTO: La crescente attenzione ai temi della sicurezza alimentare, nelle due declinazioni di *food security* e *food safety*, ha finalmente travalicato l'ambito specifico della nutrizione – troppo a lungo interpretata solo attraverso il numero di calorie *pro capite pro die* – per investire quel complesso, inscindibile rapporto che lega la quantità e la qualità dell'alimentazione all'organizzazione dei sistemi agricoli locali e alla loro capacità di garantire la sostenibilità ambientale. L'interesse della società contemporanea e, conseguentemente, della politica nazionale e internazionale va dunque sempre più decisamente indirizzandosi verso la tutela di un sano ed equilibrato rapporto alimentazione- agricoltura-ambiente (Grillotti Di Giacomo, 2018). Gli Autori, dopo aver riflettuto sulle tipologie aziendali e sui modelli di ordinamenti colturali che meglio assicurano la qualità della produzione agroalimentare, si fermano ad esaminare, insieme ai principali documenti internazionali che affrontano il problema (Dichiarazione di Nieleny; i diversi rapporti della FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO; l'Obiettivo 2 dello sviluppo sostenibile promosso dalle Nazioni Unite; la Carta di Milano; i rapporti dell'High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition), l'evoluzione delle riforme della PAC passate dalle preoccupazioni produttivistiche del secolo scorso alle strategie territorialiste del nuovo millennio, emblematicamente espresse dalla strategia From Farm to Fork (parte integrante dell'European Green Deal) e dall'auspicata costruzione di una *food policy* europea.

SUMMARY: *Interpreting and protecting food security and food safety: the indispensable territorialist approach.* The growing attention to food security and food safety issues has finally gone beyond the specific areas of nutrition – interpreted only through the number of calories per capita/pro die for too long- to invest in the complex, inseparable relationship that links the quantity and quality of food to the organisation of local agricultural systems and their ability to ensure environmental sustainability. The interest of contemporary society and, consequently, of national and international politics is therefore increasingly directed towards the protection of a healthy and balanced relationship between food, agriculture and the environment (Grillotti Di Giacomo, 2018). The Authors, after reflecting on the types of farms and the models of cultivation that best ensure the quality of food production, stop to examine, along with the main international documents that address the problem (Nieleny Declaration; FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO reports; United Nations Sustainable Development Goal 2; Carta of Milan; High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition reports), the evolution of the CAP reforms passed from the productivity concerns of the last century to the territorialist strategies of the new millennium, emblematically expressed by the strategy From Farm to Fork (an integral part of the European Green Deal) and the hoped-for construction of a European food policy.

Parole chiave: alimentazione, agricoltura, ambiente

Keywords: food, agriculture and the environment

*Presidente Associazione GECOAGRI LANDITALY, Roma; mariagemmagrillotti@gmail.com

**Dipartimento di Studi Umanistici, Università degli Studi di Salerno; pdefelice@unisa.it

ANTONIETTA IVONA*

I DISTRETTI DEL CIBO, NUOVE AGGREGAZIONI PER UNA NUOVA AGRICOLTURA

1. INTRODUZIONE. – Negli ultimi decenni lo scenario economico agro-alimentare ha subito cambiamenti profondi. Oggi l'imperativo è coniugare l'attività agricola con la sostenibilità e la qualità dei prodotti. Di fronte alla crescita della popolazione mondiale e ai cambiamenti climatici l'agricoltura sostenibile dovrà offrire l'adeguata risposta al rispetto delle risorse naturali (acqua, terra e biodiversità) e alla salvaguardia della salute delle popolazioni e dei produttori. Deve, insomma, sempre più essere praticata seguendo i principi fondamentali ecologici, economici e sociali. I nuovi modelli di sviluppo degli spazi rurali puntano a valorizzare la cultura del territorio intesa come sistema in cui si concentrano attività economiche radicate nelle tradizioni di ciascuna società; spazi in cui domanda e offerta si incontrano su scala locale e ove si concretizza una comunità di valori in cui si riconoscono sia i produttori sia i consumatori. Gli orientamenti delle politiche regionali pugliesi per la tutela dei sistemi agricoli tradizionali e delle produzioni locali stanno seguendo un approccio metodologico qualitativo che ne evidenzia l'effettiva efficacia. Tra le diverse iniziative, in tale direzione, appaiono molto interessanti i sette Distretti del cibo operativi in Puglia solo da pochi mesi. L'iniziativa nasce per dare impulso alla sostenibilità economica, sociale e ambientale del territorio, il tutto attraverso temi come la produzione e il consumo sostenibile, la ricerca e l'innovazione, il turismo sostenibile, l'ambiente e la biodiversità, il benessere sociale. Le nuove sfide per il futuro di una nuova agricoltura pugliese sostenibile riguarderanno anche queste nuove aggregazioni territoriali. Quanto più gli strumenti operativi utilizzati saranno efficaci, tanto più probabile sarà, allora il successo di tali iniziative che non potranno (o dovranno) prescindere dal coinvolgimento attivo dei decisori e delle comunità locali.

2. RIPENSARE UNA NUOVA AGRICOLTURA. – Per oltre un secolo, le tendenze dominanti dell'industrializzazione e urbanizzazione hanno progressivamente alterato la posizione economica e politica della società rurale. Negli ultimi cinquant'anni queste tendenze si sono intensificate e sono cambiati i ruoli attribuiti alle aree rurali dall'operatore pubblico ai suoi vari livelli (Unione europea, Stato, Regioni) attraverso le politiche generali e settoriali. La modernizzazione dell'agricoltura, orientata da un modello fordista (Basile e Cecchi, 2001), ha determinato processi di forte intensificazione produttiva concentrati nelle aree più vocate. Contemporaneamente le aree svantaggiate, prevalentemente ubicate in montagna e in alta collina, hanno subito intensi processi di marginalizzazione e progressivo abbandono dal punto di vista localizzativo o naturale; le conseguenze sono state, e lo sono ancora, percepibili in termini ambientali (per il mancato utilizzo e manutenzione dei terreni e dei boschi) e sociali (per la mancata inclusione nei processi di modernizzazione).

A partire dagli anni Settanta del secolo scorso, ma con maggiore intensità negli anni Ottanta, si sono generati intensi processi sociali, economici e culturali che hanno condotto alla transizione post-fordista o post-produttivista della campagna, determinando quello che gli studiosi identificano con il termine di ristrutturazione rurale. La visione della campagna da parte della società passa da una concezione di un indifferenziato spazio destinato in ampia prevalenza alla produzione di alimenti (quella che la letteratura anglosassone identifica efficacemente con il termine *national farm*) a uno spazio cui di volta in volta vengono attribuite differenti funzioni (rinaturalizzazione, residenzialità, paesaggio e ambiente, memoria storica e culturale, che si affiancano o addirittura sostituiscono quella produttiva) e che risulta interessata da complesse dinamiche di tipo economico ma anche sociale ed ecologico, differenziate in funzione delle specificità territoriali (Belletti e Berti, in Pacciani, 2012). Negli ultimi anni, il mondo rurale ha subito nuovi cambiamenti. La conservazione della natura e della cultura locale hanno assunto un'importanza crescente. Alcune regioni rurali più accessibili si sono ripopolate, con l'arrivo di coloro che hanno abbandonato le città (contro-urbanizzazione). Ma per molte aree rurali, la tendenza verso il declino rimane. Nella recente letteratura emergono due concetti per descrivere i processi in atto: multifunzionalità e diversificazione, entrambi riferiti alla singola azienda agricola e al sistema



territoriale considerato. Il primo concetto della multifunzionalità si riferisce alle diverse funzioni svolte dal settore agricolo che si affiancano a quella “tradizionale” di produzione di beni realizzati per il mercato (principalmente alimenti, ma anche fibre, legname e altri prodotti). Dalla funzione di mantenimento di occupazione e regolazione dei flussi migratori dalle aree rurali alle aree urbane che definiva l'intervento pubblico a sostegno del settore, attualmente vengono privilegiati aspetti maggiormente legati alla cura dell'ambiente e in generale alla qualità della vita ascrivibili alle seguenti categorie: rivitalizzazione e sviluppo socio-economico delle aree rurali; varietà alimentare intesa come disponibilità di una pluralità di prodotti diversi a fronte della crescente standardizzazione degli alimenti imposta dall'industrializzazione e globalizzazione dei modelli di produzione e di consumo; mantenimento e riproduzione dell'ambiente fisico e antropico (Belletti, 2010). Queste nuove funzioni, però, non possono prescindere dall'attività agricola in senso stretto; ma derivano da un complesso di relazioni tra la produzione agricola, le caratteristiche naturali e quelle umane dell'ambiente in cui si realizza la produzione stessa. Il secondo concetto summenzionato è la diversificazione, riferito alla compresenza dell'attività agricola tradizionale insieme a quelle industriali, artigianali, turistiche e ricreative, di servizi, di protezione della natura, residenziali. La diversificazione assume un ruolo importante in sede di elaborazione delle politiche agricole e rurali, in considerazione delle opportunità di reddito e occupazione (e relativi effetti indotti) che ne possono derivare, e che possono in parte compensare la riduzione dei redditi derivanti dall'esercizio delle tradizionali attività agricole.

La multifunzionalità e la diversificazione sono entrambi concetti inclusi nelle politiche regionali pugliesi a sostegno dell'agricoltura, come si vedrà nei prossimi paragrafi.

Obiettivo del contributo è analizzare gli orientamenti delle politiche regionali per la tutela dei sistemi agricoli tradizionali e delle produzioni locali, attraverso un approccio metodologico qualitativo che ne evidenzia la effettiva efficacia, anche alla luce dei nuovi piani di sviluppo rurale.

3. I DISTRETTI AGROALIMENTARI. – Sin dagli inizi degli anni Novanta è in atto una discussione scientifica sui distretti agroalimentari, cercando di coglierne le peculiarità e le dinamiche. Le ragioni di questo interesse sono individuabili nel fatto che solo in una prima approssimazione la globalizzazione, con la quale il sistema agroalimentare si confronta, comporta un indebolimento dell'importanza dei territori. Dalle indagini è emersa invece la rilevanza della dimensione spaziale, vista come l'assegnazione di specifiche risorse materiali e immateriali, nonché dei soggetti socioeconomici e delle istituzioni locali (Alfano e Cersosimo, 2009). Al tempo stesso la ricerca internazionale ha sviluppato il concetto di Syal (*Systèmes agro-alimentaires localisés*), in cui la produzione, la trasformazione e i servizi connessi sono strettamente legati, con le loro caratteristiche e le loro modalità operative, a un determinato territorio. I Syal vengono quindi definiti come

[gruppi] di organizzazioni di produzione e di servizio (unità produttive agricole, agroalimentari, commerciali, di servizio, di ristorazione) associate per le loro caratteristiche e il loro funzionamento ad un determinato territorio. L'ambiente, i prodotti, le persone, le loro istituzioni, il loro saper fare, le loro abitudini alimentari, le loro reti di relazioni, si combinano in un territorio per produrre una forma di organizzazione agroalimentare su una data scala spaziale (Muchnik *et al.*, 2007, p. 1465).

Soltanto nel 2001 (DL 18 maggio 2001 n. 288, “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo”) lo strumento del distretto agroalimentare ha trovato una definizione nel quadro normativo italiano, ma con alcune ambiguità. Innanzitutto, la definizione di qualità adottata solo apparentemente era riferita ai prodotti DOP/IGP. Ciò comportava, come effetto negativo, che nei territori caratterizzati da una concentrazione e specializzazione di produzioni agroalimentari, in assenza di certificazioni DOP/IGP, l'esistenza del distretto poteva essere negata. La successiva dottrina ha precisato che l'ostacolo può essere superato, considerando la certificazione di qualità, piuttosto che una premessa, un obiettivo che il distretto può raggiungere, una volta creato. (Montresor *et al.*, 2011). Lo stesso decreto opera la distinzione tra: Distretti rurali, ovvero sistemi produttivi caratterizzati da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali; e Distretti agroalimentari di qualità, ovvero quelle aree produttive caratterizzate da significativa presenza economica e da interrelazione e interdipendenza produttiva delle imprese agricole e agro-alimentari, nonché da una o più produzioni certificate e tutelate ai sensi della vigente normativa comunitaria o nazionale, oppure da produzioni tradizionali o tipiche.

La definizione di distretto agroalimentare corrisponde, in linea di massima, a quella di distretto industriale istituito dalla legge n. 317/91 (art. 36 modificato dall'art. 6 della legge n. 114/99), che attribuisce lo stato di distretto ai territori in cui si riscontrano tre elementi identificativi ben precisi: un'elevata concentrazione di

imprese, prevalentemente, di dimensioni medio-piccole; una peculiare organizzazione interna del sistema produttivo; la specializzazione produttiva del sistema di imprese. Il distretto agroalimentare può includere anche le imprese di produzione agricola ma il riconoscimento è possibile solo se prodotti di qualità del sistema produttivo di riferimento, sono riconosciuti dalla normativa comunitaria e nazionale, sono chiaramente radicati al territorio di produzione e, conseguentemente, facilitano la creazione di un sistema di relazioni orizzontali tra gli attori economici di quel territorio.

Del tutto originale è, invece, la definizione di distretto rurale, il cui riconoscimento implica l'integrazione tra attività primarie e altre attività locali, la produzione di beni specifici, la dimensione territoriale omogenea, l'identità storica comune e un contesto produttivo e istituzionale fortemente integrato e interdipendente, tutti elementi difficilmente misurabili in modo oggettivo. Il distretto rurale, quindi, è uno strumento per favorire quei processi di sviluppo endogeno in realtà piuttosto periferiche, lontane dai centri produttivi competitivi.

Nel 2006, il legislatore nazionale italiano è di nuovo intervenuto sulla materia, introducendo la nozione di "Distretti produttivi", che enfatizzavano l'aspetto aggregativo tra le imprese, privilegiando l'alto potenziale innovativo del distretto. (Lombardia, Veneto, Basilicata, Puglia e Sicilia hanno modellato le proprie leggi regionali in attuazione di tale norma, riconoscendone numerosi). Fino al 2016 non è stato possibile utilizzare il contratto di distretto, lo strumento tipico previsto dal legislatore nazionale ma poi non finanziato e non regolato. Per la prima volta il MiPAAF lo ha reso operativo nel 2017, disciplinandolo insieme ai già sperimentati contratti di filiera. Nel 2017, avvio del quarto periodo, si registra un nuovo intervento che vuole essere al tempo stesso di riordino e di rilancio della materia, sostituendo e integrando la legge del 2001 con la Legge 205 del 27 dicembre 2017 che istituisce i Distretti del cibo.

Il distretto è, quindi, da considerarsi anche un metodo di *governance* dei sistemi rurali, basato sul partenariato locale, pubblico e privato, e sulla *governance* multilivello. Essi rappresentano, quindi, una forma compiuta di applicazione del principio di sussidiarietà in ambito economico, con effetti di riequilibrio territoriale e impatti sociali rilevanti, tra quali il contrasto allo spopolamento di tali zone (Belletti e Marescotti, 2005).

Attualmente sotto la dicitura "Distretti del cibo", le regioni italiane hanno proceduto a riconoscere diverse decine di realtà distrettuali che si possono ricondurre a sette tipologie:

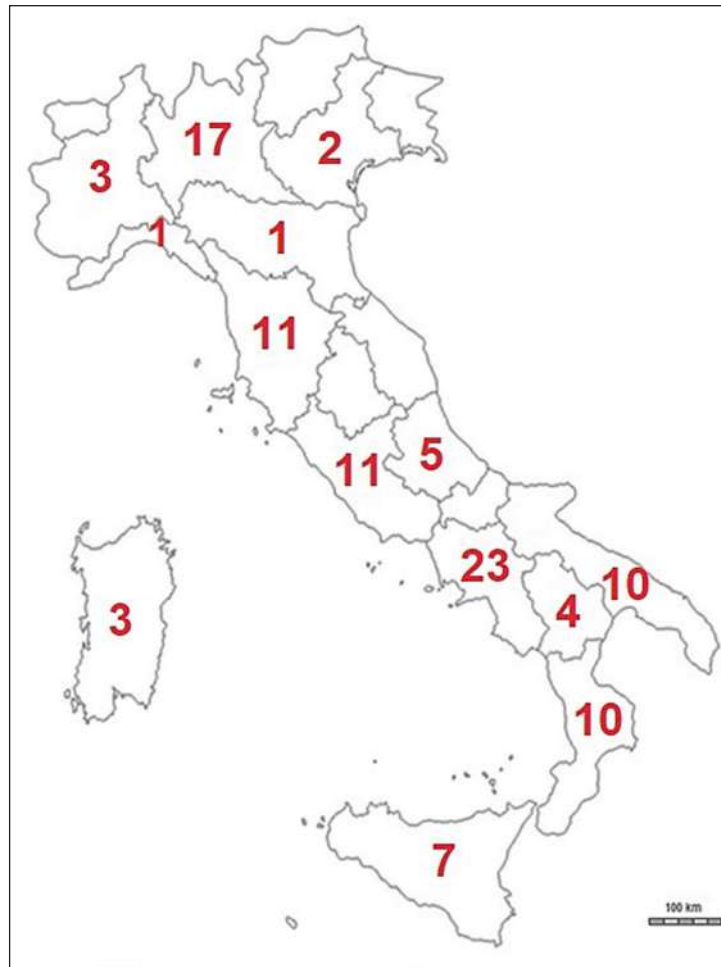
1. distretto agroalimentare di qualità
2. distretto rurale
3. distretto produttivo rurale
4. distretto produttivo agroalimentare di qualità o agricolo
5. distretto di filiera
6. distretto produttivo agroindustriale
7. distretto agroindustriale.

I Distretti del cibo, istituiti con la Legge 205 del 27 dicembre 2017, costituiscono un nuovo modello di sviluppo per l'agroalimentare italiano. Nascono infatti per fornire a livello nazionale ulteriori opportunità e risorse per la crescita e il rilancio sia delle filiere che dei territori nel loro complesso. Attualmente i Distretti del cibo in Italia già presenti nel Registro nazionale dei Distretti del cibo presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – MiPAAF, sono 106; una particolare concentrazione è osservabile in Campania, Lombardia, Toscana e Calabria (Fig. 1).

Pur nell'articolata varietà di modelli che le Regioni hanno adottato, tali distretti operano attraverso lo sviluppo di progettazioni integrate del territorio distrettuale, che vedono coinvolte in modo sinergico iniziative sia private che pubbliche. Il nuovo art. 13 della L. 205/2017 stabilisce:

Al fine di promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agri cole e agroalimentari, sono istituiti i distretti del cibo.

La nuova impostazione è importante per almeno due aspetti: si riconosce all'agricoltura un ruolo specifico nel passaggio al nuovo paradigma economico di economia circolare e biologica definendo uno specifico strumento per attuarlo sui territori rurali affinché possano diventare protagonisti di processi innovativi che non dovrebbero essere riservati solo ad altri ambiti produttivi. Inoltre, si forniscono all'agricoltura mezzi mai approntati prima su scala nazionale. Infatti, il contratto di distretto è posto come strumento finanziario stabile e costante per sostenere i Distretti del cibo. La Legge di Bilancio 2018 stanziava 5 milioni di euro per l'anno 2018 e di 10 milioni di euro a decorrere dall'anno 2019.



Fonte: elaborazione a cura dell'autrice, su dati www.politicheagricole.it, aggiornati al 14 ottobre 2021.

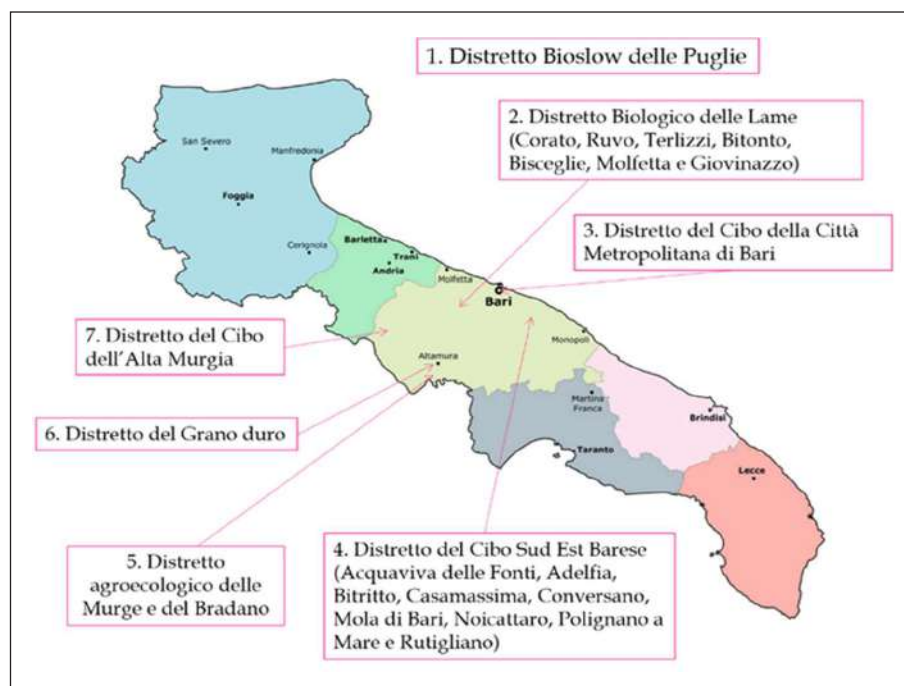
Fig. 1 - Il numero dei Distretti del cibo in Italia

Prima della pandemia, il MiPAAF di concerto con il Ministero dello sviluppo economico, aveva definito i criteri e le procedure per l'attuazione degli interventi finalizzati all'avvio dei Distretti del cibo, riducendo però considerevolmente le percentuali di contributo, fino ad arrivare ad emanare decreti di finanziamento abbattendo le percentuali di contributo a fondo perduto sino al caso limite del 5%, rendendo difficilissimo l'attuazione dei programmi di sviluppo presentati. Nei prossimi mesi sono attesi nuovi finanziamenti.

4. I DISTRETTI AGROALIMENTARI IN PUGLIA. – I profondi cambiamenti intervenuti a partire dal secondo dopoguerra nell'agricoltura italiana, e in quella europea più in generale, hanno innescato un intenso processo di modernizzazione a cui l'Unione Europea non poteva rimanere indifferente. Nelle motivazioni espresse a sostegno della “Relazione sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi” (Parlamento europeo-Commissione per la cultura e l'istruzione, 2014), si sottolinea, tra l'altro, il forte valore culturale ed educativo delle produzioni alimentari nel più ampio contesto gastronomico dei territori, nonché dell'importanza delle stesse quale elemento di attrazione e promozione turistica. La Commissione approvò all'unanimità la Proposta di risoluzione del Parlamento europeo n. 2181/2013 ritenendo che: “L'obiettivo principale dell'educazione e della cultura a livello alimentare del XI secolo è dimostrare a ogni persona, piccola o grande che sia, e convincerla che combinare cibo sano e gustoso è assolutamente possibile, oltre che necessario”. Per raggiungere questo obiettivo, il Parlamento europeo sottolinea la necessità di far conoscere la varietà e la qualità delle regioni, dei paesaggi e dei prodotti che sono alla base della gastronomia europea, e che sono parte integrante del patrimonio culturale di ciascun territorio. Inoltre, indica la gastronomia, in generale, quale strumento utile allo sviluppo della crescita e dell'occupazione in numerosi settori economici, quali la ristorazione, il turismo, il settore agroalimentare e la ricerca; osserva che la gastronomia può, inoltre, sensibilizzare in merito alla tutela della natura e dell'ambiente.

In linea con le politiche europee di tutela e promozione del patrimonio enogastronomico di ciascun territorio rientrante nei confini dell'Unione, anche la Regione Puglia, da molti anni, è impegnata nella tutela delle produzioni agroalimentari locali e della loro qualità. Le politiche regionali a supporto della qualità delle produzioni agroalimentari hanno perseguito almeno quattro obiettivi: favorire la crescita complessiva del sistema agroalimentare; incentivare la caratterizzazione qualitativa delle produzioni agricole ed agroalimentari regionali; stimolare lo sviluppo delle produzioni di qualità; favorire il miglioramento del posizionamento dei prodotti sui mercati attraverso la qualità, unitamente alla valorizzazione e tutela delle produzioni agroalimentari tipiche pugliesi. Per raggiungere i suddetti obiettivi, le politiche regionali hanno previsto diverse modalità di attuazione; dalle azioni di supporto a favore delle imprese agroalimentari alla tutela delle "Produzioni a denominazioni di origine", delle "Produzioni ad indicazioni geografiche", delle "Produzioni tradizionali" e di quelle contraddistinte dal marchio "Prodotti di Puglia" e, più in generale, una qualificazione e la valorizzazione commerciale delle produzioni di qualità. Inoltre, con il "Programma Interregionale Agricoltura-Qualità-Ambiente", a partire dal 2003, si è ulteriormente proceduto alla qualificazione e valorizzazione delle produzioni tipiche e di qualità della Puglia. In attuazione della normativa comunitaria, nazionale e regionale, sia il vecchio Piano di Sviluppo Rurale Puglia 2007-2013 che il nuovo PSR 2014-2020 ribadiscono l'importanza prioritaria alle politiche di qualità. Con questa prospettiva la ridefinizione degli obiettivi e delle metodologie di intervento delle politiche richiamate, in un quadro di minori risorse disponibili e dell'esigenza di fronteggiare le nuove sfide, si è imposto a livello locale la selezione degli interventi a maggior valore aggiunto, con l'adozione di una strategia di sviluppo compatibile con le vocazioni e le risorse di ciascun territorio.

Per dare impulso allo sviluppo delle eccellenze pugliesi nel settore agroalimentare, la Regione Puglia ha favorito la creazione dei "Distretti del cibo". La Giunta della Regione, infatti, lo scorso anno ha deciso di procedere al primo riconoscimento di nuovi sette distretti produttivi rurali, dell'agroalimentare e del cibo, con l'obiettivo di promuovere, attraverso le attività agricole e agroalimentari, lo sviluppo locale sostenibile, la coesione e l'inclusione sociale, la salvaguardia del territorio e del paesaggio rurale (Fig. 2).



Fonte: elaborazione a cura dell'autrice.

Fig. 2 - I Distretti del cibo in Puglia

Ciascuno dei sette rappresenta una specifica classificazione dei Distretti produttivi previsti dalla Legge Regionale n. 23/2007, con l'obiettivo di promuovere, attraverso le attività agricole e agroalimentari, lo sviluppo locale sostenibile, la coesione e l'inclusione sociale, la salvaguardia del territorio e del paesaggio rurale. Il secondo passo dovrà essere la predisposizione di un dettagliato "Programma di sviluppo del distretto", della durata di almeno tre anni, con la descrizione dei punti di eccellenza e degli eventuali punti di criticità del

Distretto, gli obiettivi generali e specifici di sviluppo, le azioni e i progetti da realizzare con i relativi piani finanziari e temporali di spesa e l'indicazione delle risorse, pubbliche e private, necessarie. Successivamente la Giunta regionale, valutati i programmi di sviluppo presentati, procederà con la definitiva approvazione dei Distretti produttivi del cibo che potranno, così, accedere anche alle specifiche misure finanziarie destinate dalla Regione a queste realtà.

I Distretti che hanno ottenuto il primo riconoscimento, proposti da comitati promotori costituiti a livello locale, congiuntamente, da realtà associative e istituzionali, intendono valorizzare le diverse vocazioni del territorio pugliese, puntando alle filiere produttive connesse al rurale, all'agroalimentare e allo stesso biologico, in una logica di sistema in grado di coordinare le iniziative sul territorio con gli indirizzi strategici generali delle politiche di sviluppo regionale.

I Distretti del cibo sono, pertanto, degli utili strumenti per supportare la realizzazione, in una logica di sussidiarietà orizzontale, di proficue reti tra realtà diverse, pubbliche e private, presenti sul territorio e in grado di rilanciare e valorizzare le eccellenze dell'agroalimentare pugliese in modo che possano rappresentare un volano sempre più importante per il nostro sviluppo economico.

I sette distretti che hanno ottenuto il riconoscimento sono i seguenti: 1) "Distretto Bioslow delle Puglie", promosso dall'Associazione Produttori Italtbio, dall'Associazione Produttori Pugliabio e dalla Cooperativa PugliaCheVai, insieme ad aziende agricole, agroalimentari e del settore biologico in generale, con l'obiettivo di rafforzare il legame tra città e agricoltura, puntando a una più stretta collaborazione tra realtà agricole e attività di prossimità, a partire con l'integrazione con le imprese legate al turismo e alla mobilità dolce. L'ambito geografico di riferimento di questo distretto è esteso a tutta la regione, fino a registrare l'adesione di aziende operanti anche in altre regioni limitrofe; 2) "Distretto Biologico delle Lame", promosso dai Comuni di Ruvo di Puglia e di Bitonto con il coinvolgimento di diversi soggetti e imprese del territorio. L'ambito geografico di questo distretto coincide con la zona delle "Lame", nel territorio dell'Alta Murgia; 3) "Distretto del cibo dell'Area Metropolitana", promosso dalla Città Metropolitana di Bari, che vede l'adesione di numerose imprese, organizzazioni professionali agricole e della cooperazione, con l'obiettivo di attivare forme inedite e innovative di sinergie in agricoltura tra diversi soggetti pubblici e privati, nell'ambito di un territorio (quello dell'area metropolitana di Bari, appunto) che vede la presenza di molte realtà agricole; 4) "Distretto del cibo Sud Est Barese", promosso da imprese e organizzazioni professionali e datoriali afferenti al GAL del Sud Est barese, con l'obiettivo di promuovere (nei comuni di Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Bitritto, Casamassima, Conversano, Mola di Bari, Noicattaro, Polignano a Mare e Rutigliano), le produzioni agricole tipiche del territorio quali uva da tavola, ciliegie, vino e ortaggi; 5) "Distretto Agroecologico delle Murge e del Bradano", promosso da una vasta rete di imprese, associazioni e istituzioni con l'obiettivo di realizzare attività finalizzate a promuovere l'economia circolare, l'economia civile e l'agricoltura sociale, avendo come ambito geografico il bacino idrografico delle Murge e della Valle del Bradano; 6) "Distretto del Grano Duro", promosso da un comitato composto da 90 aziende che rientrano nella filiera del grano (agricoltori, molitori, sementieri, panificatori, trasportatori). Il territorio di riferimento è quello di Altamura ma la progettualità, finalizzata a valorizzare questo particolare ambito di attività, coinvolge anche aziende presenti su tutto il territorio regionale sino ad arrivare anche in altre regioni limitrofe; e, infine, 7) "Distretto del cibo dell'Alta Murgia", promosso dal Parco Nazionale dell'Alta Murgia al quale aderiscono 80 diversi soggetti, tra imprese agricole, associazioni di categoria e di settore, e Comuni interessati, con una proposta progettuale che ha, nel perimetro del Parco, il suo ambito geografico di riferimento con l'obiettivo di promuovere la conversione alla produzione biologica e incentivare l'uso sostenibile delle risorse naturali.

Attualmente i due Distretti "Bioslow delle Puglie" e "Agroecologico delle Murge e del Bradano" sono quelli che più degli altri cinque, hanno come interesse dichiarato la sostenibilità; il primo guarda maggiormente al tema della sostenibilità economica e sociale prevedendo l'inclusività di quelle attività economiche presenti sul territorio ma non aderenti al distretto e che potrebbero essere comunque coinvolte nelle attività del Distretto. Il secondo (Fig. 3) dichiaratamente intende promuovere i temi tipicamente legati alla sostenibilità quali l'economia circolare, l'economia civile e l'agricoltura sociale.

Il Distretto agroecologico delle Murge e del Bradano nasce dalla volontà espressa dalla comunità locale di costruire un percorso di sviluppo autonomo, sostenibile e inclusivo, su un territorio che si estende su una superficie di circa 250 mila ettari situati tra le Murge pugliesi (Minervino Murge, Spinazzola, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Altamura, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Ginosa e Laterza) e lucane fino a tutto il bacino del fiume Bradano (Matera, Montescaglioso, Metaponto, Pomarico, Miglionico, Grottole, Tricarico, Irsina, Tolve, Cancellara, Pietragalla, Genzano di Lucania, Banzi, Palazzo San Gervasio, Acerenza, Oppido

Lucano, Grassano, Bernalda). È un'area caratterizzata da omogeneità storica e culturale in cui la presenza di variegata risorse ambientali e paesaggistiche e la presenza di prodotti tipici di qualità, di saperi e tradizioni locali costituiscono indubbiamente un punto di forza ed una concreta occasione di crescita economica e sociale da valorizzare e trasformare per generare reddito e sviluppo sociale. Questo distretto punta alla creazione di sinergie, volte a costruire concretamente una Rete tra Puglia e Basilicata che condivida l'idea di un percorso di sviluppo locale, basato sulla sostenibilità e sulla partecipazione. L'obiettivo è di definire un nuovo modello di gestione territoriale agro-ecologica, che punti alla transizione ecologica, attraverso il coinvolgimento democratico e collaborativo, non solo del mondo delle imprese agricole e agroalimentari, ma anche della società civile e ad un approccio sostenibile guardando a nuovi modelli economici e sociali.



Fonte: elaborazione a cura dell'autrice.

Fig. 3 - Alcuni manifesti dei Distretti del cibo pugliesi

Oltre ai sette Distretti del cibo, in Puglia sono presenti altri quattro distretti legati all'agricoltura e sono: il Distretto agroalimentare di qualità "Terre Federiciane", Distretto agroalimentare di qualità "Jonico-Salentino", il Distretto agroalimentare di qualità "Puglia Federiciana", e il Distretto Florovivaistico di Puglia. Come si evince, però, dalla Figura 1, i distretti presenti nel Registro Nazionale dei Distretti del cibo del MIPAF sono dieci. Il Distretto del cibo Alta Murgia non ha, fino ad oggi, completato la procedura per l'iscrizione.

5. CONCLUSIONI. – Dai nostri antenati cacciatori-raccoglitori fino all'insaziabile appetito delle moderne megalopoli, il cibo ha sempre plasmato i nostri corpi e le nostre case, l'economia e i paesaggi, il modo in cui vediamo la natura e la società. Carolyn Steel già nel 2008 parlava di Sitopia, un'utopia possibile, una via da seguire per prosperare su un pianeta sempre più affollato e surriscaldato.

Le trasformazioni economiche degli ultimi anni hanno interessato, inevitabilmente, anche il settore agro-alimentare. Gli scambi commerciali, sempre più frequenti ed intensi tra realtà socio-economiche molto diverse tra loro, hanno prodotto conoscenze e aperture verso mercati inimmaginabili solo pochi anni prima. La globalizzazione ha modificato gli equilibri economici mondiali trasformando anche le strutture produttive e le posizioni competitive tra i vari operatori e stimolando una maggiore destagionalizzazione e omologazione dei consumi alimentari. I nuovi modelli di sviluppo sembrano enfatizzare l'importanza del territorio come "sistema di sistemi locali di sviluppo" perché in esso vi è la condensazione di attività economiche connesse a una società e in essa radicate culturalmente (Becattini, 2009), dove domanda e offerta si incontrano su scala

locale e ove si concretizza una comunità di valori in cui si riconoscono sia i produttori sia i consumatori a favore della promozione e mantenimento delle culture e dei prodotti tradizionali e locali, insieme alla valorizzazione dell'identità territoriale.

Concludendo, sempre più si dovrà tener conto di tutte le componenti territoriali per produrre un'agricoltura di qualità e che tanto più quelle componenti percepiranno l'aggregazione come un valore aggiunto tanto più sarà possibile affrontare i cambiamenti, previsti o totalmente imprevisi, che attenderanno il futuro di questo settore economico fondamentale per l'economia dell'Italia e del Mezzogiorno in particolare.

BIBLIOGRAFIA

- Alfano F., Cersosimo D. (2009). *Imprese agricole e sviluppo locale. Un percorso di analisi territoriale*. Roma: Edizioni Tellus.
- Basile E., Cecchi C. (2001). *La trasformazione post-industriale della campagna: dall'agricoltura ai sistemi locali rurali*. Torino: Rosenberg & Sellier.
- Becattini G. (2009). *Ritorno al territorio*. Bologna: il Mulino.
- Belletti G. (2010). Ruralità e turismo. *Agriregionieuropa*, 6(20): 11-12.
- Id., Berti G. (2012). Turismo, ruralità e sostenibilità attraverso l'analisi delle configurazioni turistiche. In: Pacciani A., a cura di, *Aree rurali e configurazioni turistiche. Differenziazione e sentieri di sviluppo in Toscana*. Milano: FrancoAngeli.
- Id., Marescotti A. (2005). I distretti, opportunità di sviluppo del territorio e dell'agricoltura. *L'Informatore agrario*, 22: 27-31.
- Fiori M. (2009). Prodotti enogastronomici e immagini territoriali. In: Copeta C., a cura di, *Cartografie immagini metafore*. Ravenna: Longo Editore.
- Grillotti Di Giacomo M.G. (2016). The relationship between food-agriculture-environment compared with the new Common Agriculture Policy. *Geotema*, 52: 8-17.
- Guidicini P., Sgroi E., a cura di (1997). *Valori, territorio, ambiente*. Milano: FrancoAngeli.
- Montresor E., Pecci F., Pontarollo N. (2011). Distretti agroalimentari di qualità e processi di governance locale: due regioni a confronto. *Agriregionieuropa*, 7(24): 57-60.
- Muchnik J., Requier-Desjardins D., Sautier D., Touzard J.M. (2007). Systèmes agro-alimentaires localisés. *Economies et sociétés*, 29: 1465-1484.
- Steel C. (2021). *Sitopia. Come il cibo può salvare il mondo*. Prato: Piano B. Edizioni.
- Toccaceli D. (2015). Agricultural districts in the Italian regions: Looking toward 2020. *Agric. Econ*, 3(1). <https://doi.org/10.1186/s40100-014-0019-9>

RIASSUNTO: Gli orientamenti delle politiche regionali pugliesi per la tutela dei sistemi agricoli tradizionali e delle produzioni locali stanno seguendo un approccio metodologico qualitativo che ne evidenzia la effettiva efficacia. Per dare, quindi, impulso allo sviluppo delle eccellenze pugliesi nel settore agroalimentare, il legislatore regionale ha proceduto al primo riconoscimento di sette diversi "Distretti del cibo", con l'obiettivo di promuovere, attraverso le attività agricole e agroalimentari, lo sviluppo locale sostenibile, la coesione e l'inclusione sociale, la salvaguardia del territorio e del paesaggio rurale.

SUMMARY: *Food districts, new aggregations for a new agriculture.* The guidelines of the Apulian regional policies for the protection of traditional agricultural systems and local productions are following a qualitative methodological approach that highlights their effective effectiveness. therefore, to give impetus to the development of Apulian excellence in the agri-food sector, the regional legislator has proceeded to the first recognition of seven different "food districts", with the aim of promoting sustainable local development through agricultural and agri-food activities, social cohesion and inclusion, the protection of the territory and the rural landscape.

Parole chiave: sistema agricolo, sostenibilità, inclusione

Keywords: agricultural system, sustainability, inclusion

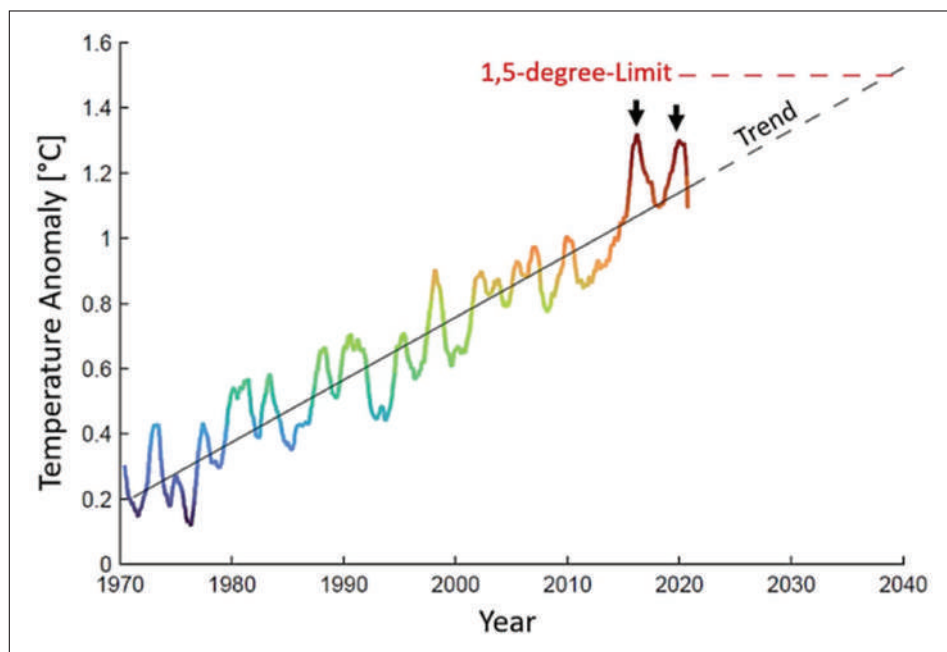
*Università degli Studi di Bari Aldo Moro; antonietta.ivona@uniba.it

LUIGI MUNDULA*

AGRICOLTURA 4.0 – LUCI E OMBRE DI UN FUTURO ATTUALE

1. INTRODUZIONE. – Come evidenziato nel rapporto della Piattaforma intergovernativa scienza-politica per la biodiversità e i servizi ecosistemici – IPBES (2019), “la salute degli ecosistemi da cui noi stessi e tutte le altre specie dipendiamo si sta deteriorando sempre più rapidamente [...] stiamo distruggendo le fondamenta stesse su cui si basano le nostre economie, i nostri mezzi di sussistenza, la sicurezza alimentare, la salute e la qualità della vita in tutto il mondo”.

Il rapporto, inoltre, stima in circa un milione le specie animali e vegetali a rischio di estinzione, a cui si aggiunge un aumento della temperatura media¹ del pianeta di almeno 0,7 gradi Celsius causato dal raddoppio delle emissioni di gas serra (GES) rispetto al 1980. Prendendo come riferimento il livello preindustriale (fine del XIX secolo), l'aumento tendenziale della temperatura (0,2 °C per decennio) porterebbe ad un incremento di 1,5 °C intorno al 2040.



Nota: la curva colorata mostra la media mobile su 12 mesi, la linea nera la tendenza lineare degli ultimi cinquant'anni. Le frecce indicano il picco di calore che ha seguito due forti eventi di El Niño nel Pacifico tropicale.

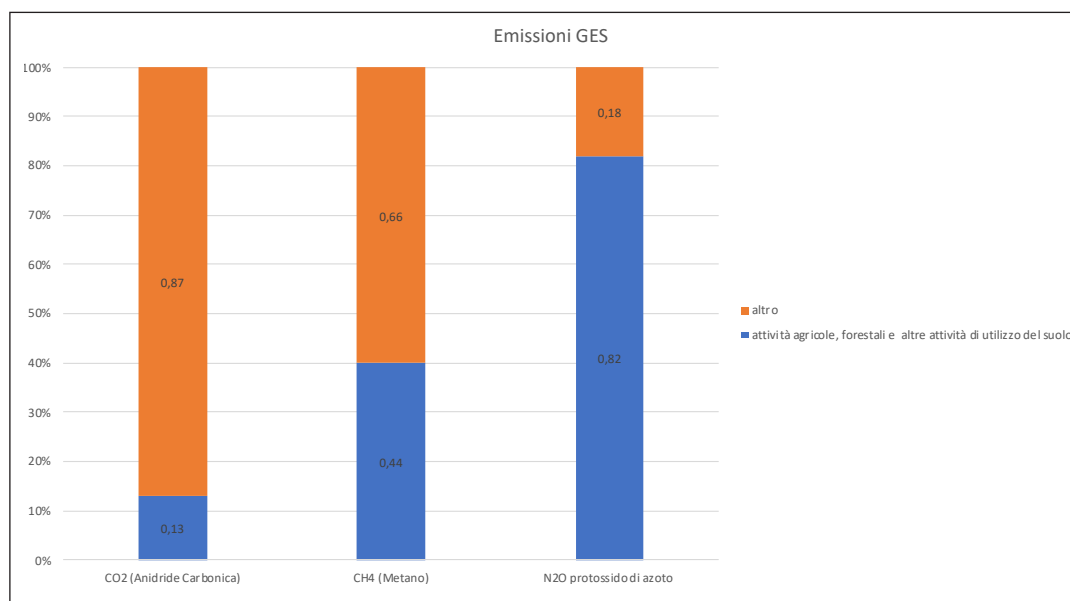
Fonte: <https://www.realclimate.org/index.php/archives/2021/04/two-graphs-show-the-path-to-1-5-degrees>.

Fig. 1 - Andamento della temperatura globale (rispetto alla media 1880-1910, dati NASA)

I sistemi agricoli e alimentari (il cosiddetto agroalimentare) sono al contempo vittime e artefici di questi sconvolgimenti. L'agricoltura è infatti responsabile di una percentuale significativa delle emissioni di GES, tra cui la maggior parte delle emissioni di gas non- CO_2 . Secondo il rapporto dell'IPCC su *Cambiamento climatico e territorio* (2019), le attività agricole, forestali e le altre attività di utilizzo del suolo hanno infatti generato nel periodo 2007-2016 (Fig. 2) circa il 13% delle emissioni di CO_2 , il 44% delle emissioni di metano (CH_4) e l'82% delle emissioni di protossido di azoto (N_2O) globali derivanti da attività di origine antropica, pari al

¹ Temperatura media superficiale del pianeta così come definita dall'Organizzazione meteorologica mondiale.

23% del totale delle emissioni antropogeniche nette di GES. Se nel calcolo si includono anche le emissioni associate alle attività pre e post produzione all'interno del sistema alimentare mondiale, si stima che le emissioni raggiungano il 37% del totale delle emissioni antropogeniche nette di GES. Si aggiunga a ciò che le attività agricole utilizzano la stragrande maggioranza delle risorse idriche del pianeta.



Fonte: IPCC (2019).

Fig. 2 - L'apporto delle attività agricole sulle emissioni GES

In sintesi, i sistemi agroalimentari rappresentano quasi un terzo delle emissioni globali di gas serra, consumano importanti quantità di risorse naturali, provocano la perdita di biodiversità (si pensi in particolare alle monoculture) e sono causa di impatti negativi sulla salute (dovuti sia alla sotto che alla sovra-nutrizione). Non solo, spesso contribuiscono a mantenere elevati differenziali di reddito e di sviluppo tra i diversi attori della filiera, in particolare a discapito dei produttori primari. La filiera agroalimentare è pertanto uno dei campi più strategici su cui si gioca la lotta dell'umanità per un futuro più sostenibile. In tale quadro un contributo importante potrà essere portato dalle tecnologie digitali (connettività wireless, l'Internet delle cose, l'intelligenza artificiale e la blockchain) in particolare per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) entro il 2030. Tale ruolo verrà analizzato nei paragrafi successivi a partire da una breve disamina di quanto previsto nella politica europea, per poi presentare alcuni casi di studio relativi alle fasi a monte e a valle della filiera, evidenziando i vantaggi e i rischi legati alla loro implementazione.

2. LA "FARM TO FORK STRATEGY" NEL QUADRO DEL GREEN DEAL EUROPEO. – Sotto la guida di Ursula von der Leyen, la Commissione sta portando avanti un rinnovato impegno verso la sostenibilità, in particolare dal punto di vista ambientale, grazie al lancio di un "Green Deal europeo". Le linee guida programmatiche del Presidente affermano infatti che

cambiamenti climatici, biodiversità, sicurezza alimentare, deforestazione e degrado del suolo sono strettamente connessi. Dobbiamo cambiare i nostri modelli produttivi, di consumo e commerciali. La preservazione e il ripristino del nostro ecosistema devono guidare il nostro lavoro. Dobbiamo stabilire nuovi standard trasversali per la biodiversità che coinvolgano le politiche commerciali, industriali, agricole ed economiche.

Parte del Green Deal è la strategia "Dai campi alla tavola" ("Farm to Fork Strategy") per promuovere l'alimentazione sostenibile lungo l'intera filiera, che prevede l'adeguamento delle produzioni agricole europee a parametri quali la riduzione di almeno il 50% del quantitativo di pesticidi, fertilizzanti ed antibiotici impiegati in agricoltura entro il 2030, la trasformazione di almeno il 25% delle superfici agricole europee in produzioni biologiche, la riduzione degli sprechi alimentari, la lotta alle frodi alimentari, il completo tracciamento quantitativo e qualitativo dei prodotti e la piena "trasparenza" dell'etichettatura anche per il consumatore

finale. A tale azione rivolta alla componente interna della filiera, si aggiunge anche quella esterna finalizzata a ridurre l'impatto sui Paesi terzi. Per raggiungere tali obiettivi, come evidenziato dal Commissario per l'agricoltura, Janusz Wojciechowski, durante la sua audizione di conferma, l'impiego di nuove tecnologie e la disponibilità di infrastrutture digitali adeguate sono elementi chiave. Si aggiunga a questo l'adozione, nell'aprile 2019, di un impegno congiunto tra la Commissione europea e 25 Stati membri per la "digitalizzazione dell'agricoltura europea e delle aree rurali".

Per raggiungere la piena efficacia di un tale approccio sarà però necessario sviluppare ed adottare una visione che garantisca la piena coerenza tra la Farm to Fork Strategy e la Politica Agricola Comune (PAC). Un ruolo chiave nel nuovo approccio europeo al settore agroalimentare sarà infatti inevitabilmente giocato dalla nuova PAC². Anche se nell'ambito dei nove obiettivi della PAC (Fig. 3), la Commissione europea ha fatto ampio riferimento alle tecnologie digitali ed il riconoscimento delle opportunità offerte dalle tecnologie digitali, non si trovano all'interno della proposta precisi strumenti per favorirne l'adozione, lasciando il compito a iniziative parallele, quali il Farm Sustainability Tool for Nutrients³, i progetti finanziati da Orizzonte 2020 e Orizzonte Europa, la rete PEI-AGRI e i fondi per lo sviluppo rurale.



Fonte: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/new-cap-2023-27/key-policy-objectives-new-cap_it.

Fig. 3 - I nove obiettivi della PAC

Le sfide legate alla transizione ecologica, declinate nelle nuove strategie europee per l'agricoltura, necessitano di essere gestite attraverso soluzioni innovative che possano allo stesso tempo mitigare gli effetti negativi della transizione e promuovere la qualità delle produzioni agroalimentari. Si consideri che nel solo mercato italiano l'implementazione di soluzioni innovative in ambito agrifood ha raggiunto complessivamente un valore superiore ai 540 milioni di euro nel 2020 con un incremento del 20% rispetto al 2019 (Osservatorio Smart Agrifood, 2021), andando a investire l'intera catena del valore dell'agroalimentare (che abbraccia l'industria, l'agricoltura, la logistica, la distribuzione all'ingrosso, la lavorazione e la produzione e, infine, la distribuzione al dettaglio al consumatore). Si aggiunga a questo il recente stanziamento, nell'ambito del Piano Nazionale di Resilienza e Resistenza, di quasi 7 miliardi di euro per l'agricoltura dove sono particolarmente favoriti i progetti inerenti all'Agricoltura 4.0 (tra cui interventi per la logistica, l'ammodernamento dei macchinari, i contratti di filiera e l'introduzione di tecnologie per avviare un programma di sostenibilità delle imprese).

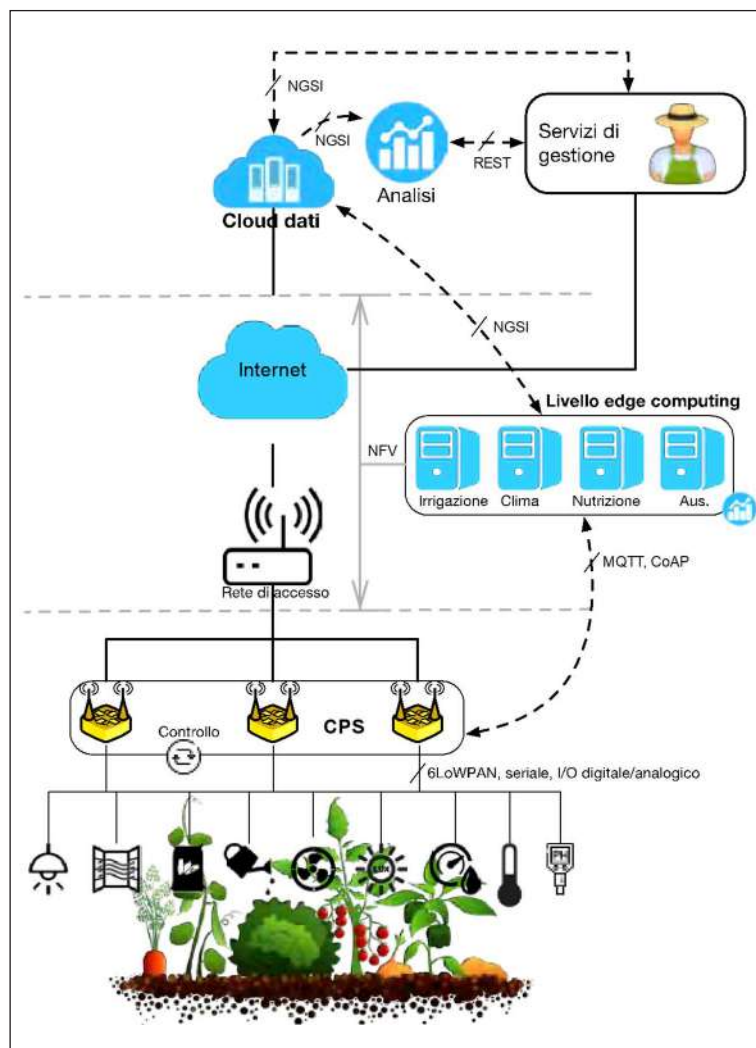
² La PAC è stata recentemente approvata ed entrerà in vigore nel 2023, dopo due anni di regolamentazione transitoria, dal momento che le attuali regole in vigore scadranno il 31 dicembre 2020.

³ Strumento per incentivare l'uso sostenibile dei nutrienti in campo agricolo, reso obbligatorio per i beneficiari di misure di sostegno al reddito.

Emerge quindi il ruolo centrale rivestito dalle cosiddette *Agrifood Technologies* (AgTech) che hanno come obiettivo principale quello di aumentare l'efficienza (maggiori rese ottimizzando le risorse sempre più scarse) e la qualità (ricorrendo a meno pesticidi e fertilizzanti) attraverso strumenti avanzati di monitoraggio, analisi e gestione condivisa dei dati (Yahya, 2018; CEPS, 2019). Volendo semplificare le AgTech possono essere distinte a seconda che intervengano a monte (produzione) piuttosto che a valle (consumo) della catena del valore.

3. AGTECH E PRODUZIONE. – Considerando il caso delle tecnologie che intervengono a monte e quindi nell'ambito del processo produttivo, le tecnologie digitali che attualmente offrono le opportunità più interessanti in chiave di sviluppo sostenibile sono: l'agricoltura di precisione, l'intelligenza artificiale e le blockchain.

3.1 *L'agricoltura di precisione.* – I campi di applicazione dell'agricoltura di precisione spaziano dalla gestione delle colture (previsione delle rese, rilevamento delle malattie, individuazione delle infestanti, della qualità delle colture e delle specie) alla gestione del bestiame (monitoraggio della salute degli animali e produzione zootecnica) fino alla gestione delle acque e del suolo (ottimizzazione della portata, monitoraggio del livello di nutrienti). Da un punto di vista tecnologico l'agricoltura di precisione può essere descritta come articolata su tre piani principali (Zamora-Izquierdo *et al.*, 2019): il livello dei sistemi cyber-fisici (locali) di coltivazione, il livello dell'*edge computing* e, infine l'analisi dei dati e la gestione intelligente nel cloud (Fig. 4). Oltre all'ottimizzazione delle risorse un ulteriore vantaggio di questa architettura informatica è la possibilità di monitorare da remoto le coltivazioni (attraverso droni e sensori) riducendo la necessità di recarsi sul posto.



Fonte: Zamora-Izquierdo *et al.* (2019).

Fig. 4 - Architettura informatica dell'agricoltura di precisione

Esempi in questo senso sono i sensori di radiazione solare, umidità, temperatura, CO₂, pH, conducibilità elettrica, consumo di liquidi (misuratori di portata) o di pressione, pompe per la nutrizione del suolo, elettrovalvole per sistemi di irrigazione, e sistemi di attivazione di dispositivi (ventilazione o illuminazione).

In caso di emergenza possono poi essere automatizzate una serie di azioni che riducono se non annullano i danni alle colture o al bestiame. Esempi di queste azioni sono l'apertura di finestre o l'attivazione della ventilazione al variare della temperatura interna. Il cloud dei dati è di fatto l'interfaccia tra gli utenti e la piattaforma centrale sulla quale sono invece conservati lo stato del raccolto e i parametri di configurazione. Il cloud può essere usato anche come fonte di dati consentendo all'utente di eseguire analisi specifiche a seconda delle esigenze.

3.2 *L'intelligenza artificiale.* – La base concettuale dell'Intelligenza Artificiale (AI) è quella dell'apprendimento automatico che consente da un lato di fornire supportare il processo decisionale e le azioni degli agricoltori in tempo reale e dall'altro di eseguire funzioni senza alcuna supervisione. Di fatto può quindi essere considerata un'evoluzione dell'agricoltura di precisione, in particolare laddove vada ad integrare i dati satellitari con i modelli, le risorse informatiche di cloud e i dati raccolti sul terreno mediante sensori e telecamere. La possibilità di tenere in considerazione tutte le variabili attraverso la combinazione di diagnostica e analisi immediata (ad es. il livello di infezione delle varie aree del campo e la diffusione dei vari patogeni a seconda della situazione meteorologica) permette di calibrare esattamente le quantità di agrofarmaco da utilizzare nelle varie aree del campo agendo così solo dove necessario.

L'utilizzo dell'AI per produrre valori predittivi richiede però enormi quantità di dati (in particolare serie storiche e di alta qualità), capacità di elaborazione e competenze adeguate (sia a livello governativo che tra gli agricoltori) per creare modelli come quelli descritti, fattori che limitano l'impatto di tali sistemi in particolare per i piccoli agricoltori (IFAD, 2017; DTI, 2017). Oltretutto i cosiddetti "training data" (ovvero dati necessari per l'addestramento dei sistemi di AI) sono principalmente incentrati sui Paesi più sviluppati, e quindi rendono tali sistemi non utilizzabili in altre aree.

La start-up svedese Ignitia ha affrontato questo problema sviluppando un modello di previsione meteorologica proprietario chiamato Iska appositamente concepito per l'analisi del clima tropicale e, secondo l'azienda, in grado di fornire previsioni con un'accuratezza dell'84%, ovvero due volte superiore a quella dei modelli globali. Le previsioni meteo ad alta risoluzione (3-9 km) vengono inviate agli agricoltori via SMS consentendo loro di prendere decisioni informate. Secondo le stime della società gli agricoltori, che vivono con 2 dollari al giorno, possono recuperare 80 volte l'investimento iniziale di 6 dollari per il servizio, oltre ad aumentare la resa media dei propri raccolti del 65%.

3.3 *Le blockchain.* – Per rendere più efficiente e sicura l'intera filiera, nonché per creare nuove opportunità di mercato, è sempre più rilevante tenere traccia dei diversi passaggi che il prodotto alimentare segue dal campo al consumatore finale. Con riferimento al mercato italiano (CEPS, 2019) la maggior parte delle soluzioni (circa il 40% del totale) che vanno in questa direzione utilizza la blockchain (che in sostanza è una Distributed Ledger Technology – Tecnologia a registri distribuiti), cioè un registro digitale aperto e distribuito delle transazioni basato sul consenso tra i partecipanti alla rete, in cui i singoli record (i "blocchi") sono collegati tra loro in un unico elenco ("catena"). I partecipanti alla rete possono verificare qualunque transazione e recuperarne la storia ma non cancellarla o modificarla, oltre che aggiungerne di nuove, possibilità quest'ultima che riduce almeno in parte i costi di transazione legati all'identificazione e alla localizzazione delle controparti nei rapporti commerciali (Caro *et al.*, 2018).

Il vantaggio di questo tipo di soluzione è quello di integrare in tempo reale le transazioni e di identificare e controllare informazioni sui prodotti nei diversi passaggi della filiera di approvvigionamento (Renda, 2019).

Un esempio di applicazioni sulla blockchain è HARA, una piattaforma integrata di scambio dati di proprietà dell'azienda indonesiana Dattabot, che prevede quattro stakeholder: i fornitori di dati (che possono monetizzare i dati scambiandoli con token⁴), i qualificatori dei dati (che fungono da indicatore della qualità dei dati e ricevono token in relazione ai compiti che svolgono), gli acquirenti dei dati (dai governi fino ai singoli individui) e le aziende e istituzioni che elaborano i dati grezzi e li restituiscono come dati puliti, organizzati e strutturati. La piattaforma si prefigge una pluralità di scopi che vanno dai servizi agli istituti finanziari e assicurativi, alla certificazione in tempo reale fino alla fornitura di dati e informazioni ai proprietari terrieri.

⁴ Un token è un insieme di informazioni digitali all'interno di una blockchain che conferiscono un diritto a un determinato soggetto, la tokenizzazione è la conversione dei diritti di un bene in un token digitale registrato su una blockchain.

Questo tipo di applicazioni, limitandosi a registrare le transazioni, non possono però risolvere totalmente il problema delle asimmetrie informative, della mancanza di verificabilità delle qualità e della mancanza di trasparenza delle catene di approvvigionamento. In altre parole, non possono garantire la veridicità delle informazioni. Ulteriore limite è rappresentato dal fatto che le blockchain nelle catene di approvvigionamento sono di fatto delle DLT autorizzate, cioè dove non c'è una disintermediazione. Questo vincolo tecnologico porta con sé il rischio di lasciare nelle mani di pochi soggetti privati tali soluzioni, asservendole quindi a interessi individuali, e di non riuscire a raggiungere la dimensione di blockchain pubblica.

4. AGTECH E CONSUMO. – A valle della catena del valore del settore agroalimentare, le AgTech possono influenzare in maniera sostanziale il modo in cui i consumatori gestiscono e indirizzano i propri comportamenti e decisioni di consumo. Questo, ancora una volta, grazie a una combinazione di tecnologie, tra cui connettività, IoT, blockchain e AI. Esempi di particolare interesse, in chiave di sviluppo sostenibile, riguardano la riduzione degli sprechi, la trasparenza informativa e i servizi nutrizionali.

4.1 *La riduzione degli sprechi.* – Lo spreco alimentare è una delle sfide che le economie attuali si trovano a dover affrontare a causa di dinamiche di mercato che impongono di fatto la riallocazione o l'eliminazione di avanzi e alimenti prossimi alla scadenza ma ancora commestibili, così come di alimenti che sono perfettamente adatti al consumo ma che non sono considerati vendibili a causa del loro aspetto. Diverse società stanno affrontando questa sfida attraverso l'uso di tecnologie digitali. Goodr (<https://goodr.co>), organizza la distribuzione degli avanzi dei ristoranti alle associazioni di beneficenza locali attraverso un'applicazione. Delicia (<https://www.delicia.io>) ha utilizzato invece la blockchain per creare una piattaforma per i rivenditori al dettaglio, come i negozi di alimentari e i minimarket, che possono vendere il cibo prossimo alla scadenza ad acquirenti locali, come ristoranti o consumatori finali. Spoiler Alert (<https://www.spoileralert.com>) propone un servizio di tracciamento automatico delle scorte invendute che consente di prendere decisioni che portano a risultati finanziari ottimali e a meno sprechi alimentari. Wasteless aiuta i rivenditori a prezzare e vendere i prodotti in maniera dinamica, grazie all'utilizzo di AI, in base alla loro freschezza. Hitachi ha creato un sistema che consente di monitorare mediante l'AI i rifiuti alimentari (attraverso sistemi di riconoscimento per immagini) negli ospedali, ottimizzando la preparazione dei pasti e, al contempo, alleggerendo gli infermieri dell'onere di controllare gli avanzi. Soluzioni che combinano la raccolta dati e il rilevamento con l'AI sono state sviluppate da start-up come Winnow (<https://www.winnowsolutions.com>), attraverso una tecnologia di visione artificiale per monitorare gli sprechi di cibo nei ristoranti e Kitro (<https://www.kitro.ch>), che ha sviluppato un sistema montabile su qualsiasi contenitore di rifiuti in grado di identificare, gestire e monitorare le fonti e le quantità di rifiuti alimentari. Sul versante della verifica di qualità degli alimenti si muovono AgShift (<https://www.agshift.com>) che utilizza un algoritmo basato sull'AI e Digital food Lab (<https://www.digitalfoodlab.com/en/foodtech-database/impact-vision>) che utilizza immagini iperspettrali con un sistema chiamato Impact Vision. Ci sono poi società che hanno sviluppato soluzioni per raggiungere i consumatori con format di vendita al dettaglio dedicati alla prevenzione dello spreco alimentare. Un esempio è Too Good To Go, un marketplace che mette in contatto le aziende con cibo in eccedenza da vendere a prezzi scontati e i consumatori che desiderano recuperare il cibo (oltre che risparmiare). I clienti possono scegliere tra due diverse quantità (corrispondenti a due diversi costi, uguali per tutti i venditori) indicare restrizioni dietetiche o un tipo di cucina oppure scegliere i propri ristoranti e negozi preferiti, ma non possono selezionare menu o articoli specifici. I clienti non sanno quindi con esattezza il contenuto del proprio acquisto, un elemento sorpresa che contribuisce a coinvolgerli attraverso una modalità gaming. L'ordinazione viene fatta attraverso l'applicazione e ritirata presso la sede del venditore. Il sistema utilizza un algoritmo progettato per ottimizzarne le prestazioni ed eseguire attività di tracciamento comportamentale per apprendere le preferenze dell'utente e mostrare gli alimenti disponibili.

4.2 *La trasparenza informativa.* – L'implementazione di tecnologie basate sulla blockchain ha importanti effetti sia per la tracciabilità e l'integrità nella filiera agroalimentare, cioè per garantire una maggiore trasparenza e affidabilità agli utenti finali quando decidono quali alimenti acquistare e consumare (Dos Santos *et al.*, 2021), sia per evitare la diffusione di malattie. Con riferimento a quest'ultimo punto, la blockchain può infatti aiutare a identificare la causa dell'epidemia risalendo fino a uno specifico distributore, a un'azienda agricola o a un determinato coltivatore evitando avvertimenti generali anche quando il problema ha un'origine specifica. Accanto a questo l'AI può fornire numerosi strumenti agli utenti finali, che vanno da soluzioni puramente tecnologiche all'assistenza nelle decisioni di consumo. Ad esempio, il riconoscimento

delle immagini e la visione artificiale possono rendere più sicuri gli acquisti a distanza, grazie alla maggiore capacità di riconoscere le condizioni e la qualità degli alimenti. Questi sistemi potrebbero abbinarsi in futuro al telerilevamento attraverso l'IoT, in modo da migliorare l'esperienza di acquisto degli alimenti direttamente presso il punto vendita, allontanando però, al contempo, i consumatori dall'esperienza diretta e sensoriale.

Interessante il caso della Think Digital (<https://think.digital>), azienda tecnologica australiana, che ha sviluppato piattaforme di educazione immersiva per l'industria agricola, FarmVR e FarmAR, progettate per educare la popolazione sulla provenienza del cibo, aumentare l'alfabetizzazione agricola dei consumatori e incoraggiare le persone a prendere in considerazione una carriera nel settore dell'agricoltura. I prodotti e i servizi di Think Digital (hardware, software di realtà virtuale e realtà aumentata e applicazioni mobili) consentono ai consumatori di connettersi con altri utenti per partecipare ad attività agricole tradizionali come, ad esempio, la tosatura delle pecore, i test di sicurezza chimica, l'inseminazione artificiale e le simulazioni di guida di trattori.

4.3 *I servizi nutrizionali personalizzati.* – I problemi di salute associati al cibo e alla nutrizione sono diventati un tema centrale per il prossimo futuro. La vera rivoluzione portata dall'AI in questo campo riguarderà i servizi nutrizionali personalizzati. Con una migliore comprensione delle esigenze alimentari dell'uomo, nei prossimi decenni questi servizi diventeranno d'uso comune. La mancanza di un'alimentazione equilibrata, sicura e regolare è infatti causa di problemi come diabete, obesità e malnutrizione. Le risposte dei singoli individui agli interventi dietetici variano in funzione di diversi parametri quali età, sesso, stile di vita, esposizione ambientale, microbioma intestinale, genetica e richiedono quindi approcci personalizzati centrati sui principi nutrienti contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute (e che possono anche prendere la forma di farmaci e integratori) e a basso livello calorico. Si aggiunga a questo la combinazione con i dati degli utenti (DNA, test e analisi cliniche, dati provenienti da dispositivi indossabili e/o impiantati), big data, dati ambientali, e soluzioni avanzate di AI e si arriva alla nutraceutica, approccio che è alla base della ricerca di grandi gruppi, come Nestlé, che impiega all'Institute of Health Sciences di Ecublens, in Svizzera, più di cento scienziati in aree di ricerca come la biologia cellulare, la medicina gastrointestinale e la genomica.

Su scala più piccola ma con un'impostazione simile c'è il servizio di meal kit a domicilio proposto dalla startup Feat Food (<https://featfood.it>) che, elaborando i dati inseriti nel pannello utente consegna entro 24/48 ore i pasti personalizzati in base alle caratteristiche e agli obiettivi di ciascuno. La composizione dei pasti viene decisa da algoritmi di *machine learning* che calcolano anche le grammature dei diversi ingredienti che comporranno il piatto (tenendo conto anche del cambiamento di peso degli ingredienti durante la cottura e della perdita di valori nutrizionali determinata dal tipo di cottura utilizzato). Il sistema utilizza inizialmente una tecnica di *supervised learning* (l'algoritmo è addestrato a riconoscere certi dati che, messi in correlazione con altri, restituiscono gli stessi risultati), per poi passare ad una di *unsupervised learning* (dove l'algoritmo apprende dai feedback degli utenti e quindi più vengono implementati e aggiornati i dati nel pannello utente, più il software diventa preciso nella sua analisi predittiva).

Questo tipo di soluzioni può però comportare anche rischi notevoli (Kosior, 2018). Per esempio, monitorando attentamente le scelte effettuate dai clienti, le aziende possono utilizzare l'AI per analizzare i dati dei consumatori e identificare sentimenti o comportamenti che sono cruciali non solo per offrire esperienze positive, ma anche per progettare e sviluppare nuove linee di prodotti, se non addirittura per spingere gli utenti verso il consumo di un cibo specifico, dando vita a una nuova stagione di marketing granulare, estremamente efficace, ma in grado di compromettere la libertà d'azione e l'autonomia dei singoli (Verma *et al.*, 2018).

5. CONCLUSIONI. – Sebbene la digitalizzazione della filiera agroalimentare possa avere indubbi benefici e creare le precondizioni per fronteggiare rischi esistenziali quali i cambiamenti climatici, in realtà, come evidenziato, non è tutto oro quel che luccica: le tecnologie digitali presentano una serie di "lati oscuri", ovvero rischi che dovrebbero essere affrontati in modo adeguato per evitare che la cura risulti peggiore del male stesso. Oltre a quelli già evidenziati sono da rilevare il permanere di divari digitali dovuti alle competenze specifiche necessarie e ai costi di acquisizione dei vari sistemi hardware e software; il basso livello di informazione su come i dati vengono raccolti, utilizzati e, soprattutto, valutati; gli impatti ambientali dovuti sia al consumo energetico che allo smaltimento dei rifiuti elettronici; gli effetti geo-economici legati all'appropriazione dei territori (*land grabbing*) ricchi delle terre rare necessarie per la costruzione delle componenti tecnologiche; gli effetti negativi sul mercato del lavoro dovuti all'automazione.

Nonostante il grande potenziale che incarnano, le tecnologie digitali comportano quindi nuove sfide. Esse richiedono competenze, infrastrutture e risorse finanziarie, tre elementi fondamentali che mancano in molte

parti del mondo. Se da un lato è vero che la trasformazione digitale può dare più potere ai piccoli agricoltori, dall'altro è anche vero che in assenza di politiche pubbliche mirate può invece escluderli dalla catena di approvvigionamento, o lasciarli in una nuova situazione di dipendenza economica, nella quale pur essendo proprietari della terra che lavorano, devono riferirsi a grandi aziende agroalimentari o persino a colossi tecnologici per avere a disposizione dati e attrezzature digitali. Le politiche necessarie per evitare tali esiti ruotano intorno alla necessità di una governance più distribuita e decentralizzata, in cui i servizi a livello di comunità locali comprendano la gestione dei dati, l'allocazione e il coordinamento dell'uso degli *asset* e la negoziazione di contratti con altri attori della filiera.

BIBLIOGRAFIA

- Caro M.P., Ali M.S., Vecchio M., Giaffreda R. (2018). Blockchain-based traceability in agri-food supply chain management: A practical implementation. In: *2018 IoT Vertical and Topical Summit on Agriculture-Tuscany (IOT Tuscany)*. IEEE, pp. 1-4.
- CEPS – Centre for European Policy Studies Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition (2019). *Digitalizzare l'agrifood. Percorsi e sfide*. <https://www.barillacfn.com/it/digitising-agrifood>.
- Dos Santos R.B., Torrisi N.M., Pantoni R.P. (2021). Third party certification of agri-food supply chain using smart contracts and blockchain tokens. *Sensors*, 21(16): 5307.
- DTI (2017). *Gli impatti della digital transformation nella filiera AgriFood*.
- IFAD (2017). *Remote Sensing for Index Insurance Findings and Lessons Learned for Smallholder Agriculture*. <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000023503/download>.
- IPCC – Inter-governmental Panel on Climate Change (2019). *Climate Change and Land: An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems*. Agosto. https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/4.-SPM_Approved_Microsite_FINAL.pdf.
- Kosior K. (2018). Digital transformation in the agri-food sector. Opportunities and challenges. *Roczniki (Annals)*, 1230-2019-3703.
- Osservatorio Smart Agrifood della School of Management del Politecnico di Milano (2021), *I trend del mercato dell'Agricoltura 4.0 in Italia*. <https://www.osservatori.net/it/prodotti/formato/report/trend-mercato-agricoltura-40-italia-report>.
- Pörtner H.O. et al. (2021). *Scientific Outcome of the IPBES-IPCC Co-sponsored Workshop on Biodiversity and Climate Change*. IPBES Secretariat, Bonn. DOI:10.5281/zenodo.4659158
- Renda A. (2019). The age of foodtech: Optimizing the agri-food chain with digital technologies. In: Valentini R., Sievenpiper J., Antonelli M., Dembska K., a cura di, *Achieving SDGs through Sustainable Food Systems*, Springer.
- Verma M., Hontecillas R., Tubau-Juni N., Abedi V., Bassaganya-Riera J. (2018). Challenges in personalized nutrition and health. *Frontiers in Nutrition*, 5: 117.
- Yahya N. (2018). Agricultural 4.0: Its implementation toward future sustainability. In: *Green Urea*. Singapore: Springer, pp. 125-145.
- Zamora-Izquierdo M.A. et al. (2019). Smart farming IoT platform based on edge and cloud computing, *Biosystems Engineering*, 4-17.

RIASSUNTO: Le tecnologie digitali, come la connettività wireless, l'Internet delle cose, l'intelligenza artificiale e la blockchain, rappresentano strumenti essenziali per il raggiungimento degli obiettivi della "Farm to Fork Strategy" dell'Unione europea e degli SDG's per quanto non sufficienti a risolvere i problemi di sostenibilità dell'agroalimentare. In questo quadro l'articolo si propone di analizzare il ruolo svolto dalle applicazioni delle tecnologie digitali, attraverso l'analisi di alcuni casi di studio evidenziando, nel contempo, i rischi legati alla loro implementazione. Nonostante il grande potenziale che incarnano, le tecnologie digitali comportano infatti anche nuove sfide che devono essere affrontate per far sì che la cura non sia peggiore del male.

SUMMARY: *Agriculture 4.0 – Lights and shadows of a current future*. Digital technologies, such as wireless connectivity, the Internet of Things, artificial intelligence and blockchain, are essential tools for achieving the objectives of the European Union's Farm to Fork Strategy and the SDG's, although they are not sufficient to solve the problems of sustainability in the agrifood sector. In this context, the article aims to analyse the role played by digital technology applications through the analysis of some case studies, while highlighting the risks associated with their implementation. In spite of the great potential they embody, digital technologies also bring new challenges that need to be addressed to ensure that the cure is not worse than the disease.

Parole chiave: agricoltura, innovazione, blockchain

Keywords: agriculture, innovation, blockchain

*Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Architettura (DiCAAR), Università degli Studi di Cagliari;
luigimundula@unica.it

GIUSEPPE MUTI*

FRUTTI DI SOTTOBOSCO. LA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA NELLA FILIERA AGROALIMENTARE

1. INTRODUZIONE. – Gli interessi della criminalità organizzata nell’ambito della filiera agroalimentare sono molteplici e possono avere effetti gravemente nocivi, non solo sulla qualità dei prodotti agricoli e degli alimenti commercializzati, con gravi rischi per i consumatori e la cittadinanza, ma anche sui terreni agricoli, che possono essere compromessi nella loro fertilità e salubrità, nonché sulle relazioni di cittadinanza e sul benessere socio-economico dei lavoratori della filiera e delle loro famiglie.

Il contributo si propone di analizzare la presenza e l’operato della criminalità organizzata nell’ambito della filiera agroalimentare, seguendo tre passaggi: il primo definisce alcune forme di criminalità organizzata molto diffuse ma scarsamente percepite come pericolose: è il caso della criminalità delle imprese, del crimine dei politici e in generale del crimine dei colletti bianchi.

Il secondo definisce le pratiche criminali più diffuse nella filiera agroalimentare, a partire dagli studi e dalle analisi dell’Osservatorio sulla criminalità nell’agricoltura e sul sistema agroalimentare di Coldiretti e dalle ricerche dell’Osservatorio Placido Rizzotto sul Rapporto fra agromafie e caporalato.

Il terzo affronta due casi empirici recenti e significativi per ampliare l’ambito di indagine ad attività illecite che non necessariamente vengono percepite come direttamente correlate alla filiera agroalimentare dal punto di vista della *food security* o del *food safety*.

2. LA FORME E LE PERCEZIONI DELLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA (ANCHE NEL SISTEMA AGROALIMENTARE). – Nell’immaginario diffuso, l’idea di criminalità organizzata rimanda a rappresentazioni convenzionali di soggetti malviventi e pratiche chiaramente illecite e violente. Per cercare di descrivere una realtà molto più complessa e sfaccettata faremo ricorso a tre fonti privilegiate. La nozione di “mercato della legge” del magistrato francese Jean de Maillard (2002); i contenuti della Convenzione di Palermo (2001) contro la criminalità transnazionale; gli studi sulla criminalità economica e politica del sociologo Vincenzo Ruggiero.

L’espansione globale della criminalità, iniziata fin dagli anni Novanta, ha mutato radicalmente la questione rispetto a quando i fenomeni criminali erano assimilati alla marginalità e ai gruppi sociali definiti a rischio. Secondo Jean de Maillard (2002), infatti, la più redditizia modalità di formazione di plusvalore e la più efficace strategia per l’acquisizione di potere è diventata, da allora, proprio quella perseguita al di fuori, o apertamente contro, le norme di diritto. La recente diffusione di fenomeni criminali, quindi, è uno dei sintomi della crisi dello stato nazione nelle sue funzioni di regolazione e redistribuzione.

Una delle caratteristiche della globalizzazione, spiega il magistrato francese, è il confronto fra attori nazionali, dalle prerogative territoriali e formali, e attori globali, dalle prerogative reticolari e informali, in una doppia dinamica schizofrenica di iperproduzione normativa da un lato e di deregolamentazione dall’altro. Il “mercato della legge” è la possibilità (e la capacità) per certi attori di investire sulle normative che le istituzioni emanano senza essere in grado di controllarne l’effettiva applicazione. In altre parole, la capacità di speculare sulla dissimmetria fra la scala (o la logica) formale, alla quale le regole sono elaborate e applicate, e la scala (o la logica informale, reticolare) in cui si forma il valore economico (*ibidem*).

Questa doppia dinamica di iper-produzione di norme e di deregolamentazione è caratteristica anche del sistema agroalimentare, così come l’idea di “mercato della legge” concorre a illustrare gli ingenti guadagni che possono essere realizzati a partire da banali stratagemmi amministrativi.

La Convenzione delle Nazioni Unite aperta alla firma a Palermo nel dicembre 2000 è il primo trattato vincolante che le Nazioni Unite abbiano mai promosso contro la criminalità. Essa unifica a livello internazionale la definizione di crimine comprendendovi ogni comportamento delittuoso “grave”, per il quale, cioè, gli ordinamenti giuridici nazionali prevedono una pena di almeno quattro anni di reclusione. Cercando di uniformare tali “gravi” comportamenti, la Convenzione si sofferma su quattro fattispecie delittuose dalle prerogative transnazionali: 1) l’appartenenza a gruppi criminali organizzati e cioè strutturati, non casuali e



finalizzati alla commissione di un delitto “grave”; 2) il riciclaggio di denaro e, comunque, la dissimulazione, la detenzione e l'utilizzo di beni provenienti da attività illecite; 3) la corruzione e la concussione; 4) l'intralcio alla giustizia tramite l'uso della forza fisica, dell'intimidazione o della corruzione. Verso queste attività, specifica la Convenzione, tendono a convergere, talvolta simultaneamente, gli interessi illeciti di almeno tre categorie principali di attori: 1) le organizzazioni criminali propriamente dette, fra le quali quelle di stampo mafioso; 2) le persone giuridiche; 3) gli attori pubblici e ufficiali, dei quali devono essere prevenute e contrastate corruzione e concussione.

L'importanza della Convenzione per lo studio della criminalità agroalimentare è fondamentale perché riconosce come definitivamente criminali pratiche quali la corruzione, il riciclaggio e l'impiego di capitali illeciti, l'intralcio alla giustizia. Ovvero attività estremamente diffuse e molto dannose per il funzionamento dei sistemi politici democratici e per quello dei mercati in regime di concorrenza, ma rappresentate con indulgenza dai media e dalla retorica del progresso globale, e dunque non percepite come criminali da una rilevante porzione della cittadinanza. Inoltre la Convenzione insiste sulla responsabilità morale, penale e amministrativa delle persone giuridiche, ovvero aziende, imprese e grandi società che sono spesso implicate in attività illecite.

In effetti le imprese commettono molti reati, come spiegano le ricerche di Vincenzo Ruggiero (1996; 1999; 2013; 2015). Anche perché lo stesso ambiente economico è per sua natura propizio all'affermarsi di pratiche illecite, mentre le teorie economiche producono una letteratura vasta e strutturata di giustificazioni dottrinali all'elusione e alla resistenza verso le normative (2015). Senza contare il fatto che, secondo una dinamica in forte crescita, sempre più imprese nascono ed operano a soli fini illegali e criminali (*ibidem*).

Fin dai primi studi critici e moderni condotti negli anni Settanta, la criminalità delle imprese denota caratteri ancora ampiamente diffusi. Lo studio di Clinard del 1979 (Ruggiero, 1996) rivela che il 60% delle aziende considerate ha almeno quattro procedimenti a proprio carico e la maggioranza delle violazioni ha come vittima i dipendenti, i consumatori o l'ambiente. Non di meno le spiegazioni ai crimini addotte dai responsabili delle imprese affermano che: a) ogni regolamentazione è un'interferenza con il sistema della libera impresa; b) ogni regola e procedura burocratica produce costi aggiuntivi che abbassano i profitti; c) le regole troppe e troppo complicate; d) molti aspetti regolamentati sono irrilevanti; e) le aziende non commettono reati deliberatamente ma errori o omissioni; f) anche se il danno può essere ingente è così diffuso da essere individualmente trascurabile; g) le violazioni sono dovute a necessità economiche.

Criminalità economica e crimine organizzato, spiega Ruggiero (1999) condividono una serie di valori e perseguono il successo economico con tecniche similari. Hanno caratteristiche analoghe in relazione alla complessità delle strutture in cui operano. Generano impatti simili negli spazi in cui agiscono. Commettono reati congiuntamente, formando partnership e scambiandosi servizi.

Il crimine delle imprese e dei colletti bianchi è crimine organizzato, di tipo particolare, ma non altrimenti definibile se non come crimine organizzato. Esso denota tre particolarità: 1) quella di essere ambiguo e difficilmente riconoscibile, perché dissimulato in comportamenti legittimi e molto simile a questi stessi comportamenti. 2) Quella di essere invisibile, perché il reo è insospettabile e perché la vittima, individuale o collettiva, molto spesso non è consapevole, anche perché gli spazi e i tempi del delitto possono essere molto diversi dagli spazi e dai tempi in cui il suo impatto viene avvertito. 3) Quella di riuscire ad essere globalmente impunito, perché le classi dirigenti politiche ed economiche possono avere a loro difesa illustri avvocati, possono riuscire a influenzare a proprio favore l'azione giudiziaria, possono suggestionare il potere legislativo facendo in modo che i comportamenti siano o non siano essere etichettati come criminali, possono infine esercitare pressioni sui media e sulle rappresentazioni del crimine (Ruggiero, 1996; 2015).

In questa luce, anche la figura delle cosiddette imprese criminali, allestite con il proposito di condurre attività illecite dietro una conduzione degli affari apparentemente lecita, è superata da una moltitudine di imprese e aziende che operano in un'area grigia dove lecito, semilecito e illecito si sovrappongono e si stimolano a vicenda, dove i contatti, gli interessi e le strategie si intersecano e si congiungono (Ruggiero, 1996, p. 45).

Questa area grigia, questo “sottobosco” per riprendere la metafora utilizzata nel titolo del contributo, è anche una delle concettualizzazioni più importanti per lo studio dei fenomeni mafiosi. Come sintetizza Sciarrone (2015) infatti:

l'area grigia è uno spazio di relazioni e di affari in cui prendono forma accordi e intese criminali. Le principali figure che operano in questo spazio sono imprenditori, politici, professionisti e funzionari pubblici. L'area grigia è importante per la

riproduzione delle mafie, in quanto fornisce quelle risorse di capitale sociale necessarie ai gruppi criminali per estendere le proprie reti in molteplici direzioni e ottenere sostegno e legittimazione. D'altra parte, intrattenere rapporti con i mafiosi permette anche agli altri attori di ricavare capitale sociale da utilizzare per i propri obiettivi (pp. 263-281).

3. LE PRATICHE CRIMINALI NEL SISTEMA AGROALIMENTARE. – Negli ultimi vent'anni il settore agroalimentare è diventato uno dei principali settori produttivi nazionali, oltre che un pilastro culturale e identitario (e dunque turistico) ed un'eccellenza di fama internazionale soprattutto sul mercato dei beni di lusso.

Una sintetica panoramica delle statistiche relative al settore agricolo e agroindustriale ne illustra chiaramente il valore, non solo economico, e rende fin da subito intuibile come la crescente regolamentazione del settore, possa averne modificato il processo di formazione del valore, attirando un gran numero di attenzioni ed investimenti sia legittimi che illegittimi.

Secondo i dati dell'Ente di ricerca del Ministero delle politiche agricole (Crera, 2021), del forum European House-Ambrosetti (2020) e dell'Istat (2020) fra il 2019 e il 2020, il settore agroalimentare italiano realizza oltre 200 miliardi di euro di fatturato (di cui il 70% è riconducibile alle industrie alimentari e delle bevande), 45 miliardi di esportazioni (l'85% realizzato dalle industrie alimentari e delle bevande) e oltre 60 miliardi di valore aggiunto, contando su oltre 1,4 milioni di occupati (meno del 35% nel comparto alimenti e bevande) ripartiti in 1,2 milioni di imprese. Il settore ha innescato nel complesso 240 miliardi di euro di consumi alimentari sul territorio nazionale nel 2019 e 214 nel 2020. La filiera agroindustriale, inoltre, vanta il più elevato numero di certificazioni alimentari riconosciute (DOP, IGP e STG) a livello comunitario (circa 300, con oltre 80 mila operatori certificati) e almeno 750 milioni di consumatori individuali esteri fidelizzati (Perrone, 2018).

Data la complessità e le ramificazioni del sistema agroalimentare, è difficile definire modalità e ambiti di ingerenza della criminalità organizzata. Proviamo allora ad individuare le principali maglie della filiera e i punti di "rottura di carico" (Iseburg, 2001) più esposti agli interessi criminali da un lato. E dall'altro a circoscrivere le forme di illecito più diffuse lungo la filiera agroalimentare secondo le relazioni delle forze dell'ordine filtrate dalle ricerche tematiche sulla criminalità agroalimentare di Legambiente, di Coldiretti e di Flai-CGIL.

La filiera agroalimentare è particolarmente lunga e complessa. A partire dall'agricoltura, che comprende i fondi e i finanziamenti, i macchinari agricoli, le diverse fasi di concimazione, semina, cura e raccolta dei prodotti. La distribuzione, che comprende i mercati (locali, nazionali, internazionali), i grossisti, i mediatori, i trasportatori, e via discorrendo. La vendita, divisa in grande distribuzione, piccola distribuzione e mercati, a loro volta ulteriormente declinati. La ristorazione che può essere alberghiera o commerciale, riguardare tanto la cucina quanto la sala, senza contare l'asporto (take-away) e le consegne (delivery) di recente e clamoroso successo. Più lunga è la catena e più numerosi sono i punti di rottura di carico, più opportunità ci sono per ingerire illecitamente nei meccanismi di gestione e regolazione del mercato (Iseburg, 2001).

Per quanto riguarda le tipologie di illecito, quella più citata nei diversi rapporti (e anche quella che maggiormente attira l'attenzione dei media e dell'opinione pubblica) è la frode (agro)alimentare che comporta danni di natura economica e/o igienico-sanitaria al consumatore. Essa comprende: 1) l'adulterazione, ovvero la modifica della composizione analitica del prodotto attraverso l'aggiunta o la sottrazione di alcune componenti. 2) La sofisticazione tramite l'aggiunta di sostanze estranee per migliorare l'aspetto e coprire i difetti della merce. 3) La falsificazione, ossia la sostituzione di un alimento con un altro. 4) La contraffazione di nomi o marchi per indurre in inganno il consumatore. 5) L'alterazione dovuta alla scorretta conservazione del prodotto posto in vendita.

Oltre alle frodi, vi sono numerosi altri interessi criminali nel settore agroalimentare, che risultano meno visibili e meno considerati dai media e dall'opinione pubblica. Si tratta del reinvestimento di profitti illeciti, che può interessare ogni maglia della remunerativa filiera agroalimentare. Si tratta dell'investimento nel settore come mero strumento e strategia di riciclaggio, in imprese che possono collocarsi in ogni maglia della filiera. Si tratta, ancora, del racket e delle strategie di controllo delle relazioni spaziali, produttive e politiche, tanto nei comuni e nelle province a maggior densità di relazioni mafiose, quanto in spazi specifici della filiera agroalimentare, come gli ortomercati vessati dalla presenza mafiosa. Si tratta, infine, dello sfruttamento del lavoro, del caporalato e del lavoro nero, che può interessare ogni maglia della filiera, arrivando fino ai limiti della riduzione in schiavitù, soprattutto nei confronti dei migranti.

Considerando tanto la complessità della filiera, quanto le peculiarità delle frodi nelle loro diverse declinazioni, nonché le filiere criminali meno riconoscibili, diventa chiara l'importanza della criminalità dei colletti

¹ Flai (Federazione Lavoratori Agroindustria).

bianchi. La nozione è introdotta dal sociologo statunitense Edwin Sutherland nell'immediato Dopoguerra in riferimento ai reati commessi da persone "rispettabili" nel corso della loro occupazione; comportamenti che, nonostante l'elevato danno sociale, non sono criminalizzati e perseguiti perché le azioni correlate non sono tecnicamente definibili come reati o non sono socialmente percepite come tali o, ancora, perché coloro che li compiono godono di un elevato grado di impunità (Ruggiero, 1999).

La criminalità nella filiera agroalimentare è analizzata in tre rapporti di notevole interesse, redatti nel mondo dell'associazionismo e disponibili su Internet. Sfogliamoli sinteticamente per avere una panoramica aggiornata.

Il rapporto Ecomafie di Legambiente si occupa di criminalità nell'agricoltura fin dalla fine degli anni Novanta. Negli anni recenti la ONG ambientalista ha approfondito anche le filiere agroalimentari, attraverso i dati rielaborati dalle forze dell'ordine, aggiornando una banca dati online². Così Legambiente sottolinea la crescita delle attività di contrasto verso gli illeciti della filiera agroalimentare e la crescita, talvolta vertiginosa, dei sequestri, che hanno raggiunto nel 2014 la cifra di 3,6 miliardi di euro.

Tuttavia, più che non la classifica di sequestri e operazioni (che può essere consultata sempre aggiornata su Internet), è interessante soffermarsi sulla tabella dell'illegalità nel ciclo agroalimentare (Tab. 1) per osservare i settori operativi e le dinamiche relative³. Si noti ad esempio l'elevato numero di arresti rispetto al basso numero di controlli eseguiti nel settore del caporalato. L'elevato numero di controlli, di reati e di denunce nel settore dei prodotti ittici e in quello della ristorazione. Senza contare le frodi ai danni dello stato e dell'Ue, che rappresentano uno dei capitoli più remunerativi, delicati ed attuali dell'intera filiera agroalimentare.

Nel 2013 Coldiretti istituisce l'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare per promuovere il monitoraggio e della criminalità organizzata nel mercato agroalimentare, i fenomeni distorsivi della concorrenza nella filiera e la tutela del Made in Italy agroalimentare, nonché una crescente trasparenza informativa. Da allora l'osservatorio ha pubblicato diversi rapporti (2013, 2015, 2016, 2017, 2019) portando alla luce numerosi problemi dalle caratteristiche strutturali. Fra i temi di maggior interesse (e quindi fra le maglie della filiera più deboli ed esposte alla presenza criminale) ricordiamo: gli interessi mafiosi con particolare attenzione al racket e al riciclaggio; il sistema di autotrasporti e i mercati agroalimentari; le informazioni e le fake news, la ristorazione collettiva, la grande distribuzione organizzata e la contraffazione.

Gli ultimi due punti hanno accresciuto la loro importanza negli anni recenti. Come sottolineano gli studi di Coldiretti, infatti, la grande distribuzione organizzata produce strozzature nella catena del prezzo con possibili ricadute negative (in termini di redditività per il sistema produttivo agroalimentare) per le medie e piccole aziende agricole. Attraverso la grande distribuzione organizzata, infatti, passa circa il 70% degli acquisti alimentari: è il canale di distribuzione più importante, spesso l'unico per i produttori di beni agricoli. Ed è, sottolinea l'Osservatorio di Coldiretti, soprattutto la dimensione reticolare e allo stesso tempo nazionale a fare della grande distribuzione organizzata un ambito di interesse privilegiato per le reti criminali e mafiose.

Anche la contraffazione, secondo la prospettiva globale dell'*Italian sounding*, è uno degli argomenti principali di Coldiretti che da anni studia la commercializzazione di prodotti che per nome e packaging fanno pensare all'Italia, ma non hanno nulla né di italiano né di genuino: dei prodotti in vendita on line sul mercato mondiale, 2/3 di quelli che evocano sfacciatamente il "Made in Italy" non sono italiani.

L'Osservatorio Placido Rizzotto nasce nel 2012, su proposta della Flai-CGIL per indagare l'intreccio tra la filiera agroalimentare e la criminalità organizzata, con una particolare attenzione al caporalato e all'ingerenza delle mafie nel mercato del lavoro agricolo. Le ricerche dell'Osservatorio muovono dalle stime sull'economia sommersa, il cui volume è quantificato dall'Istat in 211 miliardi di euro complessivi, con un'incidenza sul Prodotto Interno Lordo pari all'11,9%. In questo quadro, affermano Flai e CGIL, il ricorso al lavoro irregolare (ossia il complesso di posizioni lavorative che eludono le normative a partire da quelle fiscali e contributive) deve essere ritenuto un connotato strutturale del mercato del lavoro nazionale. Nel 2018, erano 2.656.000 i lavoratori subordinati in posizione irregolare, con una flessione dell'1,3% rispetto all'anno precedente.

Come emerge dalle ricerche annuali (2012, 2014, 2016, 2018, 2020) l'occupazione irregolare (intesa come occultamento di valore economico riconducibile al ricorso al lavoro sommerso) vale 79 miliardi di euro, pari al 4,5% del PIL, mentre la sotto-dichiarazione ha un peso stimato di 95,5 miliardi di euro. Flai e CGIL stimano in 12 euro all'ora il salario minimo ragionevole per le attività di raccolta in ambito agricolo e valutano l'esistenza di almeno 180.000 lavoratori classificati come "molto vulnerabili" rispetto ai rischi

² <https://www.noecomafia.it/agroalimentare>.

³ Alcuni settori operativi sono stati omessi per motivi di spazio ma la tabella è consultabile, aggiornata e integrale su Internet (www.noecomafia.it). Per questa ragione il totale non corrisponde alla somma dei settori della tabella.

di caporalato e di schiavitù. Le regioni più colpite dal fenomeno sono il Veneto, la Lombardia, l'Emilia Romagna e il Lazio, ma l'osservatorio redige una vera e propria mappa del caporalato che individua oltre 400 situazioni di grave disagio in quasi tutte le regioni d'Italia.

4. LA CRIMINALITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE DALLA TEORIA ALLA PRATICA. – Due casi empirici hanno avuto negli ultimi anni una notevole risonanza sui media, soprattutto a scala locale, e possono illustrare in maniera critica diversi concetti fin qui chiamati in causa.

Il primo riguarda un'azienda della provincia di Brescia, accusata di aver sparso su terreni agricoli del Nord Italia 150 mila tonnellate di fanghi contaminati da sostanze inquinanti distribuendoli come fertilizzanti. L'indagine della procura di Brescia e dei carabinieri forestali negli anni 2018 e 2019 ha portato nel 2020 al sequestro di tre stabilimenti industriali di una società che si occupa di gestione di rifiuti e produce ammendanti per l'agricoltura. L'impresa raccoglieva scarti solidi e liquidi, da impianti di depurazione delle acque reflue urbane e industriali, che avrebbe dovuto sottoporre a trattamenti di inertizzazione per produrre fertilizzanti. È accusata, invece, non solo di non aver svolto i trattamenti previsti ma di aver aggiunto ulteriori sostanze inquinanti (nell'ordinanza per il sequestro gli inquinanti erano centinaia di volte superiori ai parametri di legge), e, in collaborazione con altre società di servizi agricoli, di aver distribuito le sostanze inquinate smerciandole come fertilizzanti, nelle province di Brescia, Mantova, Cremona, Milano, Pavia, Lodi, Como, Varese, Verona, Novara, Vercelli e Piacenza⁴.

Per assicurarsi la compiacenza dei proprietari dei terreni, i fertilizzanti fittizi erano forniti gratuitamente così come l'aratura dei campi successiva allo spargimento. I costi di questi servizi offerti erano infatti ampiamente coperti dall'occultamento di scarti inquinanti. I profitti illeciti sono stati quantificati in oltre di 12 milioni di euro, mentre i danni alla salubrità ed alla fertilità dei campi sono a tutt'oggi difficili da valutare. La vicenda comunque ha attirato l'attenzione soprattutto per la diffusione di alcune intercettazioni che denotavano un'oscena consapevolezza criminale degli indagati: "Io ogni tanto ci penso, cioè, chissà il bambino che mangia la pannocchia di mais cresciuto sui fanghi. Sono consapevolmente un delinquente"⁵ (*Giornale di Brescia*, 26 maggio 2021).

Il secondo caso riguarda una start up lombarda che coltiva frutti di bosco alle porte di Milano e vende prodotti freschi e preparati sul mercato metropolitano milanese, vorace di raffinatezze fuori stagione utilizzate dall'aperitivo al dessert. Inaugurata nel 2010 da un giovane rampollo di una nobile famiglia, neolaureato in Bocconi, si è rapidamente espansa con nuovi terreni, nuove serre e un grande successo commerciale, collegato alla brillante iniziativa imprenditoriale, ad una strategia di marketing vincente, ma non solo. Nell'agosto del 2020 l'azienda è posta sotto sequestro per sfruttamento della mano d'opera: un centinaio di extracomunitari, per lo più residenti in centri di prima accoglienza, lavorano senza tutele, 10 ore al giorno, pagati 4,5 € all'ora e sottoposti alle violente angherie del padrone e dei sorveglianti⁶. "Con loro devi lavorare in maniera tribale, come lavorano loro, tu devi fare il maschio dominante" rivela un'intercettazione degli indagati⁷.

Le prime timide denunce arrivano non alle forze dell'ordine ma alla Flai-CGIL, anche perché si stenta a credere a relazioni di tipo schiavistico in un'azienda brillante e rinomata che nel 2014 è stata premiata da Coldiretti con il riconoscimento Oscar Green, come azienda agricola innovativa ed attenta alla sostenibilità ambientale. Anche in questo caso, come nel precedente, si evidenziano le difficoltà, se non l'impossibilità, di ri-conoscere le organizzazioni e le pratiche criminali (e mafiose) che possono avere la stessa forma e gli stessi contenuti delle pratiche legittime e possono essere condotte da soggetti che mascherano efficacemente il proprio agire illegale dietro un'immagine di rispettabilità (socio-culturale, politica, economica e ambientale) ampiamente riconosciuta. Nei due casi, inoltre, si evidenzia una diffusa compartecipazione finalizzata ad approfittare di vantaggi economici anche di modesta entità, nella totale assenza di domande critiche

⁴ La vicenda giudiziaria è ancora aperta e gli aggiornamenti si susseguono sulla stampa locale. Si veda ad esempio il *Giornale di Brescia*: <https://www.giornaledibrescia.it/bassa/caso-wte-chiuse-le-indagini-sui-fanghi-contaminati-1.3631623>, consultato il 1° dicembre 2021.

⁵ <https://www.giornaledibrescia.it/bassa/fanghi-inquinati-chiss%C3%A0-il-bimbo-che-mangia-questo-mais-1.3583404>, consultato il 1° dicembre 2021.

⁶ Anche questa vicenda giudiziaria è ancora aperta e gli aggiornamenti sono disponibili soprattutto sulla stampa locale. Si veda ad esempio *Milano Today*: <https://www.milanotoday.it/cronaca/straberry-nuovo-sequestro.html>, consultato il 1° dicembre 2021.

⁷ https://milano.corriere.it/notizie/cronaca/20_agosto_27/strawberry-guglielmo-stagno-d-alcontres-con-braccianti-serve-metodo-tribale-39a3f798-e827-11ea-b091-8b361f593974.shtml, consultato il 1° dicembre 2021.

Tab. 1 - L'illegalità nel ciclo agroalimentare nel 2019

Settore operativo	Controlli eseguiti	Reati penali e illeciti amministrativi	Denunce penali, amministrative e diffide	Arresti	Sequestri penali e amministrativi	Sanzioni penali e amministrative
Acque, bibite e bevande spiritose	3.754	425	143	0	17	413
Alimenti dietetici e vari	4.303	1.317	1.493	1	nd	2.334
Allevamenti animali	18.369	2.140	825	0	27	2.004
Caporalato in agricoltura	752	944	618	99	56	nd
Carni e prodotti a base di carne	5.654	1.189	1.295	5	17	2.025
Cereali e derivati (riso)	2.925	218	71	0	10	nd
Conserve alimentari vegetali	4.449	276	227	0	39	294
Controlli Aree Protette e Parchi	96.621	2.616	205	0	106	2.340
Farine, pane e pasta	3.454	1.382	1.483	0	nd	2.389
Frodi in danno dello Stato – PAC e PSR	nd	601	601	0	nd	nd
Frodi Ue (fondi strutturali) e PVS	513	96	60	0	1	12
Funghi e tartufi	1.364	576	0	0	349	45
Lattiero caseario e derivati	6.963	738	735	0	10	713
Mangimi	2.799	227	32	0	5	nd
Miele	1.180	73	23	0	6	nd
Olii e grassi	7.830	784	720	20	49	569
Organismi Geneticamente Modificati (OGM)	572	393	418	0	251	nd
Ortofrutta e conserviero (agricoltura biologica)	10.975	857	233	0	87	nd
Pesticidi (fitofarmaci, fertilizzanti e inquinamenti)	4.764	268	162	0	23	216

<i>Settore operativo</i>	<i>Controlli eseguiti</i>	<i>Reati penali e illeciti amministrativi</i>	<i>Denunce penali, amministrative e diffide</i>	<i>Arresti</i>	<i>Sequestri penali e amministrativi</i>	<i>Sanzioni penali e amministrative</i>
Prodotti ittici, fresco, refrigerato e congelato)	78.233	11.694	6.046	0	1.289	735
Certificazioni (IGP, DOP, STG)	4.518	647	394	0	9	nd
Ristorazione	13.881	6.169	7.084	1	nd	11.176
Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro	2.800	2.766	2.766	0	nd	9.686
Sementi	1.058	117	4	0	33	nd
Tratturi e trazzere	528	38	13	0	1	29
Tutela fauna minore – apicoltura e allevamenti	3.680	535	43	0	174	72
Tutela Flora (cambiamenti di coltura, disboscamenti)	161.578	14.652	1.439	5	1.031	13.124
Tutela salute pubblica (etichettatura, tracciabilità)	13.653	2.005	369	1	366	1.295
Uova (Ovoprodotti)	596	52	16	0	9	nd
Vigilanza venatoria	125.931	11.387	1.860	47	3.012	7.460
Vitivinicolo ed alcolici (DOCG, DOC e IGT)	28.463	3.914	1.729	14	421	2.040
Zuccheri e integratori	391	14	18	0	9	
Totale	614.840	69.369	31.332	193	11.975	59.036

Fonte: Legambiente, www.noecomafia.it.

sull'effettiva provenienza e sostenibilità di tali vantaggi (che nei casi citati vanno da un'aratura gratuita ad una fornitura a buon prezzo di frutti di bosco fuori stagione).

5. CONCLUSIONI. – In ogni società umana, in ogni luogo e in ogni tempo, il cibo ha un'importanza fondamentale, sia per la sopravvivenza della società stessa, sia per la sua organizzazione politica, economica e socio-culturale. Negli ultimi decenni, attraverso la globalizzazione di immagini, usi e consumi, il cibo è diventato uno dei fattori più importanti, e perciò stesso più critici, dei sistemi politici, economici e socio-culturali contemporanei, alle diverse scale geografiche. Anche e soprattutto in Italia, le cui narrazioni e i cui prodotti agroalimentari sono fra i protagonisti della globalizzazione, come dimostra fra l'altro l'Esposizione Universale svoltosi a Milano nel 2015.

In linea con le riflessioni già presentate con gruppo di lavoro A.Ge.I GECOAGRI-LANDITALY sui temi del *land grabbing* e del paesaggio, anche da questo contributo sulla sicurezza agroalimentare emerge l'immagine di una società globale nella quale il profitto sembra doversi necessariamente fondare sullo sfruttamento dell'ambiente, o sullo sfruttamento del lavoro, o sullo sfruttamento delle normative vigenti, aggirate in maniera tale da ottenere i massimi vantaggi, a prescindere da qualunque etica.

Nella prospettiva della *food safety* e della *food security* lo studio della criminalità organizzata nel settore agroalimentare porta a riflettere sulla necessità di superare l'ottica igienico-sanitaria della *food security* (che pure abbiamo visto fortemente chiamata in causa dalle statistiche e dai casi empirici) e ampliare l'ottica etica e socio-economica della disponibilità alimentare minima prevista dalle teorie sulla *food safety* per includere il lavoro nero e il caporalato, fino alla riduzione in schiavitù. Come testimoniano le (drammatiche) ricerche di Marco Omizzolo (2019) sullo sfruttamento del lavoro nell'Agro Pontino.

Si noti, in conclusione, che le prospettive non sono necessariamente plumbee. Nel 2016 è stata approvata una legge (199/2016) contro il caporalato, che ha dato risultati discreti, in termini di repressione più che non di prevenzione, e dal 2020 è attivo un Piano triennale redatto con il Ministero del lavoro. Per quanto attiene invece alla criminalità agroalimentare, nel dicembre 2021 è stato approvato il Ddl 283 contenente le nuove norme in materia di reati agroalimentari.

BIBLIOGRAFIA

- CREA (2020). *L'agricoltura italiana conta 2020*. Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, www.crea.gov.it.
DaSud e Terra! (2015). *#Filiere sporca. Il rapporto*. Roma.
De Maillard J. (2002). *Il mercato fa la sua legge*. Milano: Feltrinelli.
European House-Ambrosetti (2021). *La Roadmap del futuro per il Food&Beverage: quali evoluzioni e quali sfide per i prossimi anni*. The European House-Ambrosetti. www.ambrosetti.eu.
Istat (2020). *Andamento dell'economia agricola, anno 2020*. Istat, www.istat.it.
Legambiente (1994). *Rifiuti SpA*. Roma: Legambiente. www.legambiente.it.
Id. (2005). *Rapporto ecomafia*. Roma: Legambiente.
Omizzolo M. (2019). *Sotto padrone. Uomini, donne e caporali nell'agromafia italiana*. Milano: Feltrinelli.
Osservatorio Placido Rizzotto (2012). *Agromafie e caporalato, Primo rapporto*. Roma: Flai-CGIL. <https://www.flai.it/osservatoriopr>.
Id. (2014). *Agromafie e caporalato, Secondo rapporto*. Roma: Flai-CGIL.
Id. (2016). *Agromafie e caporalato, Terzo rapporto*. Roma: Flai-CGIL.
Id. (2018). *Agromafie e caporalato, Quarto rapporto*. Roma: Flai-CGIL.
Id. (2020). *Agromafie e caporalato, Quinto rapporto*. Roma: Flai-CGIL.
Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura (2011). *Agromafie 2011. Primo Rapporto sui crimini agroalimentari*. Roma: Eurispes, Coldiretti. <https://www.osservatorioagromafie.it>.
Id. (2013). *Agromafie 2013. Secondo Rapporto sui crimini agroalimentari*. Roma: Eurispes, Coldiretti.
Id. (2015). *Agromafie 2015. Terzo Rapporto sui crimini agroalimentari*. Roma: Eurispes, Coldiretti.
Id. (2016). *Agromafie 2016. Quarto Rapporto sui crimini agroalimentari*. Roma: Eurispes, Coldiretti.
Id. (2017). *Agromafie 2017. Quinto Rapporto sui crimini agroalimentari*. Roma: Eurispes, Coldiretti.
Id. (2019). *Agromafie 2019. Sesto Rapporto sui crimini agroalimentari*. Roma: Eurispes, Coldiretti.
Perrone G. (2018). I costi della criminalità organizzata nel settore agroalimentare italiano. *Moneta e credito*, 71: 281.
Ruggiero V. (1996). *Economie sporche. L'impresa criminale in Europa*. Torino: Bollati Boringhieri.
Id. (1999). *Delitti dei deboli e dei potenti. Esercizi di anticriminologia*. Torino: Bollati Boringhieri.
Id. (2013). *I crimini dell'economia. Una lettura criminologica del pensiero economico*. Milano: Feltrinelli.
Id. (2015). *Perché i potenti delinquono*. Milano: Feltrinelli.
Sciarrone R. (2015). La mafia, le mafie: capitale sociale, area grigia, espansione territoriale. In: Aa.Vv., *L'Italia e le sue regioni*. Vol. IV, Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana, pp. 263-281.

RIASSUNTO: Il contributo illustra la presenza e l'operato della criminalità organizzata nell'ambito della filiera agroalimentare, seguendo tre passaggi: il primo definisce alcune forme di criminalità organizzata molto diffuse ma scarsamente percepite come pericolose. Il secondo definisce le pratiche criminali più diffuse nella filiera agroalimentare, ordinando le immagini provenienti dai principali osservatori nazionali. Il terzo affronta due casi empirici recenti che offrono diversi spunti di riflessione, in particolare, su attività illecite che non necessariamente vengono percepite come correlate alla filiera agroalimentare dal punto di vista della *food security* o del *food safety*, come lo sfruttamento schiavistico della mano d'opera.

SUMMARY: *Fruits of the brushwood. Organised crime in the food chain.* The contribution illustrates the presence and practices of organised crime in the agro-food industry, following three steps. The first defines some forms of organised crime that are widespread but scarcely perceived as dangerous. The second one defines the most widespread criminal practices in the agro-food chain, ordering the images coming from the main national observatories. The third one deals with two recent empirical cases that offer several insights on illicit activities that are not necessarily perceived as related to the agro-food chain from the point of view of food security or food safety, such as slave labour exploitation.

Parole chiave: industria agroalimentare, criminalità organizzata, lavoro nero

Keywords: agro-food industry, organised crime, illegal employment

*Università degli Studi dell'Insubria; giuseppe.muti@uninsubria.it

TERESA AMODIO*

AZIENDE E PROCESSI CIRCOLARI PER LA CREAZIONE DI VALORE

1. INTRODUZIONE. – Il tema delle geografie del cibo è entrato con forza nel dibattito internazionale, sviluppandosi in un ampio ventaglio di approcci e scale di analisi, che descrivono, analizzano, interpretano le configurazioni spaziali dei flussi, delle reti e dei sistemi alimentari (Winter, 2004; 2005; Cook *et al.*, 2006; 2011; Cook, 2008; Colombino, 2014; Goodman, 2015).

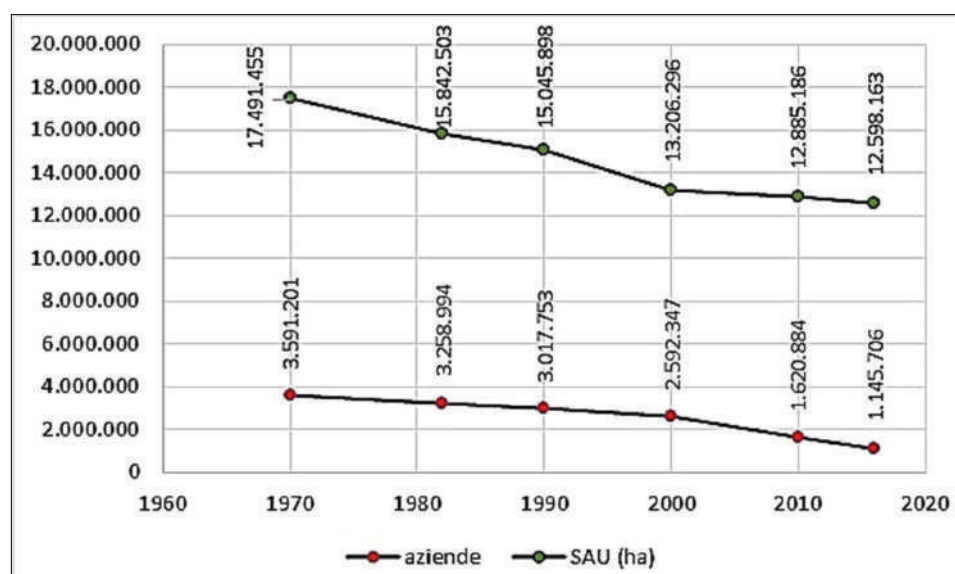
Il valore assunto dal cibo si traduce in un'attenzione macroscopica ai contesti geografici e alla capacità di questi ultimi di preservarne le componenti qualitative di tipo organolettiche, produttive e sociali.

Le produzioni agro-alimentari, secondo una prospettiva di economia della cultura, assumono, infatti, il ruolo di interpretare l'interazione tra conoscenza codificata e conoscenza tacita o, meglio ancora, locale, radicata nei luoghi di produzione. La connessione è ancora più incisiva in un'economia agro-alimentare come quella italiana, caratterizzata da una straordinaria dotazione di prodotti la cui elevata qualità, espressione di identità locale e connotazione di tipicità geografica.

La conoscenza tacita, all'origine delle diverse produzioni, si sostanzia nella cultura locale in quanto risultato dell'interazione e quindi dell'interscambio cognitivo, a scopi produttivi, tra persone che appartengono alla medesima comunità e legate anche da relazioni fiduciarie, peraltro orientate dalle specifiche risorse proprie dei contesti geografici.

Tuttavia, va detto che i sistemi produttivi locali, almeno per l'Italia, risentono di una serie di difficoltà connesse, ad esempio, all'incremento generalizzato dei prezzi, compresi quelli dei prodotti alimentari, e consequenzialmente al disagio dei consumatori, soprattutto quelli con fasce di reddito più deboli, al divario dei prezzi tra input e output che costringe le aziende a resistere ai crescenti costi di produzione, oltre che ai più generali attacchi di mercato, dovuti alle esigenze stringenti poste dalla grande distribuzione organizzata.

Non a caso i dati derivanti dal confronto intercensuario 1970-2010 testimoniano la drastica riduzione della SAU passata da 17.491.455 ha a 1.620.884 ha (-54,9%) e del numero di aziende (-26,3%), come evidenza di una tendenza preoccupante rispetto alla quale l'agricoltura, nel suo complesso, deve poter individuare forme adeguate di sopravvivenza (Fig. 1).



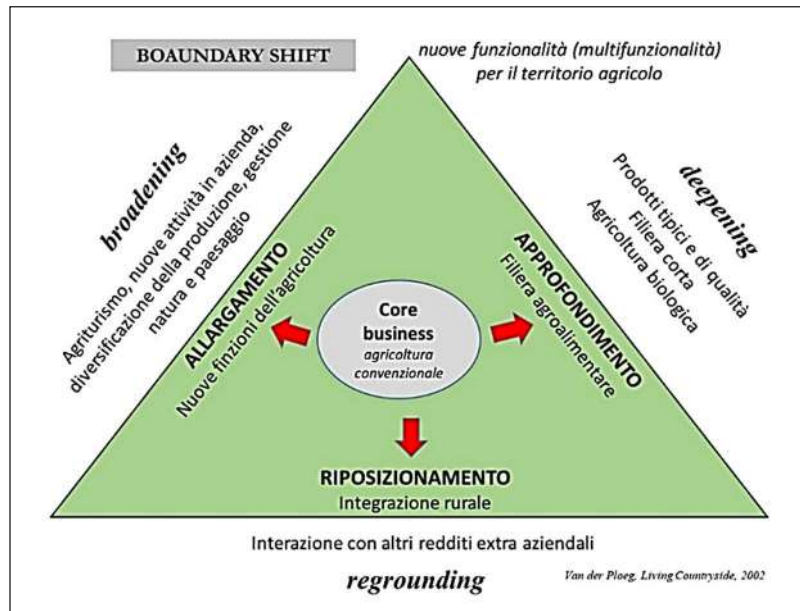
Fonte: elaborazione su dati Istat.

Fig. 1 - Andamento n. aziende e SAU in Italia



Il progressivo depauperamento a cui le aziende sono soggette può essere fronteggiato a partire dalla base produttiva esistente, depositaria del carattere di esclusività delle eccellenze produttive geograficamente localizzate e di un sapere tecnico-agrario fortemente radicato, non replicabile altrove.

Nuove forme di creazione di valore sono possibili attraverso l'adozione di percorsi multifunzionali di *boundary shift* che, mediante il superamento del core business, consentano il ri-posizionamento all'interno di logiche sostenibili di produzione e di mercato (Fig. 2).



Fonte: elaborazione su Van der Ploeg, 2002.

Fig. 2 - Il sistema di *boundary shift*

L'opzione di *broadening* (allargamento) suggerisce investimenti in attività produttive (più spesso di servizio) che si affiancano collateralmente all'attività agricola tradizionale con la finalità di rispondere a nuove richieste di mercato. Tra queste sono contemplate *attività turistiche* (agriturismo, ristorazione, ospitalità, vendita diretta, percorsi eno-gastronomici, strade del vino, ...), *educative* (fattorie didattiche, valorizzazione della cultura rurale), socio-sanitarie (*agricultural therapy*, aziende sociali, *care farming*); fitness/sport, centri salute, svago; ma anche la *fornitura di servizi alla collettività* (ambientali, paesaggistici, produzione di energia – eolico, biomassa –, gestione di riserve faunistico-venatorie, lavori pubblici (manutenzione opere pubbliche, spalatura neve), la cura e gestione del verde pubblico e privato o la difesa idro-geologica.

Il *deepening* (approfondimento) riguarda attività (a monte e a valle) collegate a quelle tradizionali ma rivolte a realizzazione di *nuove produzioni* (tipiche, di qualità o certificate, biologiche, nuove varietà); *trasformazioni dei prodotti effettuate in azienda*; *forme di organizzazione collettiva dell'offerta e di commercializzazione* (dalle filiere corte all'e-commerce); *costituzione di rapporti più diretti e ravvicinati con il consumatore finale* (raccolta dei prodotti da parte del consumatore); *sostituzione di fattori di produzione con input interni* (produzione di energia, riutilizzo delle deiezioni animali per la fertilizzazione).

Infine, il *regrounding* (riposizionamento) attiene al coinvolgimento, del conduttore e dei familiari, in attività esterne a quella agricola, ma integrate e complementari come l'utilizzo delle proprie risorse aziendali (forza lavoro, strutture) anche in impieghi extra-aziendali, attività esterne a quella agricola, integrate e complementari con essa nell'ambito rurale.

Concepita in una dimensione di multifunzionalità, l'agricoltura, oltre alla sua funzione primaria di produrre cibo, recupera il potere di costruire il paesaggio, di proteggere l'ambiente e il territorio, di conservare la biodiversità, di gestire in maniera sostenibile le risorse oltre che garantire la sicurezza alimentare (Commissione agricoltura, OCSE). È altrettanto vero, però, che l'adozione di strategie multifunzionali presuppone l'esistenza di condizioni endogene ed esogene che consentono il compimento di una progettualità volta al superamento del core business.

2. DETERMINANTI DELLA MULTIFUNZIONALITÀ. – La multifunzionalità prende avvio da esigenze economiche proprie delle imprese agricole ma è praticabile in presenza di Input ascrivibili a condizioni interne alle strutture produttive, rafforzati da determinanti del valore (esterne alle aziende) riconducibili al Mercato, al Territorio e alle Politiche.

Per quanto concerne la forza aziendale si tratta di un fenomeno complesso che si presta ad essere indagata prevalentemente mediante indagini dirette che coinvolgano gli attori delle filiere (Tab. 2).

Tab. 1 - Aspetti qualitativi della multifunzionalità

<i>Risorse Fisiche (RF)</i>	<i>Capitale Umano (CU)</i>	<i>Risorse Finanziarie (RF)</i>	<i>Capacità di Mercato (CM)</i>	<i>Performance Ambientali (PA)</i>	<i>Reti Relazionali (RR)</i>
-----------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	------------------------------

Fonte: elaborazione propria.

Più dettagliatamente, le Risorse Fisiche riguardano la specializzazione produttiva (eventualmente attuata o programmata) e la consistenza del parco macchine unitamente all'eventuale propensione all'investimento su nuove attrezzature, impianti o soluzioni produttive.

Il Capitale umano è inteso come insieme di impiego di forza lavoro, competenze agricole consolidate, determinazione e attaccamento alla terra, ma riguarda anche, con riferimento al conduttore, ai familiari oltre che al personale, il livello di istruzione, il ricambio generazionale e ad eventuali ulteriori competenze presenti.

La disponibilità di Risorse Finanziarie concerne la solidità di fatturato ma, sostanzialmente, la capacità di autofinanziamento oltre che quella di accesso alle *policy*.

La Capacità di Mercato si riferisce, invece, alla sensibilità di rispondere ai segnali del mercato nella direzione della diversificazione, delle attività extra-agricole e dell'autopromozione.

Un ulteriore elemento di analisi riguarda l'attenzione per le Performance Ambientali, declinate nelle pratiche di gestione del suolo e negli input utilizzati (quali fonti idriche o prodotti chimici).

Infine, va monitorata la Capacità Relazionale attraverso una quantificazione dell'adesione a reti e a Networking di settore. Questo segmento del modello di analisi consente di valutare l'adesione a soggetti associativi, le relazioni all'interno delle rispettive filiere di appartenenza, comprese le eventuali criticità ad esse connesse. Più dettagliatamente, è interessante comprendere se, nei casi di diversificazione, vi sia un mutamento nella collocazione di filiera, negli attori e nelle relazioni.

È evidente che gli sforzi aziendali nella direzione della multifunzionalità sono favorite in presenza di condizioni esogene (ulteriori input) che vanno ricercate nel territorio di appartenenza, nel dinamismo dei mercati oltre che nelle politiche territoriali attuate a sostegno del settore primario (Marotta, 2012) e che consentono di ricostruire le sinergie geografiche che rendono i territori maggiormente competitivi e adeguati a condurre strategie di valorizzazione avviati dalla base produttiva.

La caratterizzazione dei contesti geografici (Tab. 2) in cui le aziende sono collocate è la prima forma di condizionamento/supporto al percorso strategico di realtà imprenditoriali interessate a progetti di *boundary shift*.

Tab. 2 - Le esternalità territoriali

<i>Risorse Naturali (RN)</i>	<i>Risorse Storico/Culturali (RSC)</i>	<i>Segnali di Qualità (SQ)</i>	<i>Risorse Relazionali (RR)</i>	<i>Capitale Fisso Sociale (CFS)</i>	<i>Diversificazione Economia Locale (DEL)</i>
------------------------------	--	--------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	---

Fonte: elaborazione propria.

La presenza di aree protette e, quindi, di valori paesaggistici, rappresenta una condizione potenziale sia come risorse che possono essere utilizzate dall'azienda, sia come contesto territoriale.

Stessa considerazione si rende possibile in presenza sia di contesti caratterizzati da siti di interesse storico/culturale che siano in grado di rendere possibile maggiore l'attrattività per aziende interessate a svolgere attività agrituristica e di accoglienza in generale, sia di segnali territoriali di qualità, connessi alla presenza di Marchi territoriali e di Marchi d'Area.

Anche gli spazi della socializzazione, costituiti dalla presenza di cooperative, associazioni, volontariato, reti civiche, rappresentano una delle condizioni esterne alle aziende in grado di favorire percorsi virtuosi di creazione di valore.

Il ventaglio di condizioni da esplorare a supporto della multifunzionalità contempla, infine, il Capitale fisso sociale ovvero l'accesso al territorio, la mobilità interna, oltre che la presenza di servizi alle imprese e alle persone, ma anche la esistenza di diversificazione dell'economia locale basata su settori extra-agricoli in grado di favorire le aziende.

Oltre alla caratterizzazione dei contesti di appartenenza, la possibilità che le aziende agricole investano in attività multifunzionali deriva anche dalle opportunità offerte dai Mercati e dalle esigenze dei consumatori.

La richiesta di cibi sani e garantiti, unitamente alla sempre più frequente domanda di ruralità e quella di servizi sociali (agri-terapia, ippoterapia, inclusione, asili nido, ecc.) rappresentano condizioni esogene di interesse.

Infine, le trasformazioni verso modelli ottimali di creazione del valore beneficiano di forme di accompagnamento offerte da un lato dalle politiche di sostegno (esternalità positive) e, dall'altro, dalla capacità aziendale di fruizione di queste stesse esternalità.

Le determinanti descritte rappresentano una combinazione di aspetti in grado di costituire il portfolio ottimale di valore per il successo dell'agricoltura (non estensiva) e dei territori.

Se attuata, quindi, la multifunzionalità consente di allargare la gamma di attività attraverso le quali l'agricoltura può affermare la territorialità del cibo ovvero di enfatizzare il ruolo della produzione agricola e agro-alimentare con la finalità di rinsaldare la connessione tra prodotti e territorio. Allo stesso tempo genera vantaggi di sistema ovvero la creazione di beni collettivi a beneficio dei contesti geografici di appartenenza.

Volendo sintetizzare le implicazioni territoriali prodotte, è possibile assumere uno schema di riferimento che declina la multifunzionalità in quattro assi portanti e individua la disaggregazione di ogni asse in indicatori elementari che, dando evidenza della localizzazione e della consistenza delle pratiche adottate, si prestano a rappresentare uno schema di analisi delle ricadute a scala locale.

Il modello concettuale così concepito (Tab. 3), pur non volendo essere esaustivo, individua cinque aree concettuali: 1) la tutela del paesaggio; 2) la diversificazione delle attività; 3) le azioni ambientali; 4) la qualità alimentare; 5) la protezione del territorio (Greco *et al.*, 2013).

Tab. 3 - Beni comuni generati dalla multifunzionalità

<i>Tutela del paesaggio</i>	<i>Diversificazione delle attività</i>	<i>Ambiente</i>	<i>Qualità ambientale</i>	<i>Tutela del territorio</i>
Aziende con elementi del paesaggio agrario/ Aziende	Aziende che usano misure per la diversificazione delle attività/Aziende	Aziende che beneficiano di misure per l'ambiente/Aziende	Aziende che beneficiano di misure per la qualità alimentare/Aziende	Aziende con superficie irrigata/Aziende con superficie irrigabile
Aziende con superficie a riposo/Aziende con SAU	Aziende con coltivazioni energetiche/Aziende	Aziende con superficie biologica/Aziende con SAU	Aziende con vitigni DOC/DOCG/Aziende con vite	Aziende che effettuano conservazione del suolo/Aziende con SAU
Superficie a riposo sotto regime di aiuto/SAU	Aziende con attività connesse/Aziende	Superficie biologica/SAU	Superficie a vite DOC/DOCG/Superficie con vite	Superficie coperta e/o conservata/Superficie con seminativi
Superfici con legnose/SAU Superfici con prati e pascoli/SAU	Agriturismo	Aziende con capi biologici/Aziende con allevamenti	Superficie DOP IGP/SAU	Superficie con inerbimento/Superficie con legnose
	Fattorie didattiche	Aziende che effettuano stoccaggio degli effluenti zootecnici prodotti in azienda/Aziende con allevamenti	Superficie biologica/SAU	Aziende che utilizzano consulenza irrigua/Aziende con superficie irrigata
	Filiera corta	Aziende con impianti di energia rinnovabile/Aziende	Capi bovini e bufalini DOP/Capi bovini e bufalini	Aziende con boschi/Aziende

Fonte: elaborazione propria.

In particolare, la *tutela del paesaggio*, sulla base della definizione offerta Convenzione europea (2000), è considerata come una determinata parte di territorio, così com'è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni. Negli ultimi decenni il paesaggio ha subito un progressivo degrado contro cui possono intervenire il recupero e il mantenimento dei sistemi e pratiche agricole tradizionali sviluppate nelle diverse forme dalle popolazioni locali. Una gestione del territorio attenta alla salvaguardia del paesaggio non può prescindere dal mantenimento di una diffusa attività agricola che mantenga gli elementi costitutivi dei paesaggi rurali storici come, ad esempio, i filari di siepi e boschetti, i terrazzamenti, manufatti come i muretti a secco ed i vecchi pagliai.

Le attività di *diversificazione* rappresentano l'aspetto più conosciuto della multifunzionalità e si riferiscono ai segmenti aziendali fondati sulla disarticolazione dei fattori produttivi e nella produzione di un output maggiormente variegato.

L'aspetto della *tutela dell'ambiente* è strettamente collegato al concetto di eco-condizionalità, che ha assunto un ruolo sempre più rilevante nel nuovo orientamento delle politiche europee finalizzate a mettere in relazione l'agricoltura, con il territorio e la società.

Il tema della *qualità alimentare* è fondante per il sostegno della competitività, e di conseguenza della redditività degli agricoltori dell'Ue in relazione alle crescenti aspettative dei consumatori che richiedono il soddisfacimento di severi requisiti negli standard di produzione e la stessa comunità europea spinge i produttori agricoli a garantire la qualità per il consumatore.

La *protezione del territorio*, infine, deriva dallo stretto legame tra l'agricoltura e il territorio e dalle opportunità per il settore primario di agire in maniera conforme alla sua protezione, alla creazione e alla salvaguardia di una grande varietà di habitat semi-naturali di elevato pregio, aprendo contestualmente nuove opportunità di sviluppo e di reddito per gli operatori del settore.

Orientata alla multifunzionalità, l'agricoltura consente al cibo prodotto di diventare un simbolo identitario di quel territorio che esso stesso ha contribuito a determinare e, in alcuni casi, in occasione di patrimonializzazione del territorio stesso.

3. EVIDENZE TERRITORIALI DI MULTIFUNZIONALITÀ. – Come è stato delineato, la diversificazione delle aziende agricole rappresenta una variegata gamma di iniziative, espressione di strategie aziendali innovative, finalizzate ad un migliore posizionamento sul mercato ma che sono, al contempo, in grado di dare risposte al territorio, a particolari esigenze di consumatori e utenti.

Nelle more della disponibilità di più aggiornate fonti censuarie, senza trascurare le non poco rilevanti questioni connesse alle rilevazioni dati (Grillotti e De Felice, 2021), e della possibilità di ricostruire visioni contemporanee della situazione ovvero di identificare la presenza e la consistenza di precorsi di *boundary shift* per l'attivazione di valore, si rappresenta una delle evidenze generate territoriali facenti capo alla multifunzionalità.

Si tratta delle fattorie didattiche che, pur derivando da esigenze di diversificazione e di profitto, assumono il ruolo educativo e di sensibilizzazione verso le attività produttive agricole e agroalimentari e dove il cibo esprime il valore di ambasciatore territoriale, di promotore dell'identità locale in esso contenute.

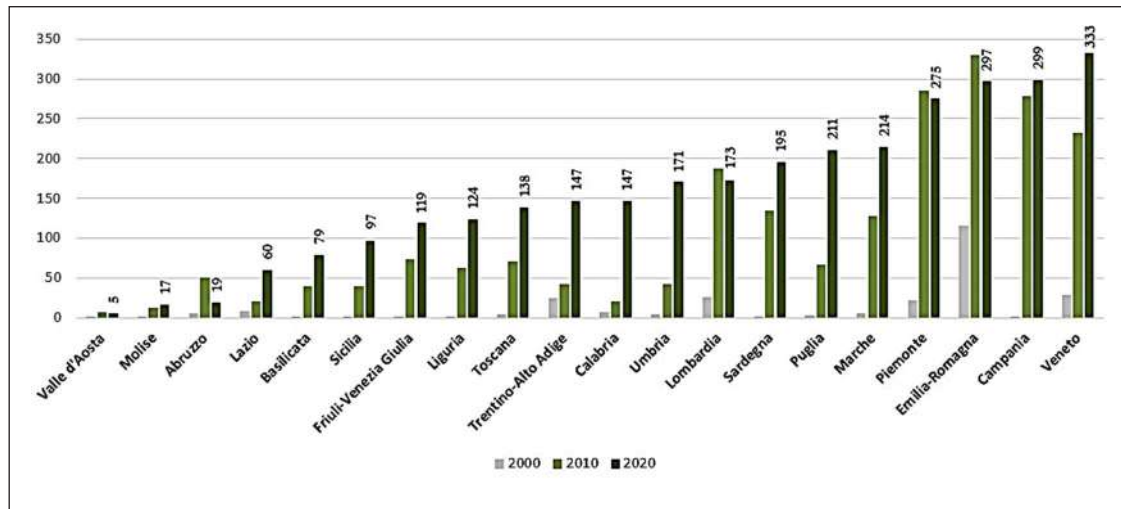
In Italia, alcune attività riconducibili alle fattorie didattiche erano state già avviate a partire dalla fine degli anni Novanta, attraverso un'offerta di esperienze di educazione alimentare incentrata sulla proposizione di percorsi differenziati per tipologia di utenza (principalmente età e livello scolastico di appartenenza) con l'obiettivo di basare queste esperienze sulla "didattica dell'imparare facendo"¹.

Negli ultimi anni il fenomeno si è intensificato passando, nei tre intervalli 2000-2010-2020, da 264 a 2.121 a 3.120 unità, con crescita molto significative in tutte le regioni e a testimonianza del valore riconosciuto alla diversificazione delle attività agricole dal punto di vista didattico, culturale e ricreativo oltre che come fonte di reddito complementare per l'agricoltore (Fig. 3).

Le regioni, che superano, rispettivamente le 200 unità, ovvero il Veneto (333), la Campania (299), l'Emilia-Romagna (297), il Piemonte (275), le Marche (214) e la Puglia (211), rappresentano oltre il 50% dell'offerta nazionale. Un numero consistente di regioni registra un numero di fattorie didattiche comprese,

¹ Tali iniziative erano state testimoniate da iniziative quali il primo Meeting Agriscuola-Alimos con la partecipazione della Federazione Europea delle *City Farms*; le esperienze promosse dal Consorzio agriturismo Piemonte e dal Consorzio agriturismo mantovano, e subito dopo dalla Regione Emilia-Romagna, che nel 1999 ha promosso reti di fattorie didattiche in tutte le province, e di altri enti.

ciascuna, tra le 100 e le 200 unità: Sardegna (195), Lombardia (173), Umbria (171), Trentino-Alto Adige e Calabria (147), Toscana (138), Liguria (124) e Friuli-Venezia Giulia (119), mentre nelle restanti 6 regioni il numero di fattorie didattiche è inferiore a 100.

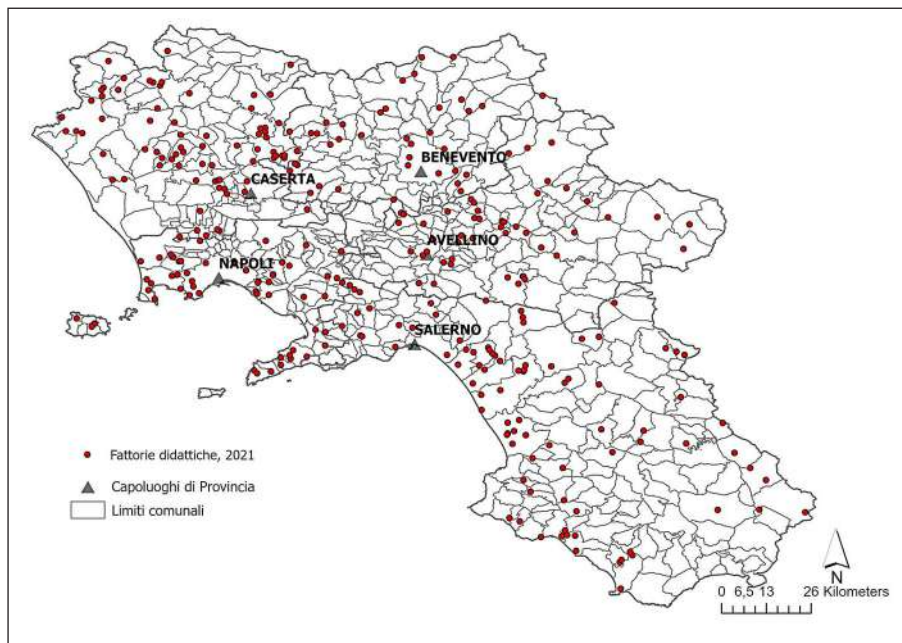


Fonte: elaborazione su dati regionali.

Fig. 3 - Fattorie didattiche

I dati regionali, inoltre, testimoniano che la presenza di fattorie didattiche è un fenomeno omogeneamente diffuso sui territori e consistente dal punto di vista quantitativo.

In Campania, ad esempio, che, dopo il Veneto, è la regione con il più alto numero di fattorie didattiche, l'articolazione territoriale delle strutture è omogeneamente diffusa, con una presenza significativa nella provincia di Salerno, che è la più estesa della regione, dove sono localizzate 82 strutture tra quelle iscritte al Registro regionale (Fig. 4).



Fonte: elaborazione su dati Regione Campania.

Fig. 4 - Fattorie didattiche in Campania

Di fatto, il loro numero è destinato ad aumentare nella misura in cui si tratta di attività che corrispondono ad una diffusa esigenza del mondo della scuola, un luogo pedagogico vivente, dove convivono tracce di presenza e processi che possono essere osservati ed interpretati nelle molteplici valenze formative che offrono, e l'ambiente è diventato luogo di esplorazione diretta e di esperienza, un'educazione al "sapere".

Dal punto di vista del ruolo affidato ai prodotti agricoli, quali viatico di valorizzazione aziendale e territoriale, uno dei più rilevanti obiettivi perseguiti dalle fattorie didattiche riguarda la possibilità di ridurre i divari esistenti tra la cultura urbana e quella rurale, diffondere i valori culturali connessi al ciclo delle stagioni e dagli animali e agire sul substrato culturale di generazioni più giovani.

Più dettagliatamente, in linea con gli obiettivi innovativi di sviluppo del consumo consapevole e dell'agricoltura sostenibile, le fattorie didattiche sono destinate ad:

- educare alla salute, incentivando il consumo di frutta, verdura e alimenti di origine animale salutari collegati alla dieta mediterranea;
- contribuire a sviluppare una nuova cultura alimentare in Italia e in Europa;
- consolidare la conoscenza del territorio, delle produzioni agro-zootecniche, della storia e della vita rurale;
- offrire un collegamento diretto tra città e campagna per trasmettere un patrimonio culturale di elevato valore ambientale e sociale.

Questa connotazione connota le forme attraverso le quali le aziende agricole evolvono al fine di valorizzare con sempre maggiore responsabilità la pratica agricola.

Se da un lato si persegue l'integrazione del reddito per i conduttori agricoli, si sperimenta, dall'altro, una modalità di divulgazione di principi e di pratiche agricole di tipo sostenibile.

I fruitori delle fattorie didattiche, che rappresentano una compagine demografica di giovane età, sono sensibilizzati al rispetto per la natura, al recupero di valori antichi e alla sana alimentazione.

Nelle fattorie didattiche, infatti, tra le attività proposte rientrano quelle di preparazione degli alimenti (conserva, pane, insaccati, formaggi, gastronomia), di osservazione ecologica e di educazione ambientale oltre che di produzione agricola (visita all'azienda e illustrazione delle diverse fasi del ciclo produttivo di ciascuna coltivazione o allevamento).

L'aspetto fondamentale del progetto didattico, oltre ai percorsi diversificati, è il rapporto continuativo che gli utenti possono intrattenere con l'azienda durante tutto l'anno scolastico. Tale possibilità ha il significato didattico della formazione continua, dotata della possibilità di monitorare il cambiamento della campagna durante le stagioni, con riferimento alle produzioni, ai paesaggi, alle usanze e alle tradizioni legate alle festività, ai cibi tradizionali legati alla stagionalità dei prodotti agricoli. È utile, inoltre, come occasione di crescita culturale in relazione alla riscoperta e alla giusta attribuzione di valore alla professione dell'agricoltore.

In estrema sintesi, le fattorie didattiche diventano presidi territoriali nei quali si compie la circolarità della multifunzionalità, nella misura in cui le strategie imprenditoriali di tipo aziendale e privatistico si traducono nella costruzione di beni collettivi, connessi al paesaggio, al valore del cibo, al rispetto per l'ambiente e alla sensibilizzazione a tematiche di carattere culturale, di tipo identitario.

BIBLIOGRAFIA

- Barberis C., a cura di (2009). *La rivincita delle campagne*. Roma: Donzelli.
- Ciappei C., a cura di (2006). *La valorizzazione economica delle tipicità locali tra localismo e globalizzazione*. Firenze: Firenze University Press.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2017). Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia? *Bollettino della Società Geografica italiana*, Roma, s. XIII, X: 5-22.
- Di Iacovo F. (2009). *Quando le campagne coltivano valori*. Milano: FrancoAngeli.
- Durastanti F., De Santis C., Orefice G., Paolini S., Rizzuto M. (2016). *Agrinidi, agrisili e asili nel bosco. Nuovi percorsi educativi nella natura*. Firenze: Terra Nuova.
- Fichera C.R. (2007). *Multifunzionalità e sviluppo sostenibile del territorio rurale. Innovazione tecnologica e valorizzazione delle tipicità in aree marginali*. Reggio Calabria: Iiriti Editore.
- Greco M., Fusco D., Giordano P., Moretti V., Broccoli M., a cura di (2013). Misurare la multifunzionalità in agricoltura: proposta di un indice sintetico. *Agriregioneuropa*, 9(34).
- Grillotti Di Giacomo M.G. (2000). *Atlante tematico dell'agricoltura italiana*. Roma: Società Geografica Italiana.
- Ead. (2003). La riscoperta del territorio e della geografia nella più recente evoluzione della Politica Agricola Comunitaria. *BSGI*, s. XII, VIII: 627-646.
- Ead., De Felice P. (2021). In attesa dei risultati dell'ultimo Censimento generale dell'agricoltura. Come utilizzare i dati aderendo alla realtà territoriale: riflessioni di metodo. *Rivista Geografica Italiana*, CXXVIII(3).

- Henke R., a cura di (2014). *Verso il riconoscimento di un'agricoltura multifunzionale. Teorie, politiche, strumenti*. Napoli: ESI.
- Id., Salvioni, C. (2008). Multifunzionalità in agricoltura: sviluppi teorici ed evidenze empiriche. *Rivista di economia agraria*, LXIII(1).
- Ismea (2021). *Agriturismo e multifunzionalità. Scenario e prospettive. Rapporto 2020*.
- Istat (2020). *Rapporto sul territorio 2020. Ambiente, economia e società*. Roma.
- Marotta G., a cura di (2012). *Nuovi modelli di agricoltura e creazione di valore. Le risorse immateriali nella governance del valore nei sistemi locali campani*. Milano: FrancoAngeli.
- Montanari M. (2005). *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza.
- Nazzaro C. (2008). *Sviluppo rurale, multifunzionalità e diversificazione in agricoltura*. Milano: FrancoAngeli.
- OECD (2001). *Multifunctionality: Towards an Analytical Framework*.
- Pettenati G., Toldo A. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano: FrancoAngeli.
- Pothukuchi K., Kaufman J.L. (2000). The food system. *Journal of the American Planning Association*, 66(2): 113-124.
- Tregear A., Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2007). Regional foods and rural development: The role of product qualification. *Journal of Rural Studies*, 23: 12-22.
- Van Huylenbroeck G., Durand G., a cura di (2003). *Multifunctional Agriculture. A New Paradigm for European Agriculture and Rural Development*. Aldershot: Ashgate.
- Wilson G.A. (2007). *Multifunctional Agriculture. A Transition Theory Perspective*. Cambridge, MA: Cabi Publishing.

RIASSUNTO: Nell'ambito delle riflessioni sulla geografia del cibo l'attenzione è rivolta alle strutture produttive la cui sopravvivenza, propedeutica a qualsiasi prospettiva di sostenibilità e di sviluppo, può trovare consistenza nell'adozione di percorsi di multifunzionalità. In uno scenario altamente competitivo, infatti, le realtà aziendali hanno la possibilità/necessità di individuare forme integrative di creazione di valore in un'ottica di superamento del *core business*. Percorsi di transizione aziendale che, al contempo, sono in grado di determinare effetti e ricadute, in termini di beni comuni, sui territori di appartenenza. Questo passaggio, tuttavia, non è automatico ma richiede la verifica/presenza di risorse aziendali ben precise, sostenute dalla presenza di vantaggi di contesto costituite dal territorio, dai mercati e dalle politiche. A tale riguardo, la presente ricerca, in assenza di dati aggiornati e comparabili e senza voler essere esaustiva, propone uno schema di analisi delle determinanti funzionali alla multifunzionalità e delle possibili ricadute che ne possono derivare a livello territoriale.

SUMMARY: *Farmers and circular processes for value creation*. Within the reflections on the geography of food, attention is paid to products whose survival, preparatory to any prospect of sustainability and development, can find presence in the adoption of multifunctional paths. In a highly competitive scenario, companies have the possibility of identifying additional forms of value creation such as to allow market economies with a view to overcoming the core business. At the same time, the corporate transition paths generate effects and repercussions on the territories to which they benefit, in various ways, from the creation of common goods. This, however, is not automatic but the presence of company resources is very precise, the passage from the presence of advantages of contexts constituted by the territory, by the markets and by the policies. In this regard, this research, in the absence of updated and comparable data, without wishing to be exhaustive, proposes a scheme of analysis of multifunctionality aimed at understanding the territorial effects that derive from it.

Parole chiave: boundary shift, cibo, schema di analisi

Keywords: boundary shift, food, analysis model

*Dipartimento di Scienze del Patrimonio culturale, Università degli Studi di Salerno; tamodio@unisa.it

ANNA BONAVOGLIA*

AGRICOLTURA BIOLOGICA E SOSTENIBILITÀ: UNA RIFLESSIONE SULLA CAMPANIA

1. L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NELLE STRATEGIE EUROPEE. – Negli ultimi trent'anni, l'aumento dei consumi e i cambiamenti climatici hanno reso sempre più urgente una transizione ecologica, volta ad adottare strategie e comportamenti sostenibili, in grado di preservare o ripristinare gli equilibri ambientali. In tal senso, un ruolo di primaria importanza è rivestito dal settore agricolo (Grillotti Di Giacomo, 2012), giacché i metodi di coltivazione intensiva dell'agricoltura tradizionale, uniti alle lunghe filiere in cui essa opera, rendono necessario il ricorso a soluzioni rapide che consentano un cambiamento radicale, orientato all'adozione di pratiche colturali a elevata sostenibilità ambientale, come l'agricoltura biologica.

Nel contesto europeo, il comparto biologico gode di ampie prospettive di crescita, considerando che il suo potenziamento rientra anche tra gli obiettivi prioritari del "Green Deal" (2019): sia nella strategia "Dal produttore al consumatore. Il nostro cibo, la nostra salute, il nostro pianeta, il nostro futuro"¹ (2020) che nella "Strategia dell'Ue sulla biodiversità per il 2030" (2020), viene riconosciuto al biologico un ruolo centrale, unitamente ad azioni volte a ridurre l'uso di pesticidi, antimicrobici e fertilizzanti (sia in ambito agricolo che zootecnico) e alla tutela della biodiversità. Se il paradigma comunitario si pone alla base di un sistema agroalimentare più sostenibile, finalizzato al miglioramento dell'accesso a cibi sani e di elevata qualità, le pratiche di agricoltura biologica sono rispondenti ad esso, poiché, oltre a garantire alti standard di sicurezza dei prodotti, si dimostrano in grado di ridurre l'impatto ambientale e di tutelare la biodiversità (Rahmann, 2011), salvaguardando le risorse naturali e il benessere degli animali. Esse prevedono, infatti, "un impiego meno intensivo della terra, essendo imposte importanti restrizioni per quanto concerne l'utilizzazione di fertilizzanti, concimi chimici o antiparassitari, che possono avere conseguenze dannose per l'ambiente o dare origine a residui nei prodotti agricoli" (Carmignani, 2012, p. 161).

Con l'obiettivo di raggiungere, entro il 2030, il 25% di incidenza della SAU biologica sul totale dei terreni agricoli, l'Ue elabora politiche e strategie orientate a una promozione della domanda e dell'offerta in termini di agricoltura biologica². Questa, come emerge dal Regolamento (UE) 2018/848³, riesce a rispondere a una domanda sempre crescente di prodotti di qualità, coltivati con metodi sostenibili ed è in grado di far fronte alle sfide ambientali attraverso l'attuazione di pratiche colturali virtuose. Tra le esternalità positive generate dal metodo di coltivazione biologico rientra, inoltre, una maggiore stabilità sociale garantita alla popolazione agricola, la quale acquisisce un ruolo di maggior rilievo nell'economia locale⁴, grazie al controllo che i coltivatori hanno sul proprio mercato, e beneficia di una diminuzione dei costi, riducendosi le intermediazioni all'interno della catena commerciale (Lobley *et al.*, 2009). L'agricoltura biologica, dunque, non contribuisce soltanto alla *food safety*, attraverso la produzione di cibo di qualità, ma svolge un ruolo attivo anche nella tutela dell'ambiente e degli equilibri sociali, garantendo anche la *food security*, grazie alla sua capacità di mitigare i cambiamenti climatici o di adattarsi ad essi (Scialabba e Müller-Lindenlauf, 2010). Tuttavia, affinché essa riesca ad apportare un contributo significativo allo sviluppo delle aree rurali, in una prospettiva di sostenibilità ambientale, economica e sociale, è necessario che la base produttiva sia effettivamente in grado di rispondere alle difficoltà e alle sfide di mercato. Ne deriva l'esigenza di analizzare la consistenza e la localizzazione

¹ Tra gli obiettivi chiave della strategia rientrano la riduzione del 50% dell'uso dei pesticidi pericolosi per l'uomo e la natura; la riduzione del 20% dell'uso di fertilizzanti e antibiotici; la riconversione di almeno il 10% della superficie agricola in elementi del paesaggio ad alta biodiversità.

² Testo disponibile al sito: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_en (consultato il 21 ottobre 2021).

³ Entrato in vigore il 1° gennaio 2021, abrogando il regolamento (CE) 834/2007.

⁴ La crescente attenzione nei confronti della sostenibilità favorisce anche la vendita diretta, basata su un rapporto di fiducia tra produttori e consumatori che si concretizza attraverso esperienze quali i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) e i Distretti di Economia Solidale (DES).



geografica dei segmenti di questa filiera, oltre che di comprendere i meccanismi di partecipazione attiva dei produttori e dei trasformatori a forme collettive di azione dal basso.

Attualmente circa l'8,5% della superficie agricola dell'Unione europea è coltivata con metodi biologici; le proiezioni indicano che, con il corrente tasso di crescita, entro il 2030 si raggiungerà il 15-18% di SAU biologica. Per accelerare ulteriormente questa tendenza, in direzione dell'obiettivo previsto del 25%, la Commissione europea ha presentato, a marzo 2021, il "Piano d'azione per il futuro della produzione biologica nell'Unione europea", offrendo supporto concreto ai paesi nel processo di transizione verso metodi colturali più sostenibili. Gli stati membri sono incoraggiati, a loro volta, ad elaborare piani d'azione nazionali relativi all'agricoltura biologica, al fine di aumentare la propria quota in questo comparto produttivo: a tale scopo, bisogna stimolare la domanda dei consumatori e aumentare la loro fiducia, favorendo, in via prioritaria, una corretta informazione, ma anche ricorrendo all'attribuzione di riconoscimenti e certificazioni che attestino e premino comportamenti virtuosi nell'adozione di metodi di coltivazione e produzione biologici.

Grazie alla qualità dei prodotti agricoli e ai serrati controlli effettuati, l'Italia dimostra una spiccata attenzione per le coltivazioni biologiche (Gamboni e Moscatelli, 2015), posizionandosi al terzo posto rispetto agli altri paesi europei: infatti, il biologico occupa 1.993.225 ha, ovvero il 14,5% della SAU complessiva (considerando anche quella in fase di conversione)⁵, raddoppiando, di fatto, l'incidenza media dell'Ue (8,5%). In termini di crescita, dal 2012 al 2019 la SAU biologica italiana è aumentata del 70,7% (nei paesi membri ai due primi posti si registra, rispettivamente, una crescita del 117,4% e del 238,9%), a riprova di come l'Italia sia stata precorritrice in questa modalità produttiva, avendo raggiunto gran parte del risultato attuale prima dell'orizzonte temporale considerato. La politica agricola comune si prefigge di raggiungere gli obiettivi di sviluppo rurale attraverso il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), il quale riconosce sei priorità di intervento⁶ e, nel definire i rispettivi Programmi di sviluppo rurale (PSR), gli Stati membri e le regioni dell'Ue sono chiamati a rispondere ad almeno quattro di esse.

Alla luce delle considerazioni fin qui realizzate, il contributo si propone di delineare un quadro conoscitivo relativo alla presenza della filiera del biologico in Campania, per rintracciare la presenza e la consistenza dei modelli di produzione sostenibili, determinati dall'adozione di comportamenti volti a valorizzare i prodotti tradizionali, di qualità, locali e stagionali, tutelando l'ambiente e la salute dei consumatori. In particolare, a partire dal PSR 2014-2020, che ha riconosciuto un ruolo prioritario alle coltivazioni biologiche e alla sostenibilità, si realizza una disamina della situazione attuale, per evidenziarne punti di forza e di debolezza.

2. LA SITUAZIONE CAMPANA: CRITICITÀ E PROSPETTIVE. – L'interesse sempre crescente per i prodotti biologici, interpretabile come il risultato di una maggiore consapevolezza riguardo al problema ecologico e della ricerca di una sicurezza alimentare, garantita da prodotti di elevata qualità, sottoposti a rigorosi controlli per accertarne la salubrità, si riflette sui trend di sviluppo del settore anche in Campania. La regione, oltre a occupare una posizione di rilievo all'interno del panorama agroalimentare italiano, con la sua ricca offerta di prodotti a marchio e prodotti tradizionali⁷, contribuisce in modo importante al comparto biologico nazionale. Con una SAU biologica di 69.096 ha (stimata al 31 dicembre 2019), essa si posiziona al decimo posto in Italia, rappresentando il 3,47% dell'intera superficie biologica nazionale: sebbene si registri un decremento (-8,7%) rispetto al 2018, va segnalato un aumento significativo rispetto al 2015, quando la sua incidenza rispetto alla SAU biologica nazionale era soltanto dell'1,3%. A scala regionale, l'incidenza della SAU biologica (2019) sulla SAU complessiva regionale (corrispondente a 527.390 ha nel 2016) è del 13,1%, leggermente al di sotto della media nazionale (15,8%).

La maggior parte della SAU biologica regionale campana (Tab. 1) è destinata alle colture foraggere (16%) e alla produzione olivicola (13,9%): bisogna, tuttavia, considerare che molte aziende campane, in particolare quelle impegnate nella coltivazione di castagno o olivo, utilizzano già sistemi di produzione biologici, non

⁵ Ai primi due posti si posizionano la Spagna, che costituisce il 17,1% della SAU dell'Ue coltivata secondo i parametri del biologico (2.354.916 ha), e la Francia, con il 16,2% (2.240.797 ha). Testo disponibile al sito: https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/index.php?title=Organic_farming_statistics (consultato il 25 ottobre 2021).

⁶ Priorità 1: favorire il trasferimento di conoscenze e innovazione nel settore agricolo-forestale e nelle aree rurali; priorità 2: potenziare la competitività dell'agricoltura, promuovere tecnologie agricole innovative e la gestione sostenibile delle foreste; priorità 3: intervenire sull'organizzazione della filiera alimentare, favorire il benessere degli animali e gestire i rischi del settore agricolo; priorità 4: tutelare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi collegati all'agricoltura e alle foreste; priorità 5: favorire l'uso efficiente delle risorse naturali, promuovendo il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio; priorità 6: incoraggiare l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo locale delle zone rurali.

⁷ Circa 80 tra DOC, DOCG e DOP, oltre ai 552 prodotti alimentari tradizionali (PAT) relativi a diverse aree della regione.

facendo ricorso a principi attivi di sintesi, e questo contribuisce a non restituire la dimensione reale del fenomeno (Ciaravino, 2012).

Tab. 1 - Superfici e colture biologiche in Campania (in ha)

Totale al 31/12/2019	69.096
Cereali	8.415
Colture proteiche, leguminose da granella	1.837
Piante da radice	91
Colture industriali	537
Colture foraggere	11.076
Altre colture da seminativi	625
Ortaggi*	3.382
Frutta**	2.547
Frutta in guscio	8.683
Agrumi	168
Vite	2.191
Olivo	9.647
Altre colture permanenti	102
Prati e pascoli (escluso il pascolo magro)	16.651
Pascolo magro	1.946
Terreno a riposo	1.198

Fonte: Sinab (2020, p. 36).

*Gli ortaggi includono le voci “fragole” e “funghi coltivati”; **la frutta include la voce “piccoli frutti”.

Secondo gli ultimi dati forniti dall’Istat, relativi al 2016, le imprese inserite nel sistema di certificazione per l’agricoltura biologica erano 4.862 (per un totale di 28.006 ha), con un incremento del 262,3% rispetto al 2013 (1.342 aziende). Questo dato potrebbe essere attribuito alle azioni intraprese dal PSR della Regione Campania 2014-2020, approvato attraverso la Decisione Europea n. C(2015) 8315 del 20 novembre 2015 ed ulteriormente esteso anche al biennio 2021-2022: il piano ha, tra i suoi punti cardine, il ricambio generazionale, l’innovazione, lo sviluppo sostenibile e la cooperazione, e si dirige agli operatori agricoli singoli o associati, agli operatori forestali, alle imprese agroalimentari e alle aggregazioni di soggetti pubblici e privati.

Il PSR offre particolare sostegno alle pratiche agricole che si prefiggono di tutelare gli equilibri ambientali, mostrando una spiccata attenzione per i processi di conservazione, ripristino e valorizzazione degli ecosistemi collegati all’agricoltura e alla silvicoltura.

A tal fine, la regione ha definito tre linee strategiche, rispondenti alle priorità dell’Unione europea per lo sviluppo rurale, sintetizzate nei concetti di:

- *Campania Regione Innovativa*, obiettivo finalizzato alla creazione di un’agricoltura forte, giovane e competitiva, con filiere meglio organizzate e più vicine al consumatore e aziende dinamiche;
- *Campania Regione Verde*, rispondente a un’agricoltura più sostenibile, alla valorizzazione e alla tutela di spazi agricoli e forestali e al miglioramento delle performance ambientali (conservazione della biodiversità, migliore gestione della risorsa idrica, prevenzione dell’erosione dei suoli);
- *Campania Regione Solidale*, con l’obiettivo di migliorare la qualità della vita e la fruibilità del territorio rurale, rendendolo accogliente per imprese e famiglie.

L’agricoltura biologica si pone trasversalmente rispetto al raggiungimento di questi obiettivi, poiché, oltre a garantire la corretta gestione delle risorse naturali, essa è funzionale a uno sviluppo sostenibile e inclusivo delle aree rurali. La misura 11 (M11) del PSR, “Agricoltura biologica”, risponde all’obiettivo di preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all’agricoltura e alla silvicoltura, articolandosi su due interventi (Viganò, 2018).

- La sottomisura 11.1.1 (Conversione delle aziende agricole ai sistemi di agricoltura biologica) prevede un supporto finanziario, a titolo di pagamento compensativo, per le aziende in fase di conversione da un'agricoltura convenzionale a metodi di coltivazione biologica. L'obiettivo è incentivare l'adozione di questi ultimi attraverso l'adesione al sistema di controllo nazionale per l'agricoltura biologica e alle sue regole. Le aziende aderenti sono chiamate ad adottare, sull'intera SAU aziendale e/o per i relativi allevamenti, sistemi di coltivazione biologica per un periodo di almeno 5-7 anni. Successivamente, lo *status* dell'azienda non rientrerà più nel processo di conversione, ma in quello di mantenimento.
- La sottomisura 11.2.1 (Mantenimento delle pratiche e dei metodi di agricoltura biologica come definiti nel regolamento (CE) n. 834/2007) prevede un supporto finanziario, a titolo di pagamento compensativo, per le aziende in fase di mantenimento dei sistemi e metodi di agricoltura biologica.

Al 31 dicembre 2019, in Campania, la superficie beneficiata dalla misura 11.1.1 è di 17.578 ha (ricadenti in 304 comuni), mentre 15.078,3 ha hanno usufruito della misura 11.2.1 (ricadenti in 365 comuni). In termini di investimenti, a fronte dei 77.000.000 € previsti per la M11, la spesa pubblica sostenuta è di 51.565.417,92 €, ovvero il 67% del totale, a dimostrazione dell'effettivo impegno profuso nel perseguire tale obiettivo. Sebbene la regione si sia impegnata attivamente nella promozione dell'agricoltura a carattere integrato e biologico, in linea con i modelli dello sviluppo sostenibile, va sottolineato che la cifra destinata alla misura 11 costituisce soltanto il 10,84% dei 710.159.000 € previsti per la priorità 4⁸ (che comprende, oltre alla M11, anche la Misura 10 – “Pagamenti agro-climatico-ambientali”). Nel dettaglio, 47.600.000 € sono destinati alle aziende che attuano una transizione verso un modello di produzione biologico e i restanti 29.400.000 € a quelle che, invece, proseguono nel suo mantenimento. In linea generale, tra le imprese agricole che hanno beneficiato del PSR, vi è un'alta incidenza che di aziende che aderiscono al metodo di produzione biologico, che sono 2.863, circa il 25% del totale⁹ (*Rapporto di valutazione annuale 2020*).

Si registrano, inoltre, 5.918 operatori complessivi (di cui 4.931 sono produttori esclusivi, 377 sono produttori/trasformatori e 579 sono trasformatori esclusivi), con un calo del -2,1% tra il 2019 e il 2018, registratosi soprattutto nel numero dei produttori esclusivi (-3,4%)¹⁰ (Sardone, 2021). Tale situazione dimostra che le aziende agricole che si sono già strutturate negli anni addietro tendono, attualmente, a diversificare, dedicandosi anche (o soltanto) alla trasformazione dei prodotti.

È possibile ricondurre il trend di crescita del settore biologico in Campania dal 2014 al 2020 all'intervento del PSR, non solo per gli investimenti ad esso destinati, ma anche perché numerose aziende hanno avviato il processo di conversione al biologico, al fine soddisfare i criteri di priorità per l'accesso alle altre misure strutturali (Abitabile *et al.*, 2020), come la M4, relativa agli investimenti in immobilizzazioni materiali. Ciò dimostra che lo sviluppo del settore può essere promosso anche riconoscendo alle aziende biologiche una priorità di accesso alle restanti misure di sviluppo rurale. Il sostegno all'agricoltura biologica, dunque, non avviene solo in maniera diretta, attraverso la M11, ma anche indirettamente, poiché la crescita del comparto è supportata anche dalle rimanenti misure del “Programma”, le quali contribuiscono a strutturarle e promuoverle in maniera trasversale, riducendone le criticità. In particolare, si fa riferimento ai limiti di carattere logistico dovuti alla dispersione degli operatori del settore e all'elevata deperibilità dei prodotti biologici, che riduce le possibilità degli operatori di fare rete all'interno del territorio o, comunque, della filiera.

La Misura 16 “Cooperazione”, ad esempio, si propone di stimolare forme di aggregazione tra gli operatori del comparto agricolo, superando, dunque, le logiche individualiste a favore di una collaborazione tra soggetti diversi¹¹. Nel dettaglio, è la sottomisura 16.5.1 a contribuire in maniera diretta al raggiungimento degli obiettivi della Priorità 4, avendo tra le sue finalità il miglioramento delle performance ambientali delle attività agricole: ciò è possibile sia attraverso una riduzione dei loro impatti negativi sul clima e sulle risorse naturali,

⁸ La Campania è la regione italiana che ha ricevuto i maggiori fondi per il PSR (1.812.544.000 €), dopo la Sicilia (2.184.172.000 €). Tuttavia, soltanto il 39,1% è stato destinato alla priorità 4 e il 10,8% della P4 è stato destinato alla Misura 11: ad aver registrato un risultato inferiore sono Valle d'Aosta (2,9%) e la Provincia Autonoma di Trento (1,7%).

⁹ Nel 2018 esse non raggiungevano il 10%, a dimostrazione dell'importante crescita registrata dall'agricoltura biologica.

¹⁰ Nel 2018, la provincia più virtuosa, in tal senso, sembra essere Salerno che, con 1.054 imprese certificate Bio si posiziona al 16° posto tra le province italiane. Benevento, invece, con 839 operatori certificati, occupa il 17° posto per incidenza del numero di aziende biologiche certificate sul totale (2,4%) (Ferrucci, 2019).

¹¹ La misura 16 si struttura in tre sottomisure: 16.4.1 Cooperazione orizzontale e verticale per creazione, sviluppo e promozione di filiere corte e mercati locali; 16.5.1 Azioni congiunte per la mitigazione dei cambiamenti climatici e l'adattamento ad essi e per pratiche ambientali in corso; 16.9.1 Agricoltura sociale, educazione alimentare, ambientale in aziende agricole, cooperazione con soggetti pubblici/privati.

sia con una maggiore tutela del patrimonio di biodiversità e dei paesaggi in cui esse hanno luogo. Per tale ragione, i contributi concessi da questa misura contribuiscono a realizzare progetti collettivi che si rivelano più efficaci rispetto a quelli gestiti singolarmente, poiché beneficiano di sinergie tra soggetti che mettono a sistema le proprie competenze per collaborare a obiettivi comuni. La Campania, nel 2017, ha emanato un bando per la misura 16.5.1, approvando 24 dei 30 progetti pervenuti, molti dei quali finalizzati a salvaguardare o recuperare il paesaggio rurale, la biodiversità naturale e agricola, i prodotti agroalimentari tipici (14 su 24, inoltre, afferiscono direttamente proprio alla misura M11). I progetti hanno una durata di 18 mesi e la maggior parte di essi è ancora in essere¹², pertanto sarà possibile avere informazioni più precise sui loro risultati solo quando saranno giunti a compimento.

Sebbene il comparto del biologico campano si dimostri piuttosto attivo grazie agli interventi del PSR, è opportuno sottolineare che i problemi di inquinamento ambientale e di sicurezza alimentare che hanno caratterizzato la regione negli ultimi anni hanno generato sfiducia e insicurezza nei consumatori rispetto alla produzione agricola locale (Annunziata e Vecchio, 2016), favorendo lo sviluppo di numerosi progetti finalizzati a promuovere l'agricoltura campana. Ciò è accaduto soprattutto a seguito delle ricadute negative dovute al fenomeno della "Terra dei fuochi", ovvero l'interramento e la combustione a cielo aperto di rifiuti tossici tra la provincia di Napoli e quella di Caserta, il cui impatto sulle scelte dei consumatori è stato forte e rilevante (Acierno e Cuccurullo, 2015; Cembalo *et al.*, 2019). Negli ultimi anni, in effetti, si è registrato un notevole incremento di aziende che hanno scelto di produrre secondo i protocolli dell'agricoltura biologica, anche alla luce della crescente richiesta, da parte dei consumatori, di alimenti più salubri e di un'attenzione più elevata per le tematiche ambientali. Potrebbe, in effetti, esserci un collegamento tra questi dati, considerato che "le lotte ambientali si sono saldate con nuove forme di economia attenta all'ambito socio-ambientale che combinano la difesa del territorio alla produzione di cibo sano, occupandosi quindi della concreta riproduzione socio-territoriale" (Carabellese e Maurano, 2019, p. 1129). In ogni caso, l'adozione di forme produttive certificate può costituire un valido aiuto per l'intero comparto agroalimentare, in quanto riesce a mitigare le accezioni negative della sua reputazione, riacquisendo la fiducia dei consumatori.

3. CONCLUSIONI. – Una transizione verso metodi di coltivazione biologici sembra, dunque, sempre più urgente e necessaria, considerando che, oltre ad apportare notevoli benefici in termini di salubrità e sostenibilità, essa potrebbe avere un'influenza decisiva anche sulla crescita dei profitti e dell'occupazione nel comparto agricolo. L'agricoltura biologica costituisce una leva fondamentale del settore agroalimentare italiano di qualità e, pertanto, è molto importante che essa venga potenziata e, soprattutto, che si incrementi, orientandola, la scelta di prodotti certificati, per stimolare la crescita dell'intero settore e ridurre le importazioni. In tal senso, le politiche e le strategie dell'Unione europea si pongono al servizio dello sviluppo del comparto biologico, in particolare attraverso l'adozione di strumenti di programmazione pluriennale, tra cui il PSR: a scala regionale, tuttavia, questo deve anche condurre alla definizione di obiettivi sempre nuovi, in grado di aumentare i livelli di competitività del sistema agricolo nella sua totalità.

Nel caso specifico della Campania, nonostante i progressi registrati nell'arco temporale del PSR, la regione dimostra di avere ancora ampi margini di miglioramento nello sviluppo del comparto del biologico, soprattutto considerata la sua decima posizione rispetto alle altre regioni italiane. Nei prossimi anni, sarà importante non solo continuare a rafforzare la filiera delle produzioni biologiche attraverso azioni e strumenti che incentivino la conservazione della fertilità dei suoli, la prevenzione idrogeologica e la qualità certificata delle produzioni, ma bisognerà anche promuovere il ruolo delle coltivazioni biologiche come strumento per la valorizzazione del territorio e il rilancio dell'economia locale attraverso i prodotti tipici di qualità. Al contempo, diventa necessario incentivare le aziende a qualificare, certificandoli, i propri prodotti e processi, circostanza che può avere ricadute positive sull'economia, ma anche sul rafforzamento di competenze e sul trasferimento di conoscenza.

In un contesto in cui all'agricoltura vengono riconosciute nuove funzioni in termini di salvaguardia ambientale e di tutela sociale, supportate anche dai finanziamenti delle politiche europee, il biologico può offrire un'importante alternativa ai modelli di produzione agricola intensivi, considerando che la sua valorizzazione costituisce anche uno strumento strategico per lo sviluppo dei territori. La Campania, dunque, dovrà essere pronta a cogliere le opportunità in grado di aprire nuovi scenari per il futuro del comparto biologico, affinché le externalità positive da esso generate abbiano delle ricadute sull'intera la filiera agroalimentare regionale.

¹² http://agricoltura.regione.campania.it/PSR_2014_2020/M1651.html (consultato il 25 ottobre 2021).

BIBLIOGRAFIA

- Abitabile C., Marras F., Viganò L., a cura di (2020). *Bioreport 2019. L'agricoltura biologica in Italia*. Roma: Rete Rurale Nazionale 2014-2020. Testo disponibile al sito: <https://www.reterurale.it/Bioreport2019> (consultato il 25 ottobre 2021).
- Acierio A., Cuccurullo A. (2015). Ambiente e agricoltura nella Campania Felix. In: Ferrario V., Francini M., a cura di, *Italia 45-45. Radici, Condizioni, Prospettive*. Atti della XVIII Conferenza Nazionale SIU Società Italiana degli Urbanisti, Venezia, 11-13 giugno 2015. Roma-Milano: Planum Publisher, pp. 400-408.
- Annunziata A., Vecchio R. (2016). Organic farming and sustainability in food choices: an analysis of consumer preference in Southern Italy. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 8: 193-200. DOI: 10.1016/j.aaspro.2016.02.093
- Carabellese M., Maurano S. (2019). Il ruolo dei movimenti sociali e dei conflitti ambientali nel processo di territorializzazione e creazione di capitale sociale. In: Salvatori F., a cura di, *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme*. Atti del XXXII Congresso Geografico Italiano, Roma, 7-10 giugno 2017. Roma: A.Ge.I., pp. 1125-1131.
- Carmignani S. (2012). *Agricoltura e ambiente*. Torino: Giappichelli.
- Cembalo L., Caso D., Carfora V., Caracciolo F., Lombardi A., Cicia G. (2019). The "land of fires" toxic waste scandal and its effect on consumer food choices. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16: 165. DOI: 10.3390/ijerph16010165
- Ciaravino R. (2012). I prodotti tipici delle filiere agroalimentari campane. In: Cacace D., Falessi A., Marotta G., a cura di, *I sistemi agroalimentari e rurali in Campania. Filiere e territori*. Milano: FrancoAngeli.
- Ferrucci D. (2019). Il biologico in numeri, analisi di un fenomeno. *Rivista di Agraria.org*, 297. Testo disponibile al sito: <https://www.rivistadiagricoltura.org/articoli/anno-2019/biologico-numeri-analisi-un-fenomeno> (consultato il 25 ottobre 2021).
- Gamboni M., Moscatelli S. (2015). Organic agriculture in Italy: challenges and perspectives. *Organic Agriculture*, 5: 165-177. DOI: 10.1007/s13165-015-0098-2
- Grillotti Di Giacomo M.G. (2012). *Nutrire l'uomo vestire il pianeta. Alimentazione-agricoltura-ambiente tra imperialismo e cosmopolitismo*. Milano: FrancoAngeli.
- Istat (2013). *Atlante dell'agricoltura italiana. 6° censimento generale dell'agricoltura*. Roma.
- Lobley M., Reed M., Butler A. (2009). The contribution of organic farming to rural development: An exploration of the socio-economic linkages of organic and non-organic farms in England. *Land Use Policy*, 3: 723-735. DOI: 10.1016/j.landusepol.2008.09.007
- Rahmann R. (2011). Biodiversity and organic farming: What do we know? *VTI Agriculture and Forestry Research*, 61: 189-208.
- Rapporto di valutazione annuale 2020 (2020). Lattanzio Kibs*. Testo disponibile al sito: http://www.agricoltura.regione.campania.it/psr_2014_2020/pdf/RVA_2020.pdf (consultato il 25 ottobre 2021).
- Sardone R., a cura di (2021). *Annuario dell'agricoltura italiana 2019*. Roma: CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Centro di ricerca Politiche e Bio-economia.
- Scialabba N.E.-H., Müller-Lindenlauf M. (2010). Organic agriculture and climate change. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 2: 158-169. DOI: 10.1017/S1742170510000116
- Sinab (2020). *Bio in cifre 2020*. Testo disponibile al sito: <https://www.sinab.it/sites/default/files/share/BIO%20IN%20CIFRE%202020.pdf> (consultato il 25 ottobre 2021).
- Viganò L., a cura di (2018). *L'agricoltura biologica nella programmazione 2014-2020*. Roma: Rete Rurale nazionale – MiPAAF.
- http://agricoltura.regione.campania.it/PSR_2014_2020/psr.html (consultato il 25 ottobre 2021).

RIASSUNTO: L'agricoltura biologica garantisce elevati standard di sicurezza e qualità degli alimenti, oltre a tutelare l'ambiente e la biodiversità: per tale ragione, essa riveste un ruolo centrale nelle strategie europee orientate alla sostenibilità. Il presente contributo si propone di delineare un quadro generale del comparto biologico in Campania, per indagare come la diffusione di modelli di produzione sostenibili determini l'adozione di comportamenti volti a rispondere alla crescente attenzione le questioni ambientali e la salubrità degli alimenti. In particolare, a partire dal PSR 2014-2020, che ha riconosciuto un ruolo prioritario alle coltivazioni biologiche e alla sostenibilità, si realizza una disamina della situazione attuale, per evidenziarne punti di forza e criticità.

SUMMARY: *Organic farming and sustainability: a reflection on Campania region.* Organic farming guarantees high standards of food safety and quality, as well as the protection of environment and biodiversity, which explains its central role in European strategies aimed at achieving a sustainable development. The paper aims to outline a general framework for the organic sector in Campania, in order to investigate how the increasing diffusion of sustainable production models determines the adoption of behaviours aimed at meeting the growing attention to environmental issues and food quality. Starting from the RDP 2014-2020, which gave a priority role to organic farming and sustainability, the current situation is examined, to highlight its strengths and weaknesses.

Parole chiave: agricoltura biologica, Campania, sostenibilità
Key words: organic farming, Campania, sustainability

*Dipartimento di Studi Umanistici, Università degli Studi di Salerno; abonavoglia@unisa.it

CARMEN SILVA CASTAGNOLI*

DALLE ANTICHE PIAZZE DEL MERCATO AI FARMERS' MARKETS POLIFUNZIONALI. RI-SCOPERTA DI UN NUOVO MODELLO DI AGGREGAZIONE DEL CIBO

1. FIERE E MERCATI DEL CIBO IN MOLISE. – Gli scambi commerciali in Molise, soprattutto nel passato, erano ostacolati dall'arretratezza del sistema dei trasporti stradali e marittimi. Proprio per ovviare a tale problema, nel corso dell'Ottocento ed anche per buona parte del ventesimo secolo, aumentarono, sensibilmente, le fiere e i mercati per rendere più vitale, attraverso l'aumento degli scambi di capitali e di merci, l'economia regionale. Una distinzione è necessaria fare tra fiera e mercato. La fiera rappresentava un evento eccezionale, la fissazione della data era legata a fattori religiosi, climatici e commerciali, coincideva, infatti, con le più importanti feste religiose e patronali, era anche un modo per ringraziare la divinità per il buon andamento del raccolto, e un'occasione per far festa e divertirsi, "una fiera significava uscire dal proprio guscio abituale, varcare i confini del proprio Distretto, qualche volta perfino quelli della provincia" (Masciotta, 1982, vol. I, p. 313). Le fiere erano concentrate nel periodo marzo-settembre, in particolare nel mese di settembre perché non solo la richiesta e l'offerta dei prodotti erano maggiori, ma anche per le condizioni climatiche più favorevoli¹. Alla fiera, produttori, consumatori e mercanti s'incontravano per contrattare l'acquisto o la vendita di beni di uso non corrente, bestiame o di beni durevoli, tessuti o attrezzi di lavoro. Rinomate erano le fiere che si svolgevano a Campobasso come rilevato nei vari, apprezzati². L'importanza della piazza commerciale di Campobasso è data da una prerogativa che consisteva nella nomina di un "mastro del mercato", incaricato di tenere il *bancum iuris* per dirimere le varie controversie, eletto dal popolo, in carica solo per la durata delle fiere, al posto del magistrato di nomina regia; per lo Scaramella "nulla di simile fu concesso a città molto più considerevoli di Campobasso" (Gasdia, 2017, vol. 2, p. 343). La fiera si distingueva dal mercato dove, predominavano beni di prima necessità e aveva una cadenza settimanale o giornaliera, con la funzione prevalente di approvvigionamento dei beni di prima necessità destinati alle comunità locali che, per motivazioni varie, legate all'isolamento e all'inadeguatezza delle infrastrutture viarie, non potevano provvedere da soli ai propri bisogni. Nei centri più importanti vi era il mercato una o due volte la settimana, vi affluivano le popolazioni dei luoghi limitrofi per acquistare o vendere prodotti: "grano, frumentone, biade, legumi, olj, latticini, formaggi, polli, carni, frutta, ortaggi ed ogni altra sorte di commestibili". Vi si portano al tempo stesso lino, canapa, filo, tele, panni grossolani, cuoia, calze, scarpe e variati strumenti, arnesi e masserie di uso comune (Afan De Rivera, 1933, p. 193). Per quanto riguarda la distribuzione dei mercati nel corso della settimana, prevalevano il lunedì, il sabato e la domenica. I mercati si svolgevano all'aperto, nelle piazze che potremmo chiamare delle erbe, dove i prodotti rigorosamente a km zero e stagionali erano messi in vendita dai contadini provenienti dalle campagne circostanti.

Questa premessa ritengo sia necessaria per ribadire che il gran parlare, in questi ultimi anni di farmers' markets, di filiera corta, di circuiti brevi del cibo, di cibo del territorio, non è certamente una novità. La ricerca del carattere stagionale degli alimenti ha radici molto antiche, anche se la location dei mercati oggi è diversa, rispetto al passato, non solo per le dimensioni, ma soprattutto per la multifunzionalità e per l'urgenza di affermare le diversità territoriali e i valori del locale, da contrapporre alla globalizzazione dei mercati alimentari. Il proliferare, infatti, dei centri commerciali, ha generato, la scomparsa di prodotti tipici e stagionali e tutti, chi più e chi meno siamo stati (e siamo) affascinati dalla possibilità di mangiare le ciliegie del Cile

¹ Fra le fiere più antiche risalenti al XIII sec. si cita quella di Santa Maria a Campobasso che si svolge ancora oggi l'8 settembre e quella dalle cipolle ad Isernia che alcuni studiosi fanno risalire al 1124.

² Gli apprezzati erano le stime che si facevano del feudo quando era messo in vendita, sono preziose testimonianze per ricostruire le caratteristiche economiche e non solo di un territorio; importanti per la storia di Campobasso sono gli apprezzati del Nauclerio del 1688 e dello Stendardo del 1732.



a Natale e i pomodori tutto l'anno. La riscoperta delle piazzette delle erbe non è un sogno nostalgico del passato, ma è un guardare al presente e al futuro, è promuovere la gastronomia locale sul modello alimentare "mangiare geografico" e sul ritrovato legame campagna-città. È un rivalorizzare l'agricoltura di prossimità, che può meglio garantire il cibo di qualità, con l'ambizioso obiettivo di realizzare la sostenibilità agroalimentare, strettamente collegata al *food security* e al *food safety*, caldamente sollecitati dalla FAO.

La riscoperta, in questi ultimi anni, delle piazzette storiche delle erbe riqualifica quei luoghi che, un tempo, prima che la tecnologia moderna offrisse altri modi di socialità, erano gli unici posti d'incontro, di aggregazione, al pari delle piazze, delle chiese e delle fontane. Insieme ai mercati dei contadini e all'offerta dei prodotti rigorosamente biologici a corto raggio, sempre più si vanno affermando, soprattutto nelle grandi città, i Mercati Centrali o mercati gastronomici coperti, multifunzionali, che uniscono all'offerta di tradizionali prodotti a chilometro zero, stand di cucina locale, musica dal vivo, spettacoli e corsi di cucina. All'offerta di prodotti del territorio si aggiunge quella di punto di riferimento per gli abitanti, non solo della città, ma dell'intero hinterland, luogo in cui scoprire e condividere momenti sociali e culturali.

2. LA CENTRALITÀ COMMERCIALE DI CAMPOBASSO E LA RINNOVATA FUNZIONE DELLE SUE PIAZZETTE. – La presente relazione prende spunto da quanto fin qui esposto per raccontare le trasformazioni, realizzate e in corso di attuazione, dei mercati, le vecchie piazzette, della città di Campobasso: Fondaco della Farina, Piazzetta Palombo e Mercato coperto. Il Mercato coperto costruito sul finire degli anni Cinquanta del secolo scorso, attualmente, è oggetto di una riqualificazione che vede contrapposte due posizioni: un "dove era e come era", quindi un intervento di solo maquillage, e l'altra, più innovativa, che parte dall'espansione del concetto di "luogo di scambio" delle merci; spazi utilizzati h 24, dove trovano posto attività diverse, commerciali, ricettive, culturali per favorire la socialità, sull'esempio dei grandi mercati coperti europei, fra i quali famosi sono: l'Agorà Omonia di Atene, la Boqueria di Barcellona, il San Miguel di Madrid, il Markthalle di Berlino, il Rialto di Venezia, il Mercato Centrale di Firenze, quello dell'Esquilino di Roma, e il Fico di Bologna (Food Disneyland emiliana), luoghi che uniscono all'offerta di tradizionali prodotti a chilometro zero, fruibili anche come cibo di strada, in stand di cucina locale, anche spettacoli e corsi di cucina. Il luogo di scambio per eccellenza di Campobasso si svolgeva nella piazza detta appunto Piazza Mercato³, oggi cuore della Campobasso moderna, circondata dagli edifici più rappresentativi: Prefettura, Cattedrale, Banca d'Italia, e proprio la presenza di questi edifici e l'impossibilità di una "coabitazione" hanno spinto il Comune negli ultimi decenni del XIX secolo⁴ a trasferire, per motivi di pubblica utilità, igiene e decoro le fiere del bestiame in aree periferiche della città, mentre per il mercato dei generi commestibili si individuano luoghi adiacenti alla vecchia Piazza del Mercato: Fondaco della Farina e Piazzetta Palombo, funzionanti, insieme al mercato giornaliero di Corso Bucci, per tutto il XX secolo.



Fig. 1 - Fondaco della Farina, la piazzetta dalle tante vite, oggi è occupata in parte dal gazebo e dai tavolini di un ristorante (C. Pietrunti)

2.1 Fondaco della Farina e Piazzetta Palombo. – Fondaco della Farina (cfr. Fig. 1) è il luogo storico del mercato a Campobasso, è uno slargo inglobato all'interno dell'antica cerchia muraria, poco distante dalla Chiesa di San Leonardo, e dalla porta del mercato⁵, è una piazzetta molto raccolta, circondata da abitazioni, fra le quali, il retro del palazzo ducale e il vecchio Teatro del Genio o Sociale, inaugurato nel 1789 che ha avuto ospiti illustri fra i quali Giuseppe Napoleone. È citata

³ "Fuori la porta principale vi è una piazza grande ove si fa il mercato ogni giovedì e le fiere [...]; venendo forestieri e piantando Barracche nella Piazza e Largo ove si celebrano le fiere, ciascuno deve pagare grana dieci" (Stendardo, 1732, manoscritto).

⁴ Nella Pianta della città, allegata al Piano Regolatore di Campobasso, del 1876 è presente Piazza Mercato, dove ancora si svolgevano mercato e fiere, non sono invece indicate, anche se individuabili le due piazzette, Fondaco della Farina e Piazzetta Palombo.

⁵ Una delle sei porte che si aprivano nelle mura.

nei vari apprezzamenti: “Nel Largo della Dogana Vecchia c’è il Fondaco della Farina dove si esige la Gabella della Farina e ci sono numerose botteghe, pizzicaroli, salnitriati, panetterie, e maccaronare” (Stendardo, 1732). La piazzetta, così chiamata dai campobassani, è stata al centro di episodi storici fra i quali quello, noto come “i vespri di Campobasso”, che accadde nel 1796, con modalità simili a quello più famoso dei vespri Siciliani⁶. L’esposizione e le abitazioni rendevano la piazzetta ben protetta e dal rigido inverno campobassano e dalla calura estiva. Situata all’interno delle mura dell’antico borgo, qui arrivavano cereali ed anche la farina⁷, prodotta dai mulini situati nei dintorni della città, la merce, non solo grano o farina, era pesata per poi essere soggetta a dazio. Poco distante, lungo l’attigua via Cannavina, è ancora possibile vedere la “Mezzacanna”, misura ufficiale dell’epoca utilizzata dai doganieri, per esigere il dazio. In un documento notarile del 1790, il notaio Tommaso Cancellario chiama la piazzetta “Fondaco della Dogana Vecchia” e nell’atto si legge che “la gabella del comune di Campobasso era stata affidata a un gruppo di persone per la somma di 4.890 ducati”.

Già dal secolo scorso questa piazzetta era adibita a mercato giornaliero, ed era l’unico mercato esclusivo di frutta e verdura, insieme a Piazzetta Palombo, dove affluivano i contadini provenienti dall’hinterland per vendere i prodotti dei loro orti, a chilometro zero, orti ubicati a quote altimetriche più basse, rispetto alla città. Luoghi ricchi di acqua, la toponomastica ci rivela quest’antica funzione: Vazzieri, Giardini, Vignarelle, Campere, Camperelle, Fontana vecchia, Fossato Cupo, Fossato San Vito, Selva Piana, Mascione e la Fota da dove provenivano i rinomati ortaggi, i “lacci”, in altre parole i sedani, i piselli, le “commarelle”, una varietà di cetrioli, cultivar endogene, oggi purtroppo perdute. Queste aree in seguito all’espansione edilizia della città sono state coperte da strade e da palazzi e ospitano i nuovi quartieri residenziali di Campobasso. La piazzetta attraverso via Cannavina, già via Borgo, era collegata con la città moderna, non lontana dalla stazione ferroviaria e da quella delle linee extraurbane, facilmente accessibile anche da chi proveniva dai piccoli comuni della provincia. Al pari dell’altra piazzetta, poco distante, Piazzetta Palombo, presentava inconvenienti legati al clima, erano piazzette non coperte, esposte alle intemperie del clima, freddo invernale e caldo estivo, alle dimensioni, troppo esigue per una popolazione cittadina in costante crescita, e alle precarie condizioni igieniche. Si avvertiva la necessità di un luogo coperto, più ampio, più sicuro in osservanza delle norme igienico-sanitarie, pertanto, si rese necessaria intorno alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso la costruzione di un Mercato coperto. Spostato il mercato contadino nel nuovo Mercato coperto, Fondaco della Farina perde a poco a poco la sua funzione di mercato, di centro culturale e di aggregazione che per secoli aveva avuto e diventa prima parcheggio e poi spazio occupato dai tavolini di un ristorante e solo raramente, durante l’estate si svolgono manifestazioni culturali. Attualmente non ci sono progetti per la valorizzazione di un luogo così caro ai campobassani. La piazzetta dalle tante vite, Fondaco della Farina, Mercato del Grano, Dogana, “Piazzetta delle erbe”, Parcheggio e Ristorante all’aperto, aspetta una nuova funzione che possa valorizzarla, ma soprattutto renderla godibile da tutti i campobassani.

Piazzetta Palombo_(cfr. Fig. 2) è l’altra piazzetta delle erbe, prende il nome dal fatto che l’entrata principale è su via Palombo, l’altra entrata è su via Marconi.

Già l’architetto Berardino Musenga, al quale si deve la progettazione della città murattiana, l’attuale city center,



Fonte: Foto C.S. Castagnoli.

Fig. 2 - Piazzetta Palombo, come si presenta oggi, dopo il restauro concluso nel 2001

⁶ A seguito di un’offesa rivolta da un soldato ad una contadina, che era nel mercato a vendere i prodotti della terra, ci fu una sollevazione del popolo contro la milizia, con morti e feriti.

⁷ Il grano è stato sempre il prodotto più coltivato, durante la dominazione spagnola il Molise era uno dei sette mercati del grano che rifornivano la città di Napoli. Per valutare l’importanza del grano basti considerare che ancora agli inizi del XX secolo “il grano non la moneta è la merce cui si rapporta buona parte dei valori. In grano si pagano i fitti delle terre, in grano si fanno i prestiti ai coloni e in grano si estinguono” (Presutti 1985, pp. 99-100). Inoltre la coltivazione del grano ha favorito, non solo l’unica attività industriale endogena della regione, da quella molitoria a quella dei pastifici, fra i quali “La Molisana”, ma ha inciso sul contesto socio-culturale della regione: dalle feste, alla letteratura, alla pittura tutto riconduce al grano.

nel 1812 aveva individuato quest'area, da delimitare con un porticato, idonea a essere sede di un mercato, soprattutto di prodotti alimentari, ma per motivi vari, soprattutto politici: la fine del decennio francese, il ritorno dei Borboni, la nascita del Regno d'Italia non se ne fece niente. Nel 1885 è espropriata un'area di 1.100 mq in cui erano relegate attività che emanavano cattivi odori: concia delle pelli⁸, macellazione e andava risanata per dare decoro a un'area centrale della città, dove erano presenti "i palazzi del potere". L'area di forma rettangolare era al servizio della Taverna Caiola, per la sosta delle carrozze, il cui continuo via vai era causa di disturbo.

La realizzazione di questo mercato che avvenne in tempi brevi per quanto riguarda il primo lotto, ha rappresentato un'operazione di "project financing ante litteram" (Manfredi Selvaggi, 2021), infatti, la costruzione, in pochi mesi fu resa possibile proprio dall'afflusso di capitali privati ottenuti con la vendita delle future "baracche" (così definite negli atti progettuali); l'inaugurazione avvenne nel 1896, il completamento definitivo, nel 1900. I tre lati dell'area sono occupati da una pensilina, mentre il lato che confina con la cattedrale (cfr. Fig. 3) è occupato da un porticato, entrambi gli elementi qualificano e rendono riconoscibile un luogo destinato a mercato.



Fonte: Foto C.S. Castagnoli.

Fig. 3 - Un aspetto originale della piazzetta Palombo è dato dall'abside della cattedrale (ampliata nel 1929), che poggia sui pilastri del portico; "miscere sacra profanis!"

Interessante notare che due dei pilastri in muratura del porticato servono pure a sostenere l'abside della Chiesa della Trinità⁹, allora, ancora non Cattedrale, l'abside pertanto, non poggia sul terreno, bensì, su tale portico e sembra quasi vibrarsi in aria. Sotto il porticato vi erano piccoli box destinati alla vendita di prodotti non ortofrutticoli che invece occupavano gli altri lati, protetti da una pensilina dalle intemperie. All'interno c'era un posto di guardia, due vigili urbani vigilavano e riscuotevano il posteggio, vi era inoltre una bilancia, dove si poteva controllare se il peso della merce acquistata corrispondeva. Piazzetta Palombo viveva solo di mattina, nel pomeriggio rimaneva chiusa per le pulizie, non vi erano accessi diretti alle abitazioni private, gli edifici bassi, di altezza uniforme, erano adatti solo a ospitare negozi. Interessanti sono i materiali da costruzione utilizzati: mattone e ferro¹⁰ che sono stati preservati anche dopo il restauro avvenuto qualche decennio fa, che ha visto contrapposti i sostenitori di una radicale trasformazione che prevedeva un ampliamento e un

⁸ Piazzetta Palombo ha uno dei due ingressi su Via Marconi, già Via Conceria, che indicava chiaramente l'attività prevalente che vi si svolgeva, la concia delle pelli; con la zonizzazione della città voluta dai Gonzaga, feudatari di Campobasso nel XVI secolo, le strade erano designate con un toponimo legato all'attività prevalente che si praticava: scarparie, ferrarie, concerie, oreficerie, neviere.

⁹ Già negli anni del secondo dopoguerra si chiedeva lo spostamento del mercato per la vicinanza alla Cattedrale: "Il mercatino detto della Piazzetta, dovrebbe essere spostato altrove, perché male si accordano gridi e bestemmie di venditori e banditori e compratori con preci, inni ed organo e salmi dall'interno del duomo" (Gasdia, op. cit. v. 3, p. 323).

¹⁰ Artistici sono i due cancelli in ferro battuto situati all'ingresso del mercato su Via Palombo e su Via Marconi, la lavorazione del ferro battuto era molto praticata, tanto che Campobasso, era conosciuta come la Sheffield delle due Sicilie.

ridisegno di tutta l'area, inclusi il piazzale della Prefettura e via Palombo, e la tesi dei sostenitori di "dove era e com'era", ha prevalso quest'ultima, anche per l'opposizione della Soprintendenza, essendo l'area sottoposta a vincolo, si è persa, così, l'occasione per qualificare uno spazio, attribuendo nuove funzioni.

Persa la funzione di "Mercato dei Commestibili", oggi ospita botteghe artigianali, nel tentativo di trasformare la vecchia piazzetta "delle erbe" in centro dell'artigianato di qualità, come si legge nella lastra posta all'ingresso, che vuole ricordare ai visitatori il valore di un oggetto dell'artigianato: "un pezzo di cuore, parte dell'anima". Nelle serate estive hanno luogo spettacoli musicali e teatrali, comunque si avverte un vuoto, una piazzetta perduta, che ha perso la primitiva funzione e con difficoltà cerca di trovarne un'altra, forse ci vorrà del tempo.

2.2 *Il Mercato coperto.* – Il Mercato coperto (cfr. Fig. 4) è nato alla fine degli anni Cinquanta, l'inaugurazione è del 1957, per venire incontro alle esigenze dei cittadini, alla ricerca di un mercato coperto, dove poter acquistare i prodotti alimentari, al riparo dal freddo invernale e dal caldo estivo e dove fossero garantite le più elementari norme igienico-sanitarie; la *food safety* raccomandata oggi anche dall'ONU. L'area scelta riguardava una grande piazza, in posizione di frontiera tra il centro storico, la città murattiana, l'attuale city center, e gli orti di Fontanavecchia, con l'obiettivo anche di favorire nell'area circostante la concentrazione di nuove attività commerciali. Il progetto del Mercato coperto fu affidato a un giovane architetto Enrico Mandolesi esponente del MIAR (Movimento Italiano per l'Architettura Razionale), che contrappone all'astrazione di un'architettura concettuale la concretezza di un manufatto edilizio strettamente legato alle tradizioni e alle identità locali. L'idea fondante del progetto s'incentrava sull'espansione del concetto di luogo di scambio, di spazio unitario, caratterizzato da una grande aula a tutta altezza, caratteristica che è oggi basilare per consentire, con il riuso, la multifunzionalità, contemperando attività commerciali, ricettive, culturali e turistiche. L'impianto è a basilica con ballatoio, cappelle perimetrali e banchi a pianta circolare, che ricordano i più antichi mercati romani; innovativo è l'utilizzo del laterizio a faccia vista¹¹, accanto al cemento. Il degrado, dovuto al tempo, l'assenza d'interventi di normale manutenzione e l'abbandono dei venditori, con la nascita di centri commerciali ubicati nell'estrema periferia della città, hanno declassato già da decenni il Mercato coperto. I numeri parlano chiaro, secondo i dati diffusi dall'attuale Assessore al Commercio, l'area è utilizzata, oggi, da soli due assegnatari di box, sette coltivatori diretti che occupano i banchi, sette spuntisti e tre operatori ittici, questi ultimi presenti solo il mercoledì e il venerdì; la struttura non è adeguata alle norme sismiche, impiantistiche, statiche e igienico-sanitarie, e non è possibile procedere all'assegnazione di nuovi venditori.



Fonte: Foto C.S. Castagnoli.

Fig. 4 - Il Mercato coperto, ben visibili i tre livelli, nonché lo stato di degrado e il murales, aggiunto di recente, sullo sfondo una parte del nucleo medioevale di Campobasso

¹¹ I laterizi utilizzati erano prodotti dalla Fornace Petrucciani ubicata fra i comuni di Campobasso e Ripalimosani, rinomata anche fuori regione per la produzione di mattoni, non più attiva dal 1984.

La riqualificazione pertanto è stata al centro “dei pensieri” delle varie Amministrazioni che si sono alternate nell’ultimo decennio, diverse le proposte.

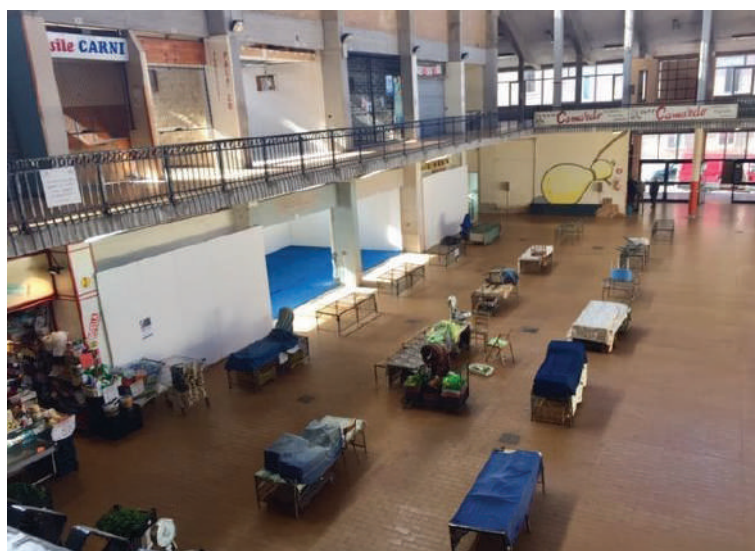
Un primo progetto datato 2014 prevedeva di riqualificare l’area realizzando ventiquattro box coperti e ventotto banchi, un grande magazzino, un cinema multisala per ottocento spettatori, una tavola calda con tetto panoramico e un parcheggio per 385 posti auto. Il progetto è naufragato al cambio di amministrazione. Poi Legambiente Molise nel 2017 ha presentato agli amministratori del Comune di Campobasso un manifesto per un efficace riuso del mercato coperto. Il progetto di massima, redatto da esperti di architettura e di sviluppo sostenibile, insieme all’ordine degli Architetti della Provincia di Campobasso e al centro di ricerca ArIA dell’Università degli Studi del Molise, prende il via dall’utilizzo di circa 17 milioni di euro, destinati alla riqualificazione del Mercato coperto e di altre aree cittadine, nell’ambito del programma “La periferia come centro” (DPCM del 25 maggio 2016). L’idea progettuale si basa sulla considerazione che il riuso del Mercato coperto di Campobasso avvenga salvaguardando “la tutela dell’immagine architettonica e del messaggio formale e ideale” tramandato da Enrico Mandolesi, e sia inoltre assicurata la multifunzionalità, e la sostenibilità ambientale. La proposta di Lega Ambiente parte dalla considerazione di sfruttare gli spazi in tutte le ore del giorno, con attività commerciali, ricettive, culturali che permettano la socialità e lo scambio culturale. Il progetto prevede di allocare il mercato agroalimentare della filiera corta, su banchi smontabili, al piano terra, con orario non oltre le ore 13; negli stalli ubicati al primo piano, ci saranno le attività di promozione dei prodotti agroalimentari delle aziende molisane e attività di ristorazione, mentre al secondo piano dovrebbe trovare posto una Bibliomediateca, con spazio per lo studio, e uno spazio museale.

Il Manifesto presentato e accolto dalla passata amministrazione è stato accantonato dalla nuova che ha, invece, avviato un nuovo progetto, ora in fase di dirittura d’arrivo, ma del quale al momento ci conoscono solo alcuni punti. Il nuovo progetto, affidato a un famoso architetto Massimo Pica Ciamarra, lo stesso che ha progettato il Centro Direzionale di Napoli, è stato consegnato, ma deve essere sottoposto a una società esterna per la verifica progettuale e avviare così l’appalto. Il progetto Pica Ciamarra si basa sul recupero dell’immobile nel pieno rispetto degli schemi del progetto Mandolesi, conservandone i caratteri identitari, con interventi necessari, il più possibilmente non invasivi, introducendo sistemi efficienti di areazione, di staticità, antisismici e di risparmio energetico. Si conserva: l’impianto a tutt’altezza, gli stessi materiali, cemento e mattone, sostituzione solo di quelli degradati, come i mattoni in argilla a faccia vista. Elemento innovativo è l’utilizzo del verde che qualifica gli spazi interni ed esterni.

All’interno si creerà un’orangerie, con piantumazione di aranci amari, che durante il periodo della fioritura emaneranno un “un odore divino”, il profumo delle zagare, che avvolgerà tutto il mercato, e potrebbe costituire una sorta di quinta arborea, qualora si decidesse di utilizzare l’area per spettacoli; all’esterno, un piccolo giardino con essenze della flora appenninica, frassino e acero, sostituirà l’area oggi occupata da un parcheggio non controllato. Al piano terra, la piazza esterna ripristinata costituirà un *unicum* con quella interna, coperta con vetrate, destinata a vendita diretta di prodotti della terra, su stazzi mobili, solo di mattina e non oltre le ore 13, riservando questo spazio per il resto della giornata a eventi culturali vari, un luogo d’incontro dove trascorrere il tempo libero. Al piano intermedio, nelle cappelle perimetrali troveranno posto le botteghe artigianali, con vendita di prodotti di qualità, una vetrina dell’agroalimentare d’eccellenza molisana, all’ultimo piano, altro spazio destinato alla convivialità, con un ristorante, e caffè letterario. Non si entrerà nel dettaglio di altri interventi, estranei al presente lavoro, quali: parcheggio, rifacimento della facciata, del tetto e delle scalinate. Il nuovo progetto subirà lo stesso destino di quelli precedenti? L’amministrazione di oggi farà in tempo, prima della normale scadenza nel 2024, a portare a termine il recupero e il riuso del Mercato coperto per la cui realizzazione si è tanto spesa? Nel frattempo il mercato di Mandolesi subirà un ulteriore degrado, mancano pochi anni, sei, per l’esattezza, a quando nel 2027, scatterà, a settant’anni dalla costruzione, il vincolo da parte del Mibact, e allora il restauro sarà ancora più complicato e lontano nel tempo. Il Mercato coperto di Campobasso potrà avere una nuova vita, purché la gestazione non sia troppo lunga.

3. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE. – La cronistoria dei mercati storici di Campobasso rileva l’importanza che questi hanno avuto non solo per l’economia della città, per la socialità, e per lo scambio di prodotti e d’idee, ma anche per lo stretto legame con l’agricoltura periurbana. L’agricoltura periurbana è caratterizzata dai sistemi agricoli medio-piccoli, dalla policoltura, da un paesaggio agricolo contraddistinto da un mosaico di forme e di colori creato dalla promiscuità delle colture e dalla biodiversità. Dopo gli anni Cinquanta, le epocali e repentine trasformazioni delle campagne, causate dall’avvento dell’agricoltura industriale altamente competitiva, hanno determinato due processi: l’omogeneizzazione del paesaggio e la cementificazione selvaggia delle aree agricole attorno alle città. A scomparire è stata proprio l’agricoltura periurbana che riforniva di

prodotti le aree urbane, sono scomparsi gli orti che generalmente segnavano l'avvicinarsi di un centro urbano, e Campobasso, come si è avuto modo di rilevare, non è stato estraneo a questo processo. Scomparsi gli orti, le piazzette sono state abbandonate per i nuovi centri commerciali, affascinanti per gli spazi e per la variegata offerta di prodotti, non stagionali, invitanti per la forma e per i colori, provenienti da zone lontanissime. Questa trasformazione è stata promossa anche dalla diffusione di un modello di agricoltura basato sulla competitività nella quantità e non nella qualità, favorito fino agli anni Novanta dalla PAC. La riforma della PAC, dagli inizi di questo secolo, avvantaggia un'agricoltura di qualità, in linea con le richieste del mercato sempre più orientato verso prodotti provenienti da un'agricoltura biologica e da cultivar endogene. Questo nuovo orientamento ha rivitalizzato le vecchie piazzette, e i nuovi farmers' markets rappresentano il fulcro dei grandi mercati.



Fonte: Foto C.S. Castagnoli.

Fig. 5 - L'interno del Mercato coperto, nel piano terra, dove c'erano banchi a pianta circolari sostituiti poi da strutture di alluminio, oggi è quasi deserto, c'è solo qualche venditore

I progetti di riqualificazione del Mercato coperto di Campobasso, in sintonia con questi nuovi orientamenti, sono quanto mai attuali per la centralità che è data al farmers' markets, alle botteghe dell'arte bianca, dove poter acquistare prodotti d'eccellenza dell'agroalimentare molisano, con annessi *flagship stores*, una vetrina per i ristoratori che potranno proporre i piatti tipici della cucina molisana, attraverso un rigido disciplinare che prevede l'utilizzo di prodotti provenienti dal territorio e acquistati all'interno del mercato. Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano: cibo, cultura e ambiente sono un trionfo inscindibile alla base del Made in Italy. La Ri-scoperta e la richiesta di prodotti provenienti da cultivar endogene, la voglia di "riassaggiare" i frutti della terra dimenticati e il gusto per i prodotti stagionali possono rivitalizzare sia il mercato contadino sia il bel paesaggio agricolo che rappresenta un valore aggiunto per i prodotti agricoli. Il cibo produce e trasforma il paesaggio, infatti, il cibo, proveniente da un'agricoltura di prossimità, aiuta a conservare i tratti salienti del paesaggio, evita l'abbandono delle aree interne, rafforza il legame campagna-città, da sempre esistito, ma interrotto dalla globalizzazione. La richiesta notevolmente accresciuta, in questi ultimi anni, di prodotti "vegetabili e verdume", educa a un mangiare sano, un mangiare vegetariano e vegano considerato da molti dietologi salutare. La riscoperta della cucina povera, oggi, è alla base delle cucine regionali, con la riscoperta di piatti tradizionali che sono offerti, con molto successo, proprio nei farmers' markets, prodotti che per ironia della sorte, erano stati considerati "meschini", perché utilizzati dalla classe "meschina"¹².

Il recupero e il riuso del Mercato coperto di Campobasso vanno in questa direzione. La destinazione a una plurifunzionalità, idea guida dei progetti presentati, ha l'obiettivo di creare una nuova piazza che garantisca la

¹² "La cucina povera, priva di carne e di pesce, considerati alimenti per i ricchi, è alla base di tutte le cucine regionali: dalla pizza e minestra molisana, ai carciofi alla giudea romana, alla caponata siciliana, e gli esempi potrebbero continuare all'infinito" (Castagnoli, 2019, p. 1871).

socialità, lo scambio culturale in senso lato e, attraverso la creazione di una nuova “bellezza”, si rafforzi anche l’identità della città. Un luogo dove s’incontrano non solo operatori economici ma soprattutto persone, non solo merci ma idee. Un mercato fulcro della vita, non solo economica, ma spazio per una nuova economia che privilegi, accanto al “guadagno”, il rispetto dei valori ambientali, il risparmio energetico, la qualità, la sicurezza, la *food safety*. Un mercato polifunzionale, può essere anche l’occasione per favorire incontri di educazione ambientale, alimentare, e trasmettere conoscenze tramandate, in altre parole per conservare i valori identitari di una comunità, in tal senso “il cibo” diventa elemento vitale per l’economia e per le attività socio-culturali e turistiche.

BIBLIOGRAFIA

- Aa.Vv. (2016). *Manifesto per un efficace riuso del mercato coperto di Campobasso*. <http://www.signaweb.it>
- Afan De Rivera C. (1932). *Considerazioni su i mezzi da restituire il valore proprio ai doni che ha la natura largamente concesso al Regno delle due Sicilie*, Vol. I. Napoli: Stamperia del Fibreno.
- Id. (1933). *Considerazioni su i mezzi da restituire il valore proprio ai doni che ha la natura largamente concesso al Regno delle due Sicilie*, Vol. II. Napoli: Stamperia del Fibreno.
- Castagnoli C.S. (2007). La récupération des cultivars locaux pour une agriculture soutenable. In: Bryant C.R., Grillotti M.G. (a cura di), *Quality Agriculture: Historical Heritage and Environmental Resources for the Integrated Development of Territories*. Genova: Brigati, pp. 367-382.
- Ead. (2008). Prodotti tipici di qualità per un’agricoltura del paesaggio nelle aree svantaggiate. In: Castiello N. (a cura di), *Scritti in onore di Carmelo Formica*. Napoli, Dipartimento di Analisi dei Processi ELPT: Tipolitografia Scalas, pp. 147-166.
- Ead. (2016). The beautiful agricultural landscapes of Molise as a resource for tourism. In: Riggio A., Varraso I. (a cura di), *Common Agricultural Policy Role and Value in a Changing World*, *Geotema*, a. XX, 52: 88-97.
- Ead. (2019). Innovazioni culturali e tradizioni alimentari in Molise. In: *L’apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme, Atti del XXXII Congresso Geografico Italiano*. Roma, AGeI, pp. 1871-1877.
- Gasdia N.E. (2017). *Storia di Campobasso*. Campobasso: Tipolitografia Fotolampo.
- Mandolesi D. (2016). Un bene architettonico da tutelare. In: Lega Ambiente, Ordine Architetti della Provincia di Campobasso, Centro di ricerca ARIA (a cura di), *Manifesto per un efficace riuso del Mercato coperto di Campobasso*. Archivio Castagnoli.
- Manfredi Selvaggi F. (2021). *A Campobasso il mercato all’aperto precede il mercato coperto*. Il Bene Comune.
- Masciotta G. (1982). *Il Molise dalle origini ai nostri giorni*. Ristampa, Campobasso: Tipolitografia Lampo, vol. I.
- Presutti E. (1985). *Fra Trigno e Biferno*. Napoli 1907, nuova edizione a cura di Colapietra R., Isernia: Marinelli.
- Stendardo G. (1732). *Apprezzo del feudo di Campobasso fatto nel 23 settembre del 1732*, manoscritto, Archivio Castagnoli.

RIASSUNTO: Oggi sono tornati in auge soprattutto nelle grandi città i mercati del gusto, che uniscono, all’offerta di tradizionali prodotti a chilometro zero, anche musica dal vivo, spettacoli e corsi di cucina. L’A. affronta quest’affascinante processo di trasformazione scegliendo quali esempi rappresentativi le piazzette storiche del mercato di Campobasso: Fondaco della Farina, Piazzetta Palombo e il Mercato coperto. Diversi progetti tesi alla riqualificazione di tali aree, oscillano fra due contrapposte visioni: una “dove era e com’era”, con intervento di solo maquillage, l’altra verso una nuova tipologia che, accanto al mercato agroalimentare tradizionale contadino, vuole accogliere attività diverse, commerciali, ricettive e turistiche per favorire socialità culturali.

SUMMARY: *From the ancient market squares to multi-purpose farmers’ markets. The rediscovery of a new model of food trade.* Today, food markets where local produce can be sampled are back in fashion, above all in the big cities. These markets combine the traditional selling of zero-kilometre products (locally grown products) with live music, entertainment and cooking lessons. The author deals with this fascinating process of transformation by choosing, as typical market squares, the small historical market squares of the town of Campobasso: Fondaco della Farina, Piazzetta Polombo and the Mercato coperto (Indoor Food Market). There are two opposing ideas of how best to restore these areas. The first is to restore them “where they were and how they were”, with only a superficial make-over, whereas the other idea proposes a new type of market where traditional farmers’ food products are offered alongside other commercial activities, accommodation options and tourist and cultural activities, as a means of facilitating social and cultural exchanges.

Parole chiave: Piazzetta delle erbe, agricoltura di prossimità, riqualificazione polifunzionale, mercati del gusto, tradizioni alimentari, aggregazioni culturali

Keywords: herb markets, local food production, multi-purpose restoration, food-tasting markets, traditional foodstuffs, social and cultural gathering

LIBERATA NICOLETTI*, MARTA MELGIOVANNI*

LA SALVAGUARDIA DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELLA BIODIVERSITÀ NELLE AREE NATURALI PROTETTE DELLA PUGLIA

1. INTRODUZIONE. – L'agricoltura, considerata a lungo esclusivamente come attività primaria e quindi osservata solo in un'ottica economico-produttiva, negli ultimi anni ha stimolato sempre più l'interesse della collettività per il ruolo di rilievo nella conservazione delle risorse naturali e dell'ambiente, nonché per il contributo al mantenimento della biodiversità la cui "erosione" costituisce un grave problema, soprattutto a partire dagli anni Novanta del secolo appena trascorso¹.

Del resto la nuova Politica Agricola Comunitaria (PAC), delineata a partire da Agenda 2000, oltre a riconoscere all'agricoltura un carattere multifunzionale le affida anche uno specifico ruolo ambientale, economico e culturale. Una funzione che, in particolare, viene evidenziata all'interno delle aree naturali protette in cui la salvaguardia del prezioso patrimonio e dei valori produttivi, che nel recente passato è stata prevalentemente di tipo vincolistico e negli ultimi anni si è trasformata in una gestione sostenibile coniugando sempre più le finalità economiche della produzione agricola con l'esigenza di tutela e salvaguardia dell'ambiente attraverso il coinvolgimento diretto dei singoli operatori e/o proprietari dei fondi.

In queste aree in cui il paesaggio ha una grande rilevanza per le sue funzioni naturalistiche e ricreative, l'agricoltura svolge il ruolo peculiare di produzione di cibo e di beni, ma, nel contempo, contribuisce a mettere in valore, attraverso pratiche virtuose e assicurando un equilibrato rapporto tra sviluppo e sostenibilità, tutte le qualità del territorio in modo più competitivo e attrattivo.

Quindi, all'interno delle aree protette non solo si conservano gli spazi agrari presenti, ma si afferma sempre più un nuovo paradigma alternativo di sviluppo in grado di promuovere un'agricoltura più solida in termini ecologici, biodiversificata e sostenibile.

L'attività agricola diventa in tal modo elemento integrante delle azioni di conservazione e valorizzazione dell'ambiente naturale contribuendo alla biodiversità, alla conservazione e differenziazione dei paesaggi oltre che alla salvaguardia e al recupero dei valori che si richiamano all'identità, alla capacità produttiva del territorio e alla qualità della vita delle comunità (Nicoletti, 2019, p. 1923).

Del resto già nella stessa Legge quadro sulle aree protette (L. 394/1991), oltre alla necessità di tutelare e valorizzare in forma sostenibile le specifiche risorse ambientali e paesaggistiche, si promuoveva la tipizzazione dei prodotti anche attraverso la sperimentazione di nuove e più avanzate forme di agricoltura a basso impatto ambientale, in grado di mantenere vivo il tessuto economico e sociale delle comunità insediate e coinvolgendo nelle scelte tanto gli organi di gestione delle aree protette quanto le stesse associazioni di categoria.

In tal senso le aree protette costituiscono luoghi di eccellenza in grado di soddisfare le più diverse esigenze: dalla tutela dell'ambiente alla promozione dello sviluppo economico, passando attraverso la conservazione degli spazi dotati di naturale vocazione agricola al loro interno, privilegiando forme di agricoltura a bassa intensità (più rispettose dell'ambiente) e con azioni di tipizzazione dei prodotti: elementi integranti e prioritari per il mantenimento della biodiversità delle specie e la differenziazione dei paesaggi e fondamentali per assicurare, nel contempo, la coesistenza dell'attività agricola con le qualità estetiche e culturali degli elementi paesaggistici oltre che la stabilità delle aziende agricole e del tessuto socio-economico delle comunità insediate.

La significativa complementarità che si crea al loro interno tra sviluppo dell'agricoltura ecosostenibile, produzioni tipiche, conservazione ambientale e agrobiodiversità, fa delle aree protette veri laboratori ed esempio di buone pratiche esportabili anche all'esterno. Pertanto, agricoltura sostenibile, tutela dell'ambiente e

¹ Gli eco-sistemi rurali negli ultimi decenni hanno subito profonde modifiche oltre che una sensibile riduzione dell'agrobiodiversità. Di fronte alla perdita, negli ultimi cento anni, di $\frac{3}{4}$ delle colture conosciute, si ricercano percorsi di transizione verso modelli alternativi e più sostenibili di produzione, distribuzione e consumo.



della biodiversità costituiscono gli obiettivi strategici fondamentali da perseguire per una positiva conciliazione tra sviluppo sostenibile, produzione alimentare, conservazione delle risorse e dell'ambiente naturale implementando, nel contempo, sistemi di coltivazione finalizzati al miglioramento del paesaggio agrario.

L'armonioso rapporto dell'uomo con l'ambiente, l'uso responsabile delle risorse, la promozione di attività economiche compatibili, la valorizzazione della cultura, delle tradizioni e delle tipicità locali sono gli obiettivi verso i quali si indirizzano gli sforzi all'interno delle aree poste a tutela: elementi fondamentali per l'integrazione tra la tutela del patrimonio naturale, la salvaguardia del paesaggio e lo sviluppo sostenibile economico e sociale della comunità. Inoltre, la presenza costante dei contadini custodi che coraggiosamente operano all'interno di queste aree assicura la conservazione delle tradizioni assolvendo sia alle funzioni dell'economia reale che a quelle più propriamente socioculturali.

2. IL PARCO OTRANTO-SANTA MARIA DI LEUCA E BOSCO DI TRICASE. – La Puglia si iscrive in una macroregione biogeografica di pregio, straordinariamente ricca di endemismi. A tutela del patrimonio naturale, fondamentale per il bilancio ecologico di tutto il Mediterraneo, sono state istituite diverse Aree Protette, sia sulla terraferma, sia in mare². In particolare, in provincia di Lecce all'interno di numerose zone con un livello diverso di protezione, è stato scelto come caso di studio il Parco Regionale Naturale Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase. Istituito nel 2006, si sviluppa lungo la fascia costiera adriatica compresa tra Otranto e Santa Maria di Leuca per una lunghezza di 57 km e occupa una superficie di circa 3.227 ettari.

È gestito da un Consorzio, costituito dai 12 comuni che attraversa (Alessano, Andrano, Castrignano del Capo, Castro, Corsano, Diso, Gagliano del Capo, Ortelle, Otranto, Santa Cesarea Terme, Tiggiano e Tricase), le cui finalità sono il mantenimento della biodiversità vegetale e animale; la salvaguardia dei beni storici, architettonici e culturali rupestri; il miglioramento della funzionalità ecologica degli ambienti naturali e, infine, la promozione di attività da affiancare a quelle ricreative per riqualificare il tessuto economico e migliorare la qualità della vita delle comunità residenti secondo un approccio ecocompatibile.

Come si evince dall'Atlante del Parco, esso presenta al suo interno una notevole varietà di ambienti che connotano un paesaggio arcaico quali boschi di leccio, pinete, macchie, garighe, rupi e falesie a picco sul mare che sprofondano, data la ricchezza dei fenomeni carsici ed erosivi, in grotte costiere spesso semisommerse. A tutto ciò si affiancano aree a differente vocazione agricola derivanti dalle caratteristiche agro-pedologiche e da fattori storici, economici e culturali, che non si configurano per la presenza di colture in via esclusiva ma prevalente: sono i numerosi frutteti tradizionali, i vigneti, gli oliveti, le zone destinate alla coltivazione di legumi o cereali nonché all'apicoltura e ai pascoli. Non a caso il Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) annovera due unità paesaggistiche di particolare interesse per la biodiversità agricola, che si sviluppano tra i labirinti di muretti a secco e altri elementi dell'architettura contadina come le cosiddette caratteristiche "mantagnate", muraglie di pietre a secco costruite a picco sulla falesia per arrestare la forza dei venti provenienti dal mare. Si tratta delle suggestive terrazze olivetate che si affacciano sull'Adriatico e che sono state costruite per "piegare" agli usi agricoli terreni acclivi e poco fertili o marginali e dei vecchi pascoli orientali che si configurano in una vasta area degradante sub-steppe che, a sud di Otranto, nei pressi di Torre Sant'Emiliano, trova la sua massima e più affascinante espressione. Inoltre, l'area protetta, in cui si cela la storia complessiva del territorio in una stretta integrazione tra natura, paesaggio, attività economiche, si colloca in un territorio caratterizzato da una fitta trama insediativa e da un ispessimento urbanistico costiero per scopi turistici. Essa racchiude un ricco e diversificato patrimonio materiale e immateriale di elevata valenza scientifico-culturale, come la famosa Grotta dei Cervi sito storico importante per le pitture rupestri o la cava di bauxite, denominata, "Lago verde di Capo d'Otranto" oggi dismessa e divenuta geosito mediterraneo, che viene valorizzata all'interno del Sistema Ambientale Culturale "Porta d'Oriente" (SAC) di cui proprio l'Ente parco è capofila³.

² In Puglia sono presenti: 2 parchi nazionali, istituiti ai sensi della citata 394/91; il Parco Nazionale del Gargano (circa 121.000 ha), e il Parco Nazionale dell'Alta Murgia (circa 68.000 ha); 16 Riserve statali, estese per circa 9.900 ha; parchi regionali (per complessivi 57.000 ha circa); 7 Riserve regionali, circa 6.000 ha; 3 Aree marine protette (circa 20.000 ha). In base all'ultimo aggiornamento del MATTM (dicembre 2019), in Puglia sono stati individuati e classificati 87 siti della Rete Natura 2000 (3,3% del totale nazionale che occupano una superficie di 482.819 ha, di cui 402.543 ha afferenti a siti terrestri (pari al 6,9% delle superfici a terra nazionali) e 80.276 ha relativi a siti marini (7,3% delle superfici a mare nazionali).

³ La Regione Puglia ha approvato nel 2010 la nascita di 18 SAC per rafforzare la gestione integrata delle risorse ambientali e culturali locali. Tra i 6 che sono localizzati nella provincia di Lecce, il SAC "Porta d'Oriente" comprende 22 Comuni, 7 beni-nodo e 24 beni satelliti.

Sotto il profilo ecologico, l'area protetta comprende 5 SIC (Siti di importanza comunitaria) che accolgono alcuni endemismi inseriti nella "Lista Rossa" nazionale, specie trans-adriatiche e trans-ioniche, rarità botaniche che esaltano il valore fitogeografico della costa e rari habitat di importanza comunitaria.

L'agricoltura diffusamente presente nell'area, che, come si è detto, cesella un paesaggio agrario eterogeneo espressione di una storica attività contadina ben radicata, pur nella sua marginalità rispetto al progetto territoriale di sviluppo attualmente incentrato sul turismo balneare e naturalistico, secondo le stime del Consorzio, contribuisce in termini di economia reale alla formazione del 25% del reddito totale familiare, sostenendo il benessere della comunità in questa ultima propaggine meridionale della Puglia, dove la disoccupazione e lo spopolamento si accompagnano tristemente e in alcuni casi sono la ragione di squilibri territoriali da sanare, dovuti alla crisi del tabacco prima, e da quella del sistema Tessile Abbigliamento Calzaturiero poi⁴. Si tratta, infatti, di un territorio fragile che la Strategia Nazionale Aree Interne (SNAI) classifica ad alto e medio-alto rischio di vulnerabilità sociale e materiale, suggerendo il restauro dei paesaggi compromessi, la riconversione e valorizzazione multifunzionale delle aziende con un investimento nell'agricoltura professionale e nelle colture ad alto reddito, l'implementazione di pratiche e tecniche agronomiche sostenibili (Area Sud Salento-Capo di Leuca). Le potenzialità del settore primario si colgono esaminando i dati censuari riferibili ai Comuni che ospitano il Parco, sebbene la sua perimetrazione non coincida perfettamente con tali confini amministrativi e le sue funzioni si irradiano ben oltre. Le caratteristiche aziendali che si rilevano sono in parte sovrapponibili a quelle del resto della provincia di Lecce: si tratta di piccole e piccolissime aziende a conduzione familiare che hanno ampliato la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) assumendo una struttura multifunzionale sempre più evidente (agriturismi, cooperative sociali, cooperative di comunità), che in buona misura investono nella trasformazione di prodotti di qualità o di nicchia (canapa, marmellata di opunzie, miele) e si occupano di vendita diretta e/o gestiscono spacci aziendali. Una delle peculiarità risiede nella spiccata presenza di colture tradizionali (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), varietà antiche recuperate (orticole, frutti minori, cereali, legumi), eccellenze alimentari essenziali per la valorizzazione della dieta mediterranea che vengono coltivate in regime biologico secondo buone pratiche agronomiche cui si è fatto ritorno come la pacciamatura e la rotazione, più rispettose dei cicli naturali, dunque con minore impronta o impatto neutro sull'ambiente, per il basso input chimico ed idrico che richiedono, a garanzia della sicurezza alimentare per i consumatori di oggi e della nutrizione delle generazioni future.

In questo scenario emergono alcune importanti esperienze pilota di innovazione sociale ed economica come quelle della Casa delle Agricolture Tullia e Gino, con la Scuola di AgriCulture, il Mulino di Comunità di Castiglione d'Otranto, delle aziende aderenti alla Rete Salento Km 0 che incoraggiano altri territori ad intraprendere processi di *empowerment* che potrebbero scongiurare fenomeni di ulteriore deterritorializzazione ed arrestare l'emigrazione giovanile dovuta alla mancanza di occupazione. Un altro tratto distintivo è senza dubbio la permanenza dell'allevamento di ovini, caprini, pecora moscia leccese, attività altrove del tutto abbandonata, ma che qui è finalizzata alla lavorazione di prodotti caseari di qualità come i Formaggi della Terra d'Otranto.

Poiché la questione agroalimentare non è soltanto una questione di quantità ma soprattutto di qualità, di *safety* più che di *security*, di governance e di *policy* nelle aree rurali (Grillotti, 2019), per comprendere pienamente il ruolo dell'agricoltura in questo contesto, oltre agli aspetti quantitativi e percettivi, non si può tralasciare la dirompente capacità relazionale che il Parco ha maturato a varie scale costituendosi quale promotore di processi di animazione territoriale che accolgono le vivaci e spontanee spinte che si muovono dal basso, rafforzandole entro una cornice istituzionale. L'Ente è attivo nella cooperazione transfrontaliera nell'ambito della Macroregione Adriatico Ionica poiché rientra come capofila/partner di vari progetti realizzati a valere sui fondi europei, il cui successo si basa sul coinvolgimento proattivo delle aziende agricole che vengono stimolate a fare rete. I tre progetti integrati (Biodiverso, Re.Ge.Fru.P., Joy-Welcult) incoraggiano lo sviluppo di attività antropiche non in conflitto con le ragioni che muovono la protezione della natura e l'assunzione di modelli agroalimentari sostenibili basati sul recupero, la tutela e la valorizzazione della biodiversità agroalimentare. Il primo riguarda il recupero e la conservazione delle varietà orticole pugliesi e alcune specie spontanee eduli a cui vengono attribuiti dati di passaporto e tra le varietà coltivate ex situ annovera il pomodoro di Morciano di Leuca che, grazie al contributo dei cosiddetti biopatriarchi, ha scongiurato il rischio di estinzione insieme ad altre eccellenze come la cicoria otrantina, la cicoria bianca di Tricase, la batata, il mugnolo, le cime di rapa, la

⁴ Secondo gli ultimi dati Istat sulla popolazione, la provincia di Lecce sta assumendo la forma di "una pera rovesciata" poiché il Sud del Salento subisce un declino demografico in favore di un accrescimento nel Nord dove il capoluogo e il suo hinterland attraggono sempre più popolazione.

pestanaca di Sant'Ippazio di Tiggiano, la cucuzza genovese e la meloncella. Il secondo progetto denominato RE.GE.Fru.P è dedicato alla mappatura, la catalogazione, lo studio e il recupero del germoplasma frutticolo regionale comprendente, appunto, alcune varietà di fico, carrubo, fico d'india, melograno e varietà minori di susino, pero, mandorlo, cotogno nonché il melone di Morciano che rischiava di perdersi nella memoria e di scomparire del tutto. Il terzo promuove la cultura d'impresa supportando la costruzione di una rete transfrontaliera nei settori dell'agroalimentare, dell'artigianato tipico e del turismo sociale attraverso azioni che stimolano la disseminazione di buone pratiche imprenditoriali basate sull'uso corretto delle risorse naturali e, nel settore primario, sull'agricoltura sostenibile e rigenerativa. Degno di nota, infine, è il finanziamento della "Strada dei semi", unico itinerario vincitore dell'avviso regionale a valere sui fondi della legge 194/2015 destinato agli Enti Parco pugliesi e pubblicato nell'ambito della Settimana della biodiversità, diviso in 5 cammini fruibili grazie al coinvolgimento degli agricoltori e di tutta la comunità che si fa ospitale e conviviale.

Da qui l'esortazione a guardare al Parco come a un modello sociale ed economico virtuoso le cui ricadute territoriali si riversano ben oltre i suoi confini istituzionali: un modello certamente da potenziare, che in termini competitivi fa leva sulla qualità, la tipicità e la sostenibilità di una filiera agricola ancorata al territorio. Un'area naturale in un territorio fragile che, grazie al presidio degli agricoltori e alla tradizionale vocazione associativa, cerca di superare le storiche debolezze e di promuovere una propria strategia per migliorare la qualità della vita di chi lo abita. Del resto, l'apertura nel Parco di uno Sportello Agricolo gratuito che fornisce consulenza e supporto, rappresenta lo strumento ufficiale per rafforzare sul territorio pratiche agricole consapevoli e sostenibili, sostenere la formazione degli agricoltori, la condivisione delle esperienze, per scongiurare l'abbandono delle terre che rischierebbe di acuire la fragilità territoriale, sia in termini economici, sia in termini sociali ed ambientali, e per contrastare la diffusione di nuovi patogeni come la tristemente nota *Xylella* fastidiosa che minaccia l'identità agricola ormai anche in altre province. Il futuro dell'agricoltura locale è legato al ruolo insostituibile dei contadini nel determinare la straordinaria ricchezza di forme paesaggistiche, alla loro capacità di coltivare, trasformare e commercializzare prodotti di qualità, sani, stagionali che raccontano il territorio e quel prezioso patto tra generazioni che la terra ha sigillato.

3. PROSPETTIVE FUTURE. – La perdita di biodiversità, che è tra i più rilevanti problemi ambientali a livello globale, rappresenta una questione urgente da affrontare a varie scale per garantire sicurezza alimentare, benessere, sviluppo globale. Oltre la metà delle colture note si sono estinte nell'ultimo secolo, a causa di pressioni multiple dovute all'espansione urbana, ai cambiamenti climatici, all'inquinamento nelle sue varie forme e al degrado ambientale. Si tratta di una questione complessa che orienta in maniera sempre più insistente le strategie europee espresse in seno alla PAC che includono il sostegno alle azioni di conservazione in situ ed ex situ di specie minacciate di estinzione.

In considerazione delle profonde modifiche subite dagli eco-sistemi rurali negli ultimi decenni e della sensibile riduzione del livello di biodiversità, accompagnata peraltro da una generale compromissione delle qualità paesaggistiche dei territori, si è andata affermando un'agricoltura di tipo intensivo che ha determinato una svolta produttivistica e l'abbandono di piante autoctone a favore del rapido diffondersi di nuove colture vegetali più redditizie. In Puglia tale situazione è aggravata dal rilevante consumo di suolo e dal degrado ecologico oltre che dalla comparsa di nuovi patogeni che causano rilevanti danni all'ambiente, all'agricoltura e alla stessa qualità della vita delle comunità. Pertanto, è urgente orientare i percorsi di transizione verso modelli territoriali che interpretano il rapporto Alimentazione, Agricoltura e Ambiente secondo un approccio più sostenibile. E lo si può fare a partire dal contributo che possono offrire le ANP, che oggi rappresentano lo strumento di gestione più efficace per salvaguardare e valorizzare la biodiversità del pianeta. Superata la lunga stagione conservativo-vincolistica delle prime riserve, oggi, non più interpretate come isole di natura ma come sistemi aperti, esse costituiscono un osservatorio privilegiato per mettere in atto strategie di recupero e valorizzazione di ecotipi locali, processi di sviluppo endogeno nelle aree rurali che coinvolgono le comunità. Non a caso, in seno ad Europarc è stata istituita la Commissione Agricoltura che, insieme ad altri *stakeholders*, dopo l'esperienza della Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), è impegnata all'elaborazione di una Carta dell'Agricoltura Sostenibile.

Vanno, pertanto, sostenute ed incentivate anche all'interno delle zone messe a protezione le pratiche agricole rispettose degli ecosistemi circostanti anche attraverso la valorizzazione delle imprese agricole dedite alla qualità e tipicità dei prodotti, oltre che alla sostenibilità dei processi produttivi che sono espressione della tradizione e della cultura delle comunità locali, elementi peculiari e fattori di arricchimento della diversità biologica che aggiungono valore al territorio nelle aree protette.

In questo scenario, quali le prospettive future? L'applicazione della Legge 194/2015, che può essere considerata nel variegato panorama di norme italiane una legge di sintesi sulla biodiversità, potrebbe aprire la strada verso il riconoscimento formale degli sforzi intrapresi per co-progettare una rete di "agricoltori-custodi" capace di attivare sinergie con gli altri attori territoriali coinvolti nella salvaguardia della qualità e della biodiversità agroalimentare locale. Nella sostanza, infatti, il Parco opera già come una "comunità del cibo" ma non beneficia di tale riconoscimento giuridico, cosicché non viene percepito sul mercato come un sistema agroalimentare compiuto. A quest'ultimo proposito, per rafforzare ulteriormente la competitività del sistema incentrato, come si è visto, su prodotti agro-artigianali di qualità che traggono valore proprio dal territorio in cui nascono, potrebbe essere opportuno estendere la proposta del "Marchio di qualità del parco" che attualmente il Consorzio di gestione ha ipotizzato per i soli prodotti caseari, invece, a tutto il "Paniere del Parco" per dare visibilità anche agli altri prodotti derivanti dalla pluralità delle vocazioni agricole presenti.

L'auspicio è che l'azione degli agricoltori che coraggiosamente operano in quest'area venga supportata dalle istituzioni e dal mondo della ricerca per affrontare al meglio le sfide globali, di oggi e di domani, come quelle connesse alla *climate smart agriculture*, alla *food security* ed alla *food safety*, nella *finibus terrae* dove quell'essere "terra dove finisce la terra" non è più fattore di debolezza ma punto di forza per il passaggio da un'agricoltura standardizzata, che soddisfa le richieste della grande distribuzione con impatti negativi sull'ambiente, alla costruzione di altre filiere agroalimentari possibili e più sostenibili.

BIBLIOGRAFIA

- Atlante del Parco. Piano territoriale del Parco. Proposta di piano*. L. 394/1991, LR 19/1997, LR 30/2006, Andrano, 2013.
- Belletti G., Marescotti A., Touzard J.M. (2017). Geographical indications, public goods and sustainable development: The role of actor's strategies and public policies. *World Development*, 98: 45-57.
- Calignano G., Miccoli A., Nicoletti L. (2015). Turismo e sviluppo locale sostenibile: il Parco Naturale Regionale Costa Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase nella Macroregione Adriatico-Ionica. *Geotema*, 49: 35-42.
- FAO (2014). *Protected Areas, People and Food Security*. World Parks Congress, Sydney, 12-19 novembre.
- Gambino R., a cura di (2009). Parchi e paesaggi d'Europa. La conservazione della natura e del paesaggio nella pianificazione. *Urbanistica*, 139.
- Grillotti Di Giacomo M.G. (2012). *Nutrire l'uomo vestire il pianeta. Alimentazione-agricoltura-ambiente tra imperialismo e cosmopolitismo*. Milano: FrancoAngeli.
- Ead. (2019). Una geografia per l'alimentazione. In: Salvatori F., a cura di, *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme*. Atti del XXXII Congresso Geografico Italiano, Roma, 7-10 giugno 2017. Roma: A.Ge.I., pp. 1725-1738.
- Ead., De Felice P. (2019). *I predatori della terra. Land grabbing e land concentration tra neocolonialismo e crisi migratorie*. Milano: FrancoAngeli.
- Melgiovanni M. (2018). Il contesto ambientale del Salento. Tra urgenze e buone pratiche. In: Pollice F., a cura di, *Ricerche sul Salento*. Placetelling® Collana di Studi Geografici sui luoghi e sulle loro rappresentazioni, Università del Salento, 1, pp. 211-224.
- Minonne F. (2010). *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane*. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, n. 1.
- Moulaert F., Mehmood A. (2011). Spaces of social innovation. In: Pike A., Rodríguez-Pose A., Tomaney J., a cura di, *Handbook of Local and Regional Development*. Londra: Routledge.
- Nicoletti L. (2015). Turismo e sviluppo locale sostenibile: il Parco Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase nella Macroregione Adriatica-Ionica. *Geotema*, 49: 35-49.
- Ead. (2018). L'agricoltura salentina tra tradizione e innovazione. In: Pollice F., a cura di, *Ricerche sul Salento*. Placetelling® Collana di Studi Geografici sui luoghi e sulle loro rappresentazioni, Università del Salento, 1, pp. 359-368.
- Ead. (2019). Modelli alimentari e innovazioni culturali in Puglia. In: Salvatori F., a cura di, *L'apporto della geografia tra rivoluzioni e riforme*. Atti del XXXII Congresso Geografico Italiano, Roma, 7-10 giugno 2017. Roma: A.Ge.I., pp. 1917-1928.
- Ead., Melgiovanni M. (2021). I paesaggi rurali del Salento: nuovi legami sociali, altre economie. In: Castiglioni B., Puttilli M., Tanca M., a cura di, *Oltre la Convenzione. Pensare, studiare, costruire il paesaggio vent'anni dopo*. Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici di Firenze. Firenze: Società di Studi Geografici, pp. 829-840.
- Pollice F., a cura di (2018). *Rapporto sul Salento*. Lecce: Università del Salento.
- Sereni E. (2010). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Bari: Laterza.
- Turri E. (2006). *Il paesaggio come teatro: dal territorio vissuto al territorio rappresentato*. Venezia: Marsilio.

RIASSUNTO: La portata strategica della relazione tra agricoltura e ambiente ben si coglie nelle Aree Naturali Protette (ANP) dove, a partire dalla L. 394/1991 che le istituisce, si cerca, non senza difficoltà, di superare il conflitto tra attività antropiche e tutela ambientale. Ciò è particolarmente vero nel Mezzogiorno d'Italia, territorio a forte vocazione agricola che detiene la percentuale maggiore di superficie protetta a livello nazionale. Di qui l'interesse ad indagare, il contributo che le ANP offrono alla *food security* con il caso di studio del "Parco Regionale Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase" in cui va definendosi un sistema agroalimentare che ruota attorno alle produzioni di qualità, al recupero degli ecotipi locali e alla salvaguardia della biodiversità.

SUMMARY: *The protection of agri-food quality and biodiversity in natural reserves of Apulia.* The strategic significance of the relationship between agriculture and the environment is well understood in the natural reserves where, starting from the L. 394/1991 that establishes them, it tries, not without difficulty, to overcome the conflict between human activities and environmental protection. This is particularly true in the South of Italy, a territory with a strong agricultural vocation that holds the highest percentage of protected area at national level. Hence the interest to investigate, the contribution that natural reserves offer to food security with the case study of the "Regional Park Otranto-Santa Maria di Leuca and Bosco di Tricase" in which an agri-food system is being defined based on quality production, the recovery of local ecotypes and the preservation of biodiversity.

Parole chiave: aree naturali protette, agricoltura, biodiversità, ambiente, Parco Regionale Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase

Keywords: natural reserves, agriculture, biodiversity, environment, Otranto Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase Regional Park

*Dipartimento di Storia, Società e Studi sull'Uomo; Università del Salento; liberata.nicoletti@unisalento.it; marta.melgiovanni@unisalento.it

MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO*, PIERLUIGI DE FELICE**, FRANCESCO LODATO***

L'USO DEI FITOFARMACI IN RAPPORTO ALLA VARIETÀ DEI SISTEMI AGRICOLI LOCALI E DEGLI ORDINAMENTI CULTURALI

1. FITOFARMACI, AGROALIMENTARE E SVILUPPO SOSTENIBILE: LA NON ATTUAZIONE DELLE DICHIARAZIONI INTERNAZIONALI. – Accettato il principio che non si raggiungerà vera sicurezza alimentare se non promuovendo la sostenibilità dello sfruttamento agricolo – assunto più volte ribadito nelle dichiarazioni e negli accordi internazionali¹ – non c'è dubbio che uno degli aspetti più direttamente coinvolti nell'analisi dei processi produttivi è quello del ricorso ai prodotti chimici sia per difendere colture e allevamenti dalle malattie e dai parassiti, sia per accelerare e forzare il ciclo vegetativo e riproduttivo delle piante e degli animali. In particolare, la strategia *Farm to Fork* (d'ora in poi F2F) (Commissione europea, 2020), approvata nel giugno 2020 dall'Unione europea, fa esplicito riferimento all'uso dei fitofarmaci e dei concimi artificiali il cui contenimento costituisce obiettivo specifico per garantire una produzione alimentare sostenibile e il recupero della biodiversità perduta (Fig. 1).

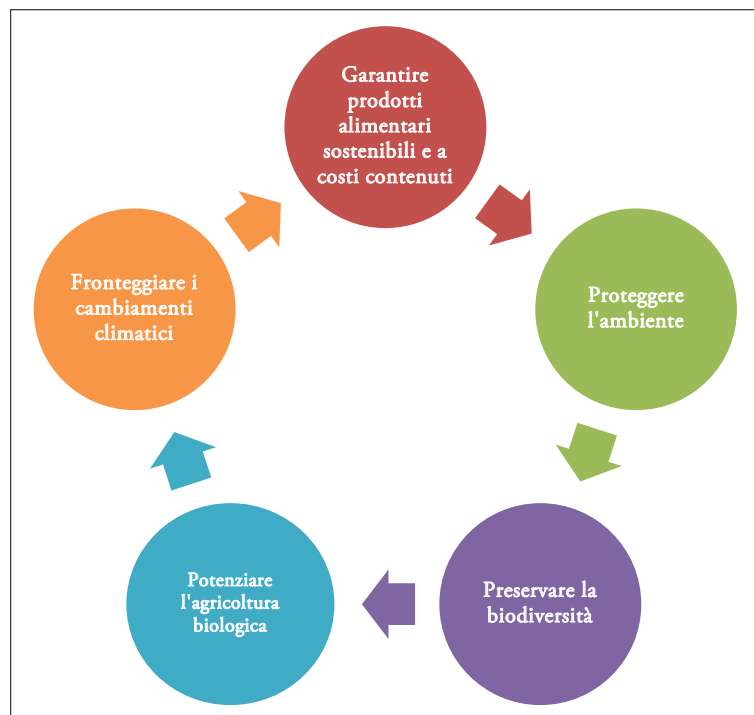


Fig. 1 - L'impegno dell'Unione europea per garantire produzioni agricole sostenibili e alimenti sani anche attraverso il sostegno alla biodiversità

Sostenibilità dell'agroalimentare e promozione della biodiversità trovano dunque nella F2F e nella valorizzazione della biodiversità puntuali indicazioni di metodo e concreti obiettivi da raggiungere entro il 2030:

¹ ONU, FAO e Ue concordano con questa visione; l'obiettivo 2 dei Millennium Development Goals associa insieme le diverse azioni: eliminare la fame; raggiungere la sicurezza alimentare; migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile e la strategia F2F dell'Unione europea ribadisce la necessità di proteggere e difendere l'ambiente potenziando l'agricoltura biologica (cfr. in questo stesso volume il contributo Grillotti Di Giacomo, De Felice).

ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici; ridurre di almeno il 20% l'uso di fertilizzanti chimici conservando tuttavia le proprietà agronomiche dei suoli; ridurre del 50% le vendite totali di antimicrobici per gli animali d'allevamento e di antibiotici per l'acquacoltura; trasformare il 25% dei terreni agricoli in aree destinate all'agricoltura biologica.

Sono raccomandazioni e programmi che purtroppo svelano e denunciano la mancata e/o la scarsa applicazione di ben tre precedenti accordi internazionali, sottoscritti già a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, per regolare l'impiego e il trasferimento di sostanze tossiche non solo all'interno e tra i paesi dell'Unione europea ma anche nel resto del mondo, ivi compresi i paesi in via di sviluppo.

Si tratta della Convenzione di Basilea (*Convention sur le contrôle de mouvements transfrontières de déchets dangereux et de leur élimination*)² del marzo 1989 con cui si intendeva regolare e ridurre la produzione e i movimenti transfrontalieri dei rifiuti pericolosi per la salute dell'uomo e dell'ambiente; della Convenzione di Stoccolma (*Convention POP – Persistent Organic Pollutants*)³ del maggio 2001 che avrebbe dovuto vietare e limitare la fabbricazione e l'impiego degli inquinanti organici persistenti, in particolare pesticidi e/o prodotti chimici industriali e della Convenzione di Rotterdam (*Convention PIC – Prior Informed Consent*)⁴, sottoscritta nel 1998 ed entrata in vigore nel 2004, che sottolinea la necessità di un preliminare consenso informato per ogni attività di esportazione e importazione di prodotti chimici e pesticidi pericolosi.

Questi importanti accordi internazionali avrebbero dovuto indurre molti Stati ad approvare e adottare norme di contenimento nell'uso di fitofarmaci e prodotti chimici in agricoltura⁵, tuttavia, pur essendo trascorsi più di 20 anni, non sembra siano stati registrati significativi effetti positivi. Né può esserci concorrenza tra diritto al cibo e salvaguardia della salute dell'uomo e dell'ambiente perché sappiamo bene che potenziando le aziende familiari e le pratiche agronomiche tradizionali – meno industrializzate e aggressive – si combatte meglio la fame e al tempo stesso si protegge più efficacemente la biodiversità del pianeta terra (Grillotti Di Giacomo e De Felice, in corso di stampa).

Non basta dunque sottoscrivere Dichiarazioni e Convenzioni; affinché esse possano essere realisticamente e adeguatamente applicate è indispensabile conoscere “chi coltiva”, “cosa coltiva”, “dove coltiva” e “come coltiva”; bisogna cioè, come ora proveremo a mostrare (parr. 2 e 3), partire dal territorio, censire e interpretare i sistemi agricoli regionali e locali, le loro scelte colturali e produttive, le tecniche agronomiche che vengono applicate caso per caso e luogo per luogo.

2. L'USO DEI FITOFARMACI IN RAPPORTO ALL'ORGANIZZAZIONE DEI SISTEMI AGRICOLI LOCALI. – Per una gestione sostenibile dei fitofarmaci, in linea con le indicazioni internazionali ed europee (par. 1), è necessario attuare processi di *governance bottom-up*, che coinvolgano gli attori locali ovvero gli agricoltori e le loro aziende perché, come dimostrano alcuni studi e ricerche, a determinare un differente uso delle sostanze chimiche ci sono oltre ai fattori geografici quali il clima e la morfologia (Rahman, 2015) anche importanti determinanti economiche strutturali quali l'organizzazione dei sistemi agricoli (Zhu e Wang, 2021), la scelta degli ordinamenti colturali (Rosenheim *et al.*, 2020) e le stesse conoscenze, competenze e sensibilità dei conduttori (Sharafi *et al.*, 2018).

Alcuni studi condotti in Bangladesh (Rahman, 2003; 2013; 2015) hanno messo in evidenza che l'utilizzo dei fitofarmaci è correlato al regime pluviometrico – zone ad alta piovosità richiedono una quantità minore di fitofarmaci – alla morfologia dei suoli – nelle pianure di tipo alluvionale si utilizza un numero minore di agenti chimici rispetto alle aree collinari – alla dimensione dell'azienda – quelle medio-grandi utilizzano quantitativi maggiori di fitofarmaci – e alla competenza e istruzione del conduttore agricolo – consapevolezza e conoscenza dei rischi nell'uso dei pesticidi migliora la sicurezza nei trattamenti. Incidono, infatti, nella scelta in termini

² Testo consultabile alla pagina: <https://www.basel.int/Portals/4/Basel%20Convention/docs/text/BaselConventionText-f.pdf> (consultato il 7 febbraio 2022).

³ Testo consultabile alla pagina: <https://www.informea.org/sites/default/files/imported-documents/UNEP-POPS-POPRC.12-INF-14.English.pdf> (consultato il 7 febbraio 2022).

⁴ Testo consultabile alla pagina: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/PDF/?uri=CELEX:02012R0649-20200901> (consultato il 7 febbraio 2022).

⁵ Riduzione della produzione sia in termini di quantità che di pericolosità degli inquinanti non biodegradabili; gestione corretta e controllo dei luoghi di utilizzazione e di smaltimento dei prodotti chimici; trasparenza e aumento degli scambi di informazione tra gli Stati.

di quantità e qualità di fitofarmaci anche le diverse tipologie colturali; gli agricoltori bengalesi che coltivano mais usano un quantitativo maggiore di sostanze chimiche rispetto a quelli che coltivano cereali (riso e grano).

La stretta relazione tra sistemi agricoli e utilizzo dei fitofarmaci viene sottolineata da uno studio condotto in Cina, dove si consuma circa il 43% dei pesticidi a livello mondiale (13,1 kg/ha) (Zhu e Wang, 2021), con significative ricadute ambientali e sanitarie. In un contesto caratterizzato da una significativa parcellizzazione – 200 milioni di piccoli agricoltori in Cina posseggono aziende la cui dimensione media è di circa 0,65 ha – l'indagine ha evidenziato una correlazione tra la dimensione aziendale e l'uso dei fitofarmaci associando all'aumento dell'1% delle dimensioni delle aziende agricole la diminuzione dello 0,2% dell'uso di pesticidi per ettaro (*ibidem*). Quest'ultima ricerca sollecita un interessante confronto con la realtà degli Stati Uniti d'America dove nel 2019⁶ ad una dimensione media aziendale di ben 444 acri (179 ha) faceva riscontro un consumo di pesticidi attestato a 407.779 tonnellate (2,54 kg/ha) (FAOSTAT, 2019).

Pur nella contraddittorietà dei dati riferiti a realtà agricole diverse, resta valida la stretta relazione tra consumo di fitofarmaci e tipologia di azienda agricola confermata dalle scelte colturali anch'esse diversificate proprio in funzione della struttura aziendale⁷. La gestione sostenibile dei pesticidi può, infatti, essere perseguita, come hanno proposto alcune organizzazioni non governative bengalesi, cercando di coniugare la sostenibilità ambientale con quella economica e sociale, un obiettivo raggiungibile agendo sulle tipologie colturali e preservando l'organizzazione strutturale delle aziende⁸.

Queste esperienze di ricerca e gli studi condotti confermano quanto l'uso delle sostanze chimiche impegnate nell'agricoltura sia fortemente condizionato da una pluralità di fattori che vanno da quelli ambientali, a quelli economico-sociali, culturali e politici. Si può, dunque, parlare della necessità di un approccio geografico al problema dei fitofarmaci in quanto le variabili ambientali e territoriali rappresentano un fattore importante per gestirlo in modo sostenibile, come la normativa e le direttive a scala internazionale ed europea sollecitano⁹.

In Europa, secondo i dati Eurostat (2019), l'uso di pesticidi è quantitativamente rilevante. Nel 2019 le maggiori vendite di pesticidi si sono registrate in Spagna (75.190.440 kg), Francia (54.303.708) e Italia (48.405.281), sebbene per quest'ultima si segnali in termini di variazione percentuale (2011/2019) una tendenza alla contrazione con un -31% di vendita di pesticidi, così come per la Francia -11%, mentre la Spagna segna una variazione positiva (+3%) insieme all'Austria (+44%), alla Lettonia (+54%) e a Cipro (+101%) (Tab. 1, Fig. 2).

L'ultimo rapporto EFSA (2019) dedicato alla valutazione dei residui dei pesticidi sugli alimenti non evidenzia per l'Europa una situazione particolarmente critica: su circa 91.015 campioni è stato determinato, infatti, che il 95,5% non eccede i Limiti Massimi di Residuo (LMR).

Dalle analisi risultano irregolari circa 4.096 campioni. Di questi i più frequenti sono: fegato di suino (43,3%), crescita d'acqua (36,2%), foglie di coriandolo (35,2%), foglie di vite (32,2%), peperoncino (29,8%) e bacche di goji (25%).

Maggiori irregolarità si sono registrate, dunque, negli ultimi anni (2017-2019) nei prodotti di origine estera: peperoni che provengono dal Vietnam, dal Pakistan e dall'India, nelle foglie di vite della Turchia, nei peperoni dolci della Repubblica Domenicana e dell'Egitto e nelle bacche di goji cinesi.

Questi dati ci inducono a riflettere sul valore dei prodotti locali, confermandone l'importanza non solo in termini di tipicità ma anche di qualità e sulla necessità di garantire attraverso azioni politiche sia il controllo dei prodotti importati che lo sviluppo e la tutela delle produzioni agroalimentari locali di qualità.

⁶ Nel 2019 il numero delle aziende agricole negli USA è stato stimato a 2.023.400 con una diminuzione di ben 5.800 imprese rispetto al 2018.

⁷ Una ricerca condotta in California ha individuato nel fattore culturale l'elemento determinante per la variazione dell'uso di pesticidi (Rosenheim *et al.*, 2020).

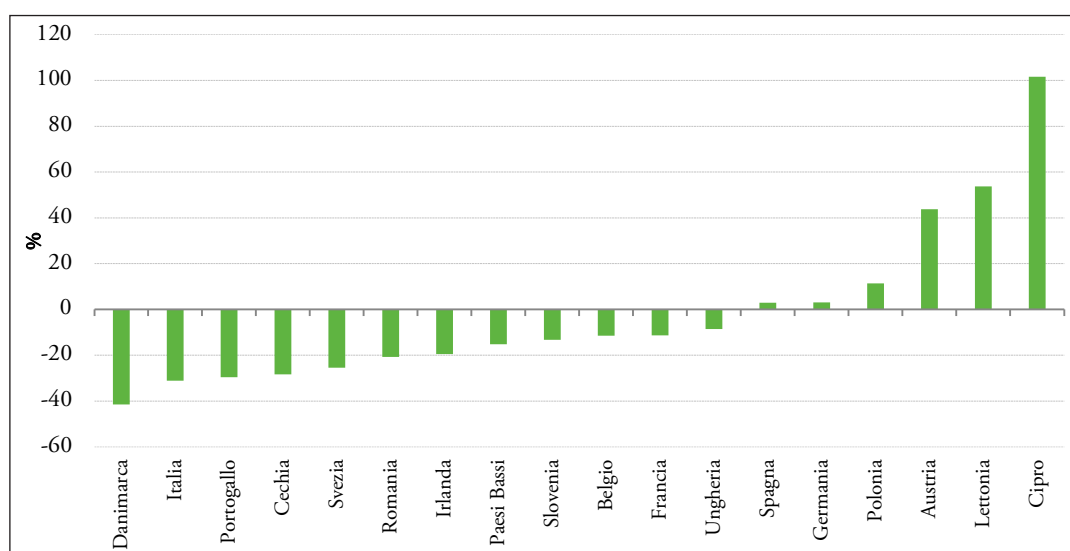
⁸ La Bangladesh Rural Advancement Committee (BRAC), la Proshika e l'Association of Social Advancement (ASA), stanno promuovendo l'orticoltura per ridurre l'uso dei fitofarmaci, alleviare la povertà, garantire la sicurezza alimentare e accrescere il reddito familiare, in particolare quello dei piccoli agricoltori e delle donne povere (Rahman, 2003).

⁹ Dove il ricorso ai fitofarmaci predomina, come in Asia e nelle Americhe (ca. 4 kg per ha, FAOSTAT, 2020), l'impatto ambientale e sociale è più significativo. Negli USA il danno procurato dai fitofarmaci è stato valutato in 10 miliardi di dollari annui e la Banca Mondiale ha stimato che da 1 a 5 milioni di lavoratori agricoli soffrono di avvelenamento da pesticidi ogni anno e che almeno 20.000 ne muoiono a causa dell'esposizione, soprattutto nei paesi in via di sviluppo (Rahman, 2013).

Tab. 1 - Vendita di pesticidi per uso agricolo in Europa (valori espressi in kg)

	Fungicidi e battericidi	Erbicidi	Insetticidi e Acaricidi	Molluschicidi	Fitormoni	Altri prodotti fitosanitari	Totale
Spagna	34.073.450	17.022.958	7.636.039	88.493	144.533	16.224.967	75.190.440
Francia	24.483.508	22.483.780	4.366.791	278.761	1.786.353	904.515	54.303.708
Italia	24.285.678	8.524.270	1.682.583	40.992	454.789	13.416.969	48.405.281
Germania	10.217.440	13.940.699	18.665.370	59.458	2.089.349	203.721	45.176.037
Polonia	6.867.376	11.705.375	2.724.266	23.612	2.353.389	579.203	24.253.221
Portogallo	5.767.487	2.222.363	812.172	14.039	5.051	1.044.698	9.865.810
Paesi Bassi	3.897.028	2.738.787	1.959.010	13.650	556.909	96.013	9.261.397
Romania	4.020.810	4.012.721	808.700	4.263	68.072	132.090	9.046.656
Ungheria	2.796.084	3.905.683	690.025	1.450	178.642	243.093	7.814.977
Bulgaria	1.578.538	4.340.168	727.307	—	10.190	3.794	6.659.997
Belgio	2.449.418	2.327.710	359.000	11.236	297.213	681.915	6.126.492
Repubblica Ceca	1.650.880	2.399.082	307.083	2.667	435.023	258.023	5.052.758
Austria	2.068.059	1.150.741	1.612.713	5.210	63.209	54.526	4.954.458
Grecia	1.755.818	1.830.175	964.556	2.140	133.748	181.026	4.867.463
Finlandia	2.831.862	1.106.760	23.190	328	56.447	15.566	4.034.153
Irlanda	922.282	1.844.951	23.000	7.563	156.734	17.242	2.971.772
Danimarca	436.363	2.025.547	57.266	2.414	130.734	8.542	2.660.866
Slovacchia	652.509	1.159.510	148.628	—	321.897	69.648	2.352.192
Lituania	575.042	1.199.217	75.768	—	467.569	—	2.317.596
Svezia	164.279	1.543.585	45.218	150	34.219	13.403	1.800.854
Lettonia	295.355	972.018	39.368	4.587	321.194	18.127	1.650.649
Croazia	656.073	699.638	122.342	1.912	79.726	4.115	1.563.806
Cipro	867.436	168.342	134.635	1.618	401	58.341	1.230.773
Slovenia	751.777	171.761	36.298	2.278	7.307	3.800	973.221
Estonia	104.924	531.268	32.565	—	76.397	—	745.154
Malta	69.779	2.234	2.918	670	0	—	75.601
Lussemburgo	—	54.178	—	416	8.366	—	62.960

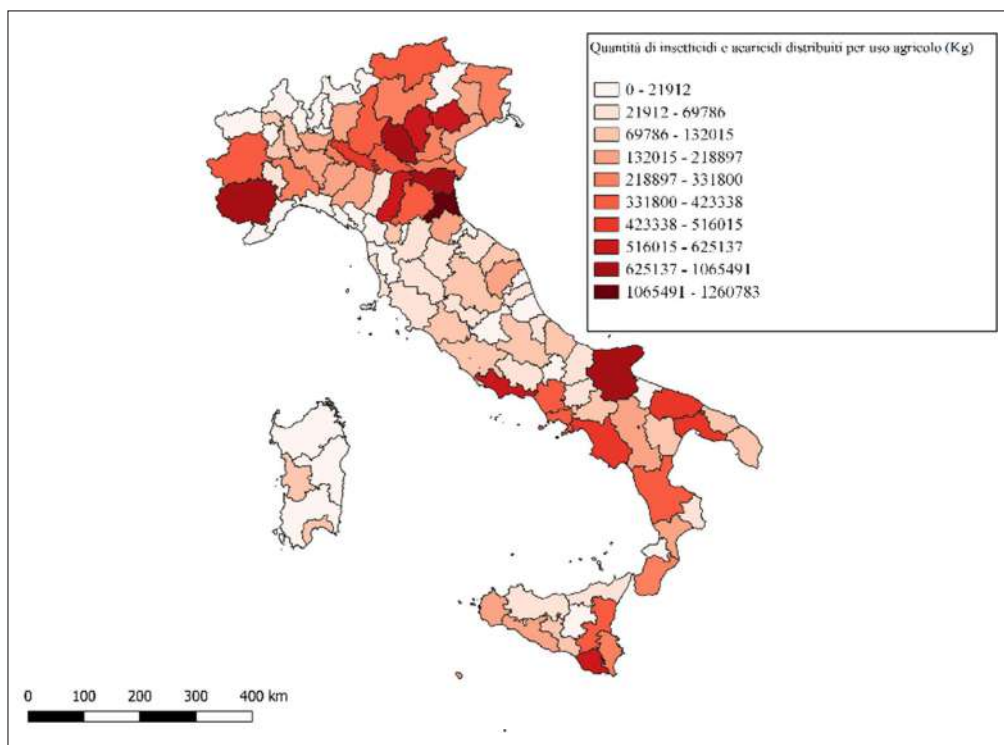
Fonte: Eurostat, 2019.



Fonte: Eurostat.

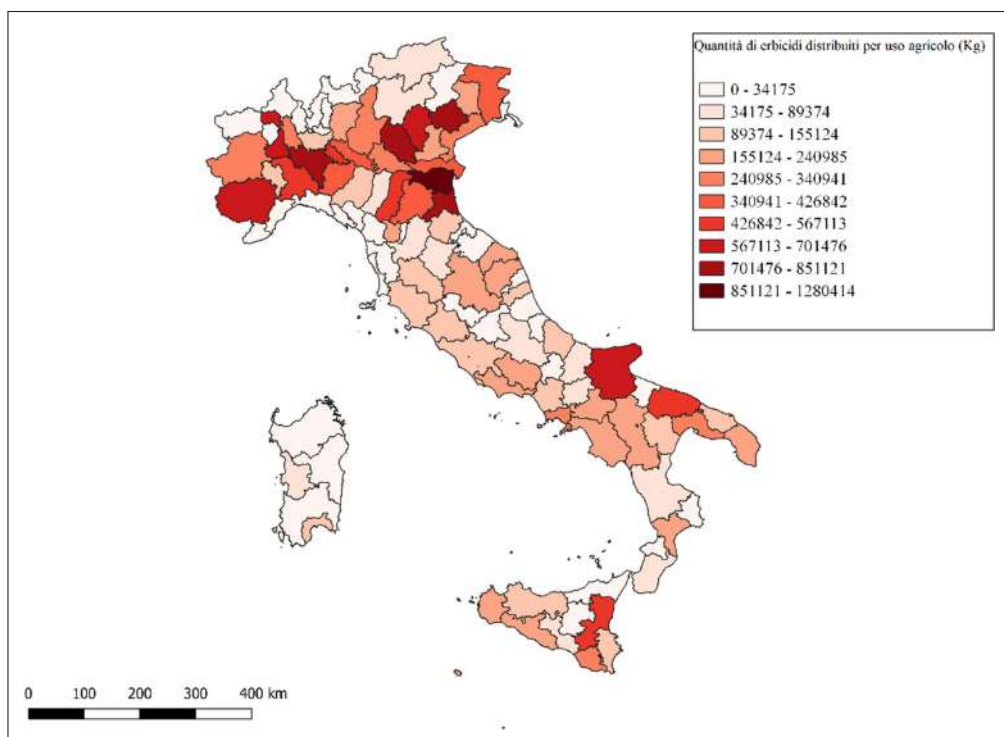
Fig. 2 - Vendita di pesticidi nei 18 Stati membri dell'Ue per i quali sono disponibili dati completi per tutti i principali gruppi di pesticidi sia nel 2011 che nel 2019 (variazione percentuale 2019 rispetto al 2011)

Osservando la scala geografica nazionale dell'uso dei fitofarmaci emerge (Figg. 3, 4 e 5) in Italia una diversa geografia dei pesticidi che ci permette di individuare delle aree maggiormente "pesticivore".



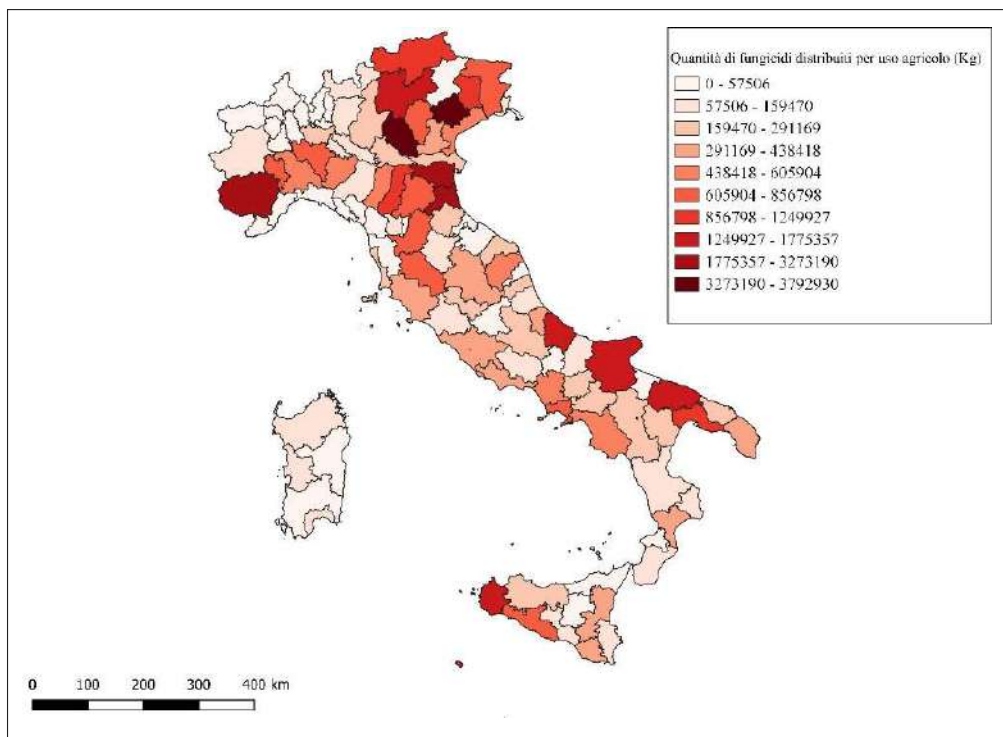
Fonte: Istat, 2019.

Fig. 3 - Quantità di insetticidi e acaricidi distribuiti per uso agricolo (valori espressi in kg)



Fonte: Istat, 2019.

Fig. 4 - Quantità di erbicidi distribuiti per uso agricolo (valori espressi in kg)



Fonte: Istat, 2019.

Fig. 5 - Quantità di fungicidi distribuiti per uso agricolo (valori espressi in kg)

In particolare, scendendo ad analizzare la dimensione provinciale della distribuzione di erbicidi, insetticidi, acaricidi e fungicidi risulta essere maggiore nelle province del Nord Italia, in particolare in quelle aree della Pianura Padana e in misura significativamente minore nel Centro e Sud Italia.

Cuneo, Torino, Alessandria, Pavia, Piacenza, Lodi, Brescia, Cremona, Mantova, Verona (detiene il primato con 3.792.930 kg di fungicidi), Vicenza, Treviso, Ferrara (detiene il primato con 1.280.414 kg di erbicidi), Ravenna (detiene il primato con 1.260.783 kg di insetticidi e acaricidi) registrano i valori più alti di pesticidi (Istat, 2019).

Nel Centro Italia, invece, a distinguersi è la provincia di Latina che detiene, in particolare, per insetticidi e acaricidi il primato (590.984 kg) rispetto alle restanti province.

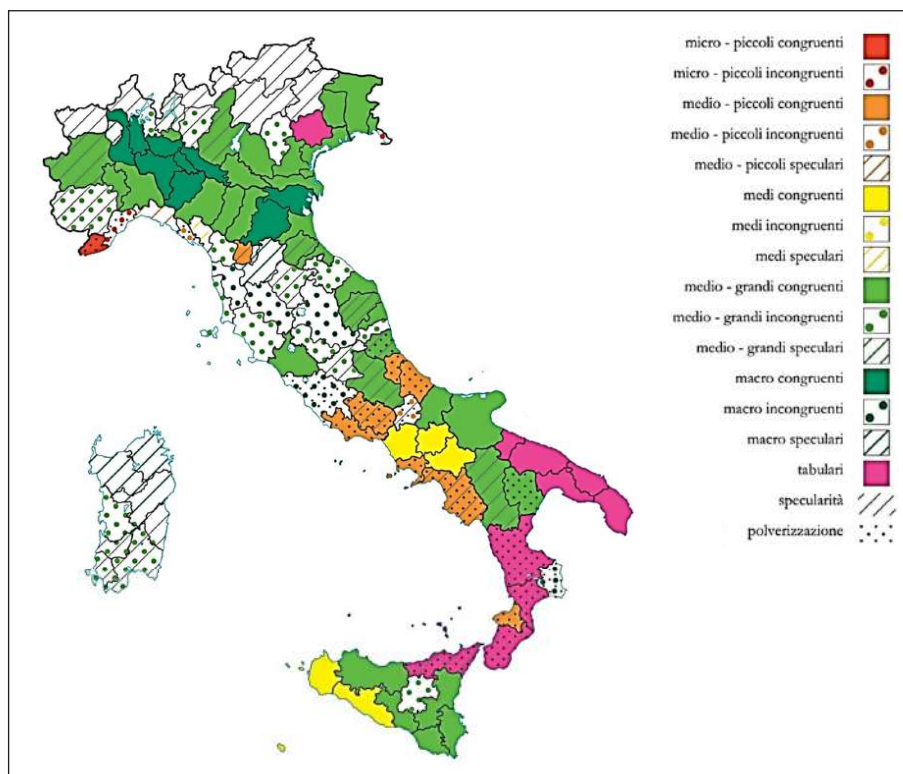
Nel Meridione sempre per l'uso di insetticidi e acaricidi sono le province di Caserta, Napoli, Salerno e Foggia a far registrare i valori più alti, mentre nelle isole il primato nell'uso delle sostanze chimiche spetta alle province siciliane di Ragusa e Trapani seguite da Messina e Catania.

Questa distribuzione di certo non è casuale ma è la risultante di una serie di fattori e processi sia di natura ambientale che economica e sociale. Ci limitiamo in questa sede a fare alcune considerazioni in rapporto alla dimensione aziendale, all'ordinamento produttivo e alla tipologia colturale.

Confrontando la distribuzione dei sistemi agricoli italiani (Fig. 6) individuati a partire dalla metodologia d'indagine GEEOAGRI LANDITALY – per i dettagli rinviamo a Grillotti di Giacomo (1999; 2000) – emerge, fatta qualche eccezione, una corrispondenza tra i sistemi agricoli medio-grandi e macro e l'uso quantitativamente maggiore dei pesticidi.

La carta tematica dei sistemi agricoli (Fig. 6) ci restituisce interessanti informazioni circa l'organizzazione strutturale delle aziende agricole italiane. Nel Nord e Centro Italia predominano sistemi agricoli macro (oltre 50 ha) e medio-grandi (da 5 a 20 ha e da 20 a 50 ha) mentre nel Sud Italia la prevalenza è legata ai sistemi medio-piccoli (2-5 ha e 5-20 ha).

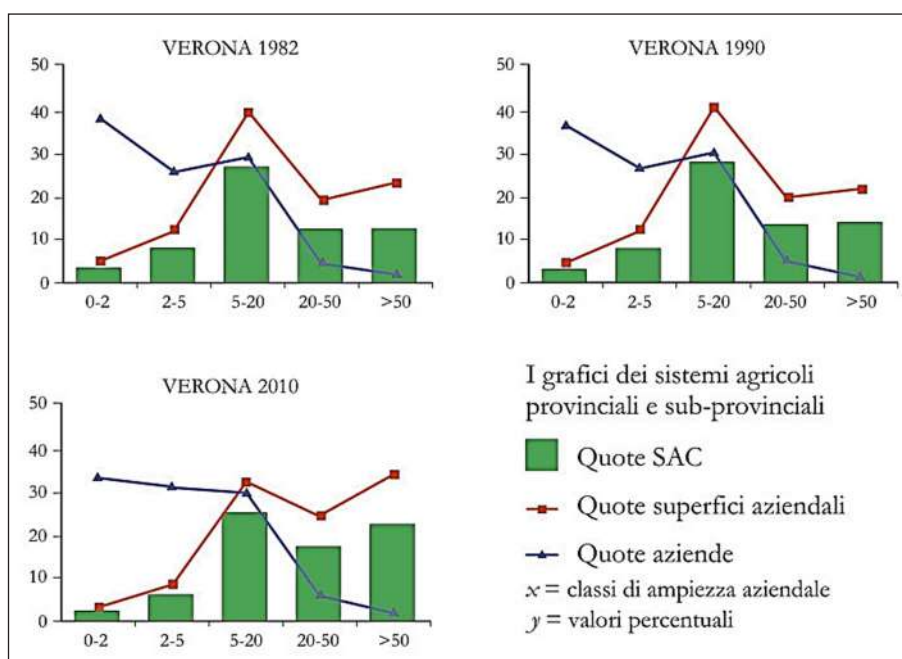
Un dato abbastanza preoccupante e significativo, nello stesso tempo, è che la prevalenza della dimensione micro dei sistemi agricoli sembra essere scomparsa dal panorama italiano e l'uso dei fitofarmaci sembra essere legato prevalentemente ai sistemi medio-grandi come confermato dal caso della provincia di Verona che detiene il primato nazionale per l'uso di pesticidi.



Fonte: elaborazione GECOAGRI LANDITALY su dati Istat.

Fig. 6 - I sistemi agricoli delle province italiane al 2010

Il sistema agricolo diacronico (1982, 1990, 2010) di Verona (Fig. 7) vede come struttura aziendale portante quella medio-grande che nel censimento del 2010 assume un profilo ancora più sbilanciato verso la tipologia macro. Aziende che si dedicano prevalentemente alla cerealicoltura e alla viticoltura, coltivazioni che richiedono importanti quantitativi di pesticidi.

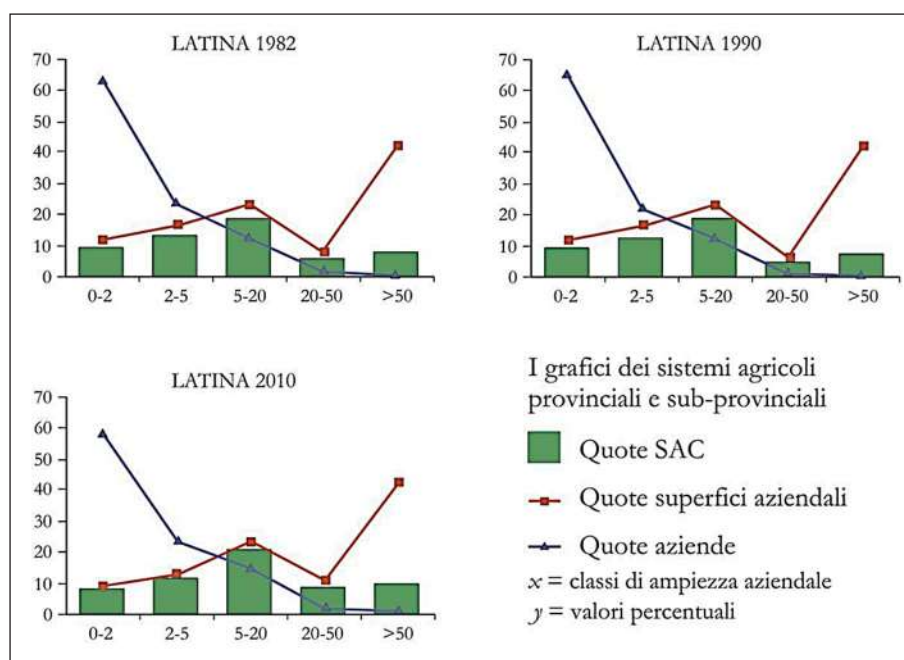


Fonte: elaborazione GECOAGRI LANDITALY su dati Istat.

Fig. 7 - Grafici dei sistemi agricoli della provincia di Verona (anni 1982, 1990, 2010)

Se la relazione tipologia aziendale/fitofarmaci sembra essere coerente nell'Italia del Nord dove ai sistemi agricoli medio-grandi e macro corrisponde un'agricoltura sempre più declinata verso un'organizzazione produttiva intensiva che richiede un uso maggiore di fitofarmaci, non altrettanto si può dire per le aree in cui prevalgono le aziende medio-piccole come quelle di Latina (Fig. 8), Caserta, Napoli e Salerno dove, tuttavia, si registra un analogo uso di elevati quantitativi di pesticidi, presumibilmente legato ad ordinamenti colturali intensivi.

L'apparente incoerenza tra dimensione aziendale e ricorso all'uso dei fitofarmaci ribadisce, se mai ce ne fosse bisogno, la necessità di esaminare la realtà agricola caso per caso e di esaminare gli spazi rurali utilizzando sempre le diverse scale geografiche, da quella internazionale a quella locale.



Fonte: elaborazione GEEOAGRI LANDITALY su dati Istat.

Fig. 8 - Grafici dei sistemi agricoli della provincia di Latina (anni 1982, 1990, 2010)

3. EVOLUZIONE DELL'ORDINAMENTO COLTURALE NELLA PIANA DI FONDI E DIFFICOLTÀ DEL RILEVAMENTO NELL'USO DI FITOFARMACI A GRANDE SCALA. – Il territorio del comune di Fondi è morfologicamente distinto in due realtà diverse: una fascia collinare costituita dalle propaggini dei monti Ausoni e Aurunci e una fascia pianeggiante, caratterizzata da pendenze nulle, estesa dai piedi dei rilievi fino alla costa. Tali caratteristiche hanno reso necessari già nel passato interventi di bonifica per abbassare il livello piezometrico della falda nelle aree più depresse e permetterne lo sfruttamento agricolo (Comune di Fondi, 2015).

Dapprima con scarso successo, le opere di bonifica furono razionalmente avviate nel 1924, grazie alle leggi Baccarini (1882) e Serpieri (1924) con la messa a funzione di impianti idrovori (Consorzio Bonifica Sud Pontino, 1999). A seguito delle bonifiche idrauliche integrali, la fascia di pianura ha così trovato la sua sistemazione pressoché definitiva.

La campagna di Fondi è stata a lungo celebre per la produzione di arance, tanto decantate nei famosi Gran Tour dell'aristocrazia europea già nei primi anni dell'Ottocento. Tra queste spicca la varietà "Biondo di Fondi", la cui produzione andò progressivamente ad aumentare, con un'estensione massima di 1.500 ha nel 1950. A causa delle mutate realtà economiche e con le variazioni del microclima per effetto delle bonifiche, la coltura si è fortemente ridimensionata tanto che oggi è stimata in soli 6 ha disseminati in una miriade di appezzamenti specializzati (ARSIAL, 2019).

Nelle fasi successive alla bonifica integrale, il territorio è stato interessato da importanti fenomeni di parcellizzazione, che hanno segmentato l'area in piccole unità produttive, affidate ai coloni giunti dal Veneto per le bonifiche e agli orticoltori trasferitisi dalle aree circostanti del Casertano, dando il via ad un'intensa attività agricola nella zona.



Nota: si può notare l'andamento rettilineo e parallelo dei canali artificiali di bonifica.

Fonte: immagini elaborate tramite modello DEM 20m con asse Z:4, layer Google Satellite e Geofabrik Water.

Fig. 9 - Rappresentazione 3D dell'area comunale e del reticolo idrografico di Fondi

L'incontro di competenze agronomiche diverse, la disponibilità idrica e le condizioni climatiche ottimali, hanno permesso il riscatto socioeconomico di un'intera classe contadina, grazie alla produzione delle "primizie", ottenute già negli anni Cinquanta con l'ausilio di rudimentali strutture di protezione.

In seguito all'introduzione dei materiali plastici negli anni Sessanta, e sulla scia di un fortunato mercato agroalimentare, basato sulla produzione anticipata dei prodotti orticoli, si è andata gradualmente ad intensificare la presenza di strutture di protezione, che si è sviluppata passando da strutture mobili in legno a fisse in acciaio fino ad occupare oggi vaste porzioni di territorio, con un'ampia gamma di serre, finalizzate alla produzione di prodotti orticoli svincolati dai condizionamenti stagionali¹⁰. Contemporaneamente, si assiste anche ad una progressiva conversione alla coltura orticola specializzata a pieno campo (Mezzetti, 2011), con estese coltivazioni di solanacee (pomodoro da mensa, peperoni, melanzane) e cucurbitacee (zucchino).

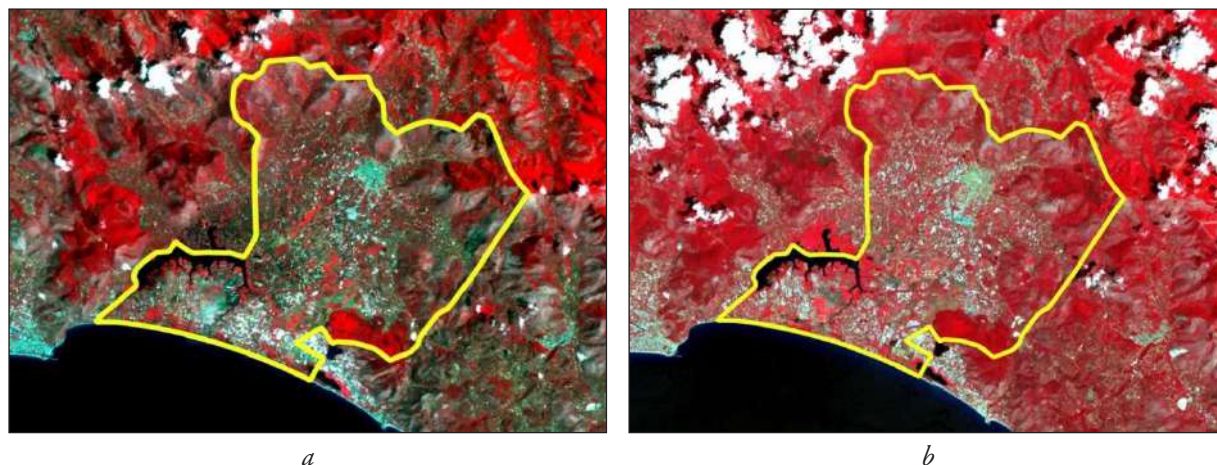
Questa produzione intensiva nelle serre ed orticola a pieno campo, ha fortemente ridimensionato le attività di arboricoltura (oliveti, agrumeti e vigneti), relegandole principalmente alle zone pedemontane così come ben mostrano le immagini satellitari, del 1984 e del 2020 (cfr. Fig. 10) cui abbiamo fatto ricorso per valutare e quantificare i cambiamenti di uso di suolo (Vivekanandana, 2021).

Come si può desumere dalla Tabella 2 e dalle classificazioni semi-automatiche¹¹ (Fig. 10) dell'uso del suolo, nell'arco temporale dal 1984 al 2020 nel territorio comunale di Fondi vi è una significativa riduzione

¹⁰ Si distinguono diverse tipologie di serra anche in base alla copertura: fissa, mobile e tunnel temporaneo (Grillotti Di Giacomo, 2018).

¹¹ La classe "Zone urbane e Industriali" (Categoria 1 CORINE LC 2000) comprende zone urbanizzate di tipo residenziale, industriale/commerciale ed estrattive. La classe "colture protette" (non trova un diretto riscontro nelle sottoclassi CORINE LC, essendo uno degli elementi nella classe 2.1.2 "Seminativi in aree irrigue") è comprensiva di tutti gli impianti di protezione delle colture, quindi serre in materiale plastico e non. La classe "Prevalenza suoli arati" è comprensiva di tutti i terreni sottoposti a lavorazioni cicliche, con prevalenza di colture intensive ed estensive (CORINE LC classi 2.1-2.1.1-2.1.1.2) a pieno campo. La classe Aree Boscate-Naturali-Agroforestali trova riscontro nella categoria 3 CORINE LC e nella classe 2.4.4, si tratta principalmente di zone boscate e forestate. La classe Zone Agricole eterogenee include tutte le aree in cui si associano diversi ordinamenti colturali, con un'alternanza di colture annuali a pieno campo ed impianti di frutteto, si tratta di sistemi particellari complessi, un mosaico di piccoli appezzamenti che rispondono ad una fruizione variegata da parte dei conduttori aziendali. (CORINE LC Classi 2.4.1-2.4.2-2.4.3). La classe Colture Permanenti (CORINE LC Classe 2.2) è associata ai terreni con colture non soggette a rotazione che occupano il terreno per lunghi periodi. Si tratta principalmente di colture legnose, nello specifico oliveti e vigneti. La classe Zone Umide è comprensiva di tutte le aree permanentemente o temporaneamente saturate di acqua stagnante o corrente, include laghi, laghi costieri, paludi interne e/o salmastre, bacini artificiali e zone intertidali (Categoria 4 CORINE LC).

(-41%) delle “Zone agricole eterogenee”, occupate dalla policoltura, in cui vi è un armonico incontro tra diverse tipologie di utilizzazione, con presenza variegata e diffusa di frutteti, oliveti e colture a pieno campo. In diminuzione anche le colture permanenti (-26%), rappresentate principalmente da estesi impianti di oliveto e frutteto, situati già in precedenza sui pendii collinari ed ora in regressione nelle sole aree a maggiore accessibilità. Variazioni di segno positivo si registrano invece nelle superfici classificate come “Prevalenza Suoli Arati” (aumento del 10%), ovvero nei suoli in cui vi è una ciclica lavorazione meccanica, con una preponderante diffusione di colture orticole intensive a pieno campo, e/o seminativi nei terreni interessati da fenomeni di concentrazione fondiaria.



Nota: (a): immagine satellitare Landsat 5 (giugno 1984); (b): immagine satellitare Landsat 8 OLI (giugno 2020). Le immagini precedentemente convertite in riflettanza sono state classificate tramite un plug-in di classificazione supervisionata (SCP) utilizzando l'algoritmo “Minimum Distance”, i raster in output sono stati opportunamente filtrati su un valore soglia di 5 pixel e vettorializzati.

Fonte: elaborazione a cura dell'autore su dati Landsat.

Fig. 10 - Immagini a falsi colori (RGB 4-3-2) comune di Fondi.

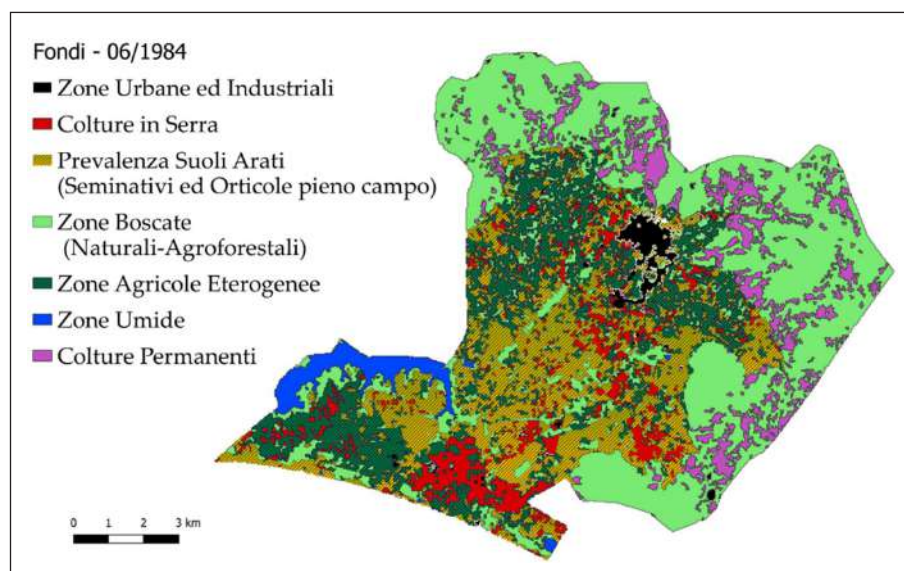
Per completare il quadro di evoluzione dell'ordinamento colturale territoriale, è importante soffermarci sulla superficie ricoperta da “Colture in Serra”, già ampia nel 1984, risulta nel 2020 in modesto (circa 260 ha in più rispetto al 1984) ma significativo aumento (+23%). Tale crescita trova riscontro in una presenza più diffusa ed eterogenea di impianti di protezione su tutto il territorio, con nuclei sparsi che assumono estensioni significative nelle aree a ridosso del Lago di Fondi e della linea di costa (Fig. 10).

Dal punto di vista dell'ordinamento colturale, si tende quindi ad una specializzazione delle colture, che predilige le orticole a ciclo breve rispetto alle arboree.

Tab. 2 - Estensione e proporzione sull'intera superficie comunale e variazione percentuale delle diverse categorie di uso del suolo, quantificate sulle classificazioni semi-automatiche (Fig. 9)

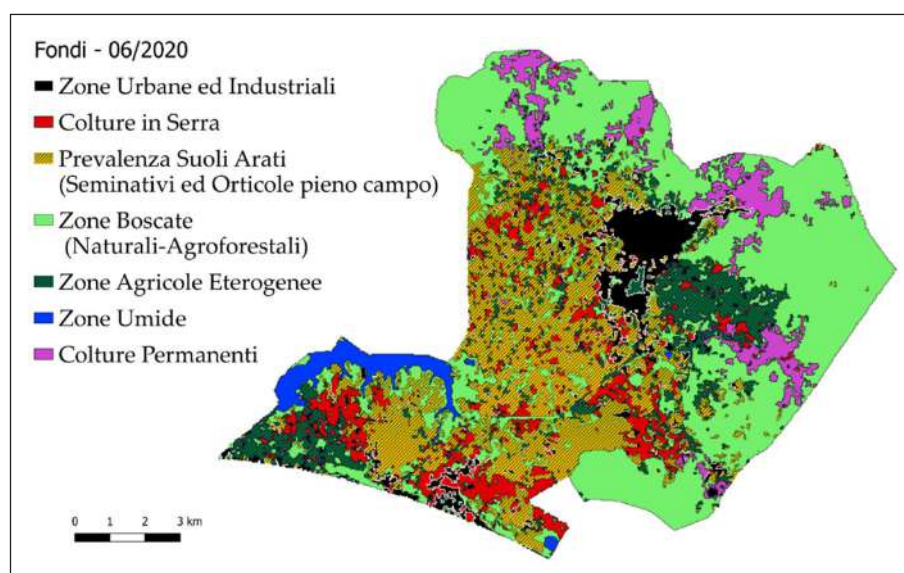
Classificazione	1984 (ha)	%	2020 (ha)	%	Var. % 1984-2020
Zone urbane ed industriali	332	2	1.063	7	+220
Colture in serra	1.108	8	1.367	10	+23
Prevalenza suoli arati (seminativo/orticole pieno campo)	2.953	21	3.260	23	+10
Zone naturali-boscate-agroforestali	5.657	40	5.746	40	+1
Zone agricole eterogenee	2.590	18	1.524	11	-41
Zone umide	362	3	360	3	0
Colture permanenti	1.228	9	910	6	-26
Totale	14.230	100	14.230	100	

Non è solo il mutamento delle scelte colturali ad aver trasformato quest'area tanto interessante dal punto agricolo, come si può evincere dai dati (Tab. 2, Figg. 10, 11 e 12), vi è infatti un rilevante aumento delle superfici artificiali, che invadono e plasmano le campagne circostanti. La crescita del tessuto urbano ed industriale si sviluppa contiguamente all'aggregato comunale, seguendo le principali vie di comunicazione. Non mancano fenomeni di diffusione urbana, con nuovi nuclei abitati sparsi sia nelle aree a vocazione agricola che nei terreni retrostanti la linea di costa.



Fonte: elaborazione a cura dell'autore su dati Landsat.

Fig 11 - Classificazione semi-automatica (overall accuracy = 81.894; Kappa hat = 0.769; n-samples =140) del territorio comunale di Fondi (giugno 1984)



Fonte: elaborazione a cura dell'autore su dati Landsat.

Fig 12 - Classificazione semi-automatica (overall accuracy = 92.007; Kappa hat 0.831; n-samples =140) del territorio comunale di Fondi (giugno 2020)

È bene osservare che la totalità degli impatti antropici interessa quasi esclusivamente l'area di pianura del comune di Fondi. Si può difatti notare come le aree soprastanti la piana, per la loro natura geomorfologica, siano scarsamente interessate dai fenomeni di urbanizzazione ed intensificazione colturale, mantenendo invariata in termini quantitativi l'ampia superficie occupata dalle zone boscate.

Molto più complessa si è rivelata l'indagine rivolta a collegare l'evoluzione degli ordinamenti colturali nella piana di Fondi con un mutamento nell'utilizzo di fitofarmaci. La difficoltà nasce dalla mancanza di dati statisticamente capillari, trasparenti ed accessibili, né a livello comunale né tantomeno riferibili alle singole realtà produttive, per evidenti motivazioni di tutela dell'anonimato del conduttore, tuttavia concentrandoci sull'evoluzione del territorio da un punto di vista produttivo e colturale, possiamo notare come l'aumento di superfici ricoperte da impianti di protezione e di colture orticole intensive esiga un maggiore impiego di protezioni e strumenti chimici come risposta degli operatori agricoli ad un mercato sempre più esigente, che chiede prodotti ormai sempre disponibili indipendentemente dalla stagionalità. Sono richieste che si ripercuotono sulla salute e sulla stabilità degli ecosistemi agricoli, in quanto il ripetersi continuo delle colture specializzate, oltre ad impoverire dal punto di vista qualitativo il suolo, impone sempre più spesso interventi con fitofarmaci, che compensano la proliferazione di funghi e parassiti nelle colture a ciclo continuo.

RICONOSCIMENTI. – Ai soli fini della valutazione il paragrafo 1 è da attribuire a Grillotti Di Giacomo, il paragrafo 2 a De Felice e il paragrafo 3 a Lodato.

BIBLIOGRAFIA

- ARSIAL (2019). *Lazio patrimonio agroalimentare tra biodiversità e tradizione*. Testo disponibile al sito: https://www.arsial.it/wp-content/uploads/Guida_Arsial_completo.pdf.
- Commissione europea (2020). *Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*. Bruxelles, 20 maggio, COM(2020) 381 final. Testo disponibile al sito https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0009.02/DOC_1&format=PDF (consultato il 7 febbraio 2022).
- Comune di Fondi (2015). *Indagine geologica. Relazione e cartografia tecnica*. Testo disponibile al sito: https://www.comunedifondi.it/public/modulistica/7762391911_Relazione_geologica_finale%20san%20paolo%20copia.pdf.
- Consorzio Bonifica Sud Pontino (1999). *Piano di classifica per il riparto degli oneri consortili*. Testo disponibile al sito: <https://www.consorziobonificasudpontino.it/wp-content/uploads/2019/08/24700193060PdC.pdf>.
- EFSA (European Food Safety Authority), Medina-Pastor P., Triacchini G. (2020). The 2018 European Union report on pesticide residues in food. *EFSA Journal*, 18(4): 6057. Testo disponibile al sito: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2020.6057> (il 7 febbraio 2022).
- Eurostat, *European Statistics*. Testo disponibile al sito: <https://ec.europa.eu/eurostat/web/main/home> (consultato il 7 febbraio 2022).
- FAOSTAT, *Food and Agriculture Data*. Testo disponibile al sito: <https://www.fao.org/faostat/en/#home> (consultato il 7 febbraio 2022).
- Grillotti Di Giacomo M.G. (1992). *Una geografia per l'agricoltura "Metodologie di analisi e prospettive applicative per il mondo agrario e rurale italiano"*, Vol. I. Roma: Reda.
- Ead. (2000). *Una geografia per l'agricoltura. Lo sviluppo agricolo nello sviluppo territoriale italiano*, Vol. II. Roma: Società Geografica Italiana.
- Ead., De Felice P. (in corso di stampa). *Dal campo al piatto*. Milano: FrancoAngeli.
- Mezzetti M. (2011). *Risultati agronomici ed applicazione di LCA su una successione orticola in ambiente protetto*. Tesi di dottorato XXII ciclo in Colture erbacee, genetica agraria, sistemi agroterritoriali.
- Rahman S. (2003). Farm-level pesticide use in Bangladesh: determinants and awareness. *Agric. Ecosyst. Environ.*, 95(1): 241-252.
- Id. (2013). Pesticide consumption and productivity and the potential of IPM in Bangladesh. *Sci. Total Environ.*, 445-446: 48-56.
- Id. (2015). Agroecological, climatic, land elevation and socio-economic determinants of pesticide use at the farm level in Bangladesh. *Agric. Ecosyst. Environ.*, 212: 187-197.
- Rosenheim J.A., Cass B.N., Kahl H., Steinmann K.P. (2020). Variation in pesticide use across crops in California agriculture: Economic and ecological drivers. *Sci. Total Environ.*, 733: 138683.
- Sharafi K., Pirsahab M., Maleki S., Arfaeinia H., Karimyan K., Moradi M., Safari Y. (2018). Knowledge, attitude and practices of farmers about pesticide use, risks, and wastes. A cross-sectional study (Kermanshah, Iran). *Sci. Total Environ.*, 645: 509-517.
- Vivekanandana G.N., Swathi R., Sujith A. (2021). Multi-temporal image analysis for LULC classification and change detection. *European Journal of Remote Sensing*, 54: 189-199. DOI: <https://doi.org/10.1080/22797254.2020.1771215>
- Zhu W., Wang R. (2021). Impact of farm size on intensity of pesticide use: Evidence from China. *Sci. Total Environ.*, 753: 141696.

RIASSUNTO: La sostenibilità agroalimentare si persegue, come viene ricordato negli Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile (ci riferiamo al 2°: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile), a partire anche da pratiche agricole resilienti, che siano in grado di conservare gli ecosistemi e migliorare il terreno e la qualità del suolo. Per garantire questi processi sostenibili diventa cogente un uso consapevole dei fitofarmaci, come ben richiamato in diverse convenzioni internazionali (Bali, 2019; Stoccolma, 2017; Rotterdam, 2019). Anche l'Ue ha ribadito nella strategia "Dal produttore al consumatore" la necessità di ridurre sia la dipendenza da pesticidi e antimicrobici sia il ricorso eccessivo ai fertilizzanti. Entro il 2030 dovranno essere intraprese in

Europa azioni per limitare l'uso e il rischio complessivo dei pesticidi chimici del 50%. Questa transizione verso un uso limitato dei fitofarmaci ha portato gli autori a riflettere sulla relazione fitofarmaci/tipologia aziendale a partire da un caso di studio a scala comunale (Fondi). La riflessione ha messo ben in evidenza che un'agricoltura intensiva a prescindere dalla dimensione aziendale rappresenta un elemento di vulnerabilità nel rapporto Alimentazione- Agricoltura-Ambiente.

SUMMARY: The use of phytopharmaceutical products in relation to the variety of farming systems and local agricultural systems. The use of phytopharmaceutical products in relation to the variety of farming systems and local agricultural systems Agri-food sustainability is pursued, as recalled in the Sustainable Development Objectives (we refer to Objective 2: End hunger, achieve security), including resilient agricultural practices that preserve ecosystems and improve soil and soil quality. It also starts with resilient agricultural practices that are able to conserve ecosystems and these sustainable processes, a conscious use of phytopharmaceutical products imperative, as formerly mentioned in several international conventions (Bali, 2019; Stockholm, 2017; Rotterdam, 2019). Both antimicrobials and the excessive use of fertilisers. By 2030, actions will have to be taken in Europe to limit the overall use and risk of chemical pesticides by 50%. This transition towards a limited use of phytopharmaceutical products led the authors to reflect on the relationship between pesticides and farm type, starting with a case study on a municipal scale (Fondi). Reflection has shown that intensive agriculture, regardless of farm size, represents a vulnerable element in the relationship between Food-Agriculture-Environment.

Parole chiave: fitofarmaci, sistemi agricoli, analisi geografica

Keywords: pesticides, agricultural systems, geographical analysis

*Presidente Associazione GECOAGRI LANDITALY, Roma; mariagemmagrillotti@gmail.com

**Dipartimento di Studi Umanistici, Università degli Studi di Salerno; pdefelice@unisa.it

***Università Campus Bio-Medico, Roma; f.lodato@unicampus.it

ROSALINA GRUMO*, SIMONA GIORDANO**

BLUE ECONOMY: ATTIVITÀ E CO-GESTIONE DELLE RISORSE VERSO UN NUOVO MODELLO DI SVILUPPO

1. INTRODUZIONE. – Il contributo si inquadra nel contesto di una crescente attenzione verso la Blue Economy. Per la prima volta, nel 2010, l'economista belga Gunter Pauli sistematizza un nuovo modello di economia, teorizzando una nuova forma di economia sostenibile, simile alla *green economy*, ma con elementi differenziali (Pauli, 2010). Nella Blue Economy è rilevante il concetto di biomimesi. Attraverso lo studio del funzionamento della natura, è possibile migliorare le tecniche di produzione e trasformazione, con ricadute in diversi ambiti: economico, sociale, ambientale. È giunto dunque il momento di modificare i nostri modelli comportamentali: il contrasto all'inquinamento ambientale e l'abbandono degli schemi economici tradizionali sembrano le uniche soluzioni per mitigare il rischio. La Blue Economy comprende diversi settori di attività, basati o legati agli oceani e ai mari. Si tratta di settori ampiamente consolidati o di settori emergenti, in fase di sviluppo, e di settori innovativi, che racchiudono un interessante potenziale di sviluppo e di attrazione di investimenti. Il report dell'Ue fornisce un'accurata analisi dei settori menzionati e dei relativi sotto-settori. In riferimento ai settori consolidati, si tratta di: Risorse marine viventi, Risorse marine non viventi, Energie rinnovabili, Attività portuali, Costruzione e riparazione navale, Trasporto marittimo e Turismo costiero (Tab. 1).

Tab. 1- Settori consolidati della Blue Economy

Settore	Sotto-settore
Risorse marine viventi	<ul style="list-style-type: none">• Produzione primaria• Lavorazione di prodotti ittici• Distribuzione di prodotti ittici
Risorse marine non viventi	<ul style="list-style-type: none">• Petrolio e gas• Altri minerali
Energie rinnovabili	<ul style="list-style-type: none">• Energia eolica offshore
Attività portuali	<ul style="list-style-type: none">• Merci e magazzinaggio• Porto e progetti idrici
Costruzione e riparazione navale	<ul style="list-style-type: none">• Costruzione navale• Attrezzature e macchinari
Trasporto marittimo	<ul style="list-style-type: none">• Trasporto passeggeri• Trasporto merci• Servizi per il trasporto
Turismo costiero	<ul style="list-style-type: none">• Alloggio• Trasporto• Altre spese

Fonte: EU Blue Economy Report 2021, nostra elaborazione.

I dati del report dell'Ue indicano un incremento del Valore Aggiunto Lordo (VAL) (+15% rispetto al 2009), pari a 176,1 miliardi di euro nel 2018; del margine operativo lordo (utile) (+14%) pari a 68,1 miliardi di euro, mentre il fatturato totale ammonta a 649,7 miliardi di euro, con un incremento del 13% rispetto al 2009 (577,2 miliardi di euro). In merito all'impiego diretto di forza lavoro, i settori in esame, compreso i sottosettori, hanno impiegato nel 2018 quasi 4,5 milioni di persone, in gran parte da attribuirsi al turismo costiero, un segmento fortemente trainante, con un incremento dei posti di lavoro del 20%, rispetto al 2017.



I settori emergenti e innovativi della Blue Economy comprendono:




- Energie rinnovabili marine (es. impianti eolici offshore)
- Estrazione di minerali marini (es. utilizzo in biotecnologia)
- Desalinizzazione (per finalità civili e industriali)
- Difesa marittima, sicurezza e sorveglianza
- Ricerca e istruzione
- Infrastrutture, ivi compreso il settore dei Cavi sottomarini e della Robotica.

Il contributo focalizza l'analisi sui legami fra Blue Economy e Strategia Ue sulla biodiversità ("Farm to Fork" e "Biodiversity") (2030), e i Sustainable Development Goals (SDGs) delle Nazioni Unite; sulle Aree marine protette, con particolare attenzione al settore della pesca e ai servizi ecosistemici. Infine, le relazioni funzionali all'interno dei sistemi marini saranno studiate attraverso le Oasi Blu, con particolare riferimento all'area del Salento in Puglia, e alle prime Oasi, di recente istituzione, in questa regione, focalizzando l'attenzione sull'Oasi di "Porto Selvaggio".

2. BLUE ECONOMY E SDGs (SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS). – Il legame della Blue Economy con la Strategia dell'Ue sulla biodiversità per il 2030 (Farm to Fork e Biodiversity) è rilevante e investe molteplici aspetti, al centro del presente contributo. In primo luogo, è importante sottolineare come la conservazione degli ecosistemi marini e il ripristino di quelli degradati produca benefici economici diretti, in quanto la biodiversità marina rappresenta, il prerequisito per numerose attività economiche quali la pesca e il turismo. Inoltre, la conservazione di biodiversità è, in sé, un'opportunità di sviluppo economico in quanto richiede l'impiego di risorse e di personale (Barbier *et al.*, 2018). Il potenziale di sviluppo della Blue Economy necessita di essere massimizzato tenendo conto delle sfide cogenti da affrontare, in un contesto che non può più considerare, come avvenuto in passato, gli ecosistemi acquatici come bacini di risorse illimitate e, purtroppo spesso, depositi gratuiti di rifiuti. Basti pensare all'interfaccia costiero sovente sovra-sfruttato da attività rivenienti da molteplici settori (porti, turismo, costruzione navale, ecc.).

Tali considerazioni fanno comprendere la profonda urgenza di adottare una governance efficace che riguardi istituzioni adeguatamente attive, incentivi economici *ad hoc*, progressi tecnologici, capacità delle risorse umane e implementazione e attuazione di opportuni strumenti giuridici per perseguire i SDGs delle Nazioni Unite. La Tabella 2 sintetizza, in linea con le tematiche al centro del presente contributo, i legami fra Blue Economy e Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite.

Tab. 2 - Blue Economy e SDGs

SDGs	Analisi SDGs e Blue Economy
I servizi ecosistemici forniti nell'ambito della Blue Economy coinvolgono una serie di aspetti, fra i quali la pesca riveste un ruolo fondamentale. Di seguito vengono brevemente esaminati gli aspetti fondamentali legati a tale attività in relazione agli SDGs delle Nazioni Unite.	
	<p>No poverty</p> <p>La Blue Economy, nei suoi diversi settori, rappresenta un volano di crescita economica, in particolare per le piccole comunità costiere, la cui sussistenza è fondata da sempre sull'utilizzo delle risorse marine ed oceaniche. L'implementazione di opportuni percorsi di sviluppo sostenibile risulta vitale per il raggiungimento del Goal 1.</p>
	<p>Zero hunger</p> <p>Il Goal 2 è strettamente legato al primo in relazione all'importanza di garantire, a livello globale, l'accesso ad una dieta varia ed equilibrata. Secondo il World Food Program (WFP) povertà e fame sono due fattori strettamente correlati, e la valorizzazione di un prodotto agroalimentare di pregio, quale il pesce, ricco di sostanze nutritive universalmente riconosciute, costituisce un fattore fondamentale di lotta alla malnutrizione e sottanutrizione.</p>
	<p>Good health and well-being</p> <p>Le attività agricole, zootecniche e di pesca hanno un impatto fondamentale sulla salute umana, in relazione all'approvvigionamento di risorse alimentari. Con riferimento alla Blue Economy, il pesce rappresenta un alimento prezioso, vitale per il raggiungimento del Goal 3.</p>

	Affordable and clean energy	Tra le attività comprese nella Blue Economy, notevoli potenzialità derivano dall'innovazione legata alla produzione di energie rinnovabili (es. impianti eolici, off-shore).
	Decent work and economic growth	Il Goal 8 è strettamente legato al Goal 1. Con particolare riguardo alle comunità costiere, e alle fasce di popolazione più fragili (donne e giovani), la Blue Economy può rappresentare un'opportunità preziosa per la creazione di posti di lavoro e, di conseguenza, per la crescita economica.
	Industry, innovation and infrastructure	L'importanza della creazione di infrastrutture risulta fondamentale per supportare il funzionamento e il potenziamento dei diversi settori legati alla Blue Economy, con particolare riferimento a quelli maggiormente innovativi.
	Reduced inequalities	L'elevato potenziale della Blue Economy richiede, per essere pienamente espresso, di promuovere un'effettiva inclusione e partecipazione attiva e ampia di tutti i gruppi sociali, in particolare delle donne, dei giovani, delle comunità locali e dei gruppi sottorappresentati.
	Responsible consumption and production	L'effettiva implementazione della Blue Economy, ed in particolare della pesca sostenibile, favorisce la presa di coscienza e la necessità di adottare stili di produzione e di consumo sostenibili. In connessione con le politiche, quali la strategia Farm2Fork, l'attenzione alla Blue Economy è vitale per i suoi effetti benefici sugli atteggiamenti e sui comportamenti di produttori e consumatori.
	Climate action	La Blue Economy, ed in particolare l'interazione tra cambiamenti climatici, servizi ecosistemici e pesca, si pone al centro di strategie efficaci ed efficienti per la lotta ai cambiamenti climatici.
	Life below water	Il Goal 14 rappresenta, di certo, quello maggiormente coinvolto nella Blue Economy. I diversi settori che contribuiscono alla stessa hanno un impatto sulla resilienza degli oceani e dei mari. Lo sviluppo economico deve necessariamente essere legato alla salvaguardia ambientale e alla tutela degli aspetti socioculturali, il tutto in un'ottica di approccio innovativo e di lungo termine. La Blue Economy, pertanto, si pone il fine di superare l'ottica del "business as usual" e di considerare lo sviluppo economico e la salute degli oceani e dei mari come aspetti del tutto conciliabili, a diversa scala, dal locale al globale.
	Peace, justice and strong institutions	La messa a punto di opportuni strumenti di governance risulta fondamentale per costruire solide strutture giuridiche e istituzionali, al fine di prevenire conflitti fra i diversi utenti degli oceani e dei mari, sia alle diverse scale geografiche che fra settori.
	Partnerships for the goals	La creazione di partnership a livello locale rappresenta un'opportunità, in vista delle sfide che soprattutto le piccole comunità devono affrontare, per migliorare la cosiddetta <i>capacity building</i> (sviluppo delle capacità), il tutto per sostenere le attività connesse alla Blue Economy.

Fonte: nostra elaborazione da sito web SDGs <https://sdgs.un.org/goals>.

3. LE AREE MARINE PROTETTE. – L'obiettivo generale di valorizzare e favorire la salvaguardia della biodiversità e la protezione di particolari habitat, nonché la difesa di determinate specie soggette a pratiche di pesca intensiva, di incentivare un turismo sostenibile, compatibile con la protezione dell'ambiente, ha portato a diverse possibili definizioni per identificare Aree Marine Protette, soggette a precisi vincoli e normative, fra le quali sono maggiormente frequenti: aree protette, parchi, santuari, zone di protezione biologica. Si può prendere in considerazione, ad esempio, la definizione di AMP (Area Marina Protetta), fornita dall'Unione mondiale per la conservazione, nella quale si fa riferimento esplicito ad un'area marina, comprese le acque, la flora e la fauna, i caratteri storici e culturali, che sia preservata da provvedimenti legislativi, con l'intento di proteggere parzialmente o totalmente l'ambiente in questione (Grumo, 2015; IUCN, 2018).

Nel caso delle AMP in merito alla cornice normativa di riferimento, risulta fondamentale il Protocollo di Ginevra, relativo all'area del Mediterraneo che comprende le aree di cui alla Legge 5 marzo 1985, n. 127. All'interno di ogni area sono presenti tre tipologie di zone caratterizzate da diversi gradi di protezione. Le medesime zone, nella loro complessità, contribuiscono a formare un prezioso mosaico di ambienti marini, costituiti dalle acque, dai fondali e dai tratti di costa prospicienti, con specifiche caratteristiche geomorfologiche, fisico-chimiche, con particolare riguardo alla flora e fauna marina e costiera, tali da presentare molteplici aspetti scientifici, ecologici, culturali, nonché educativi ed economici.

Tali tipologie fanno riferimento a tre zone denominate A, B e C. Lo scopo della suddivisione in zone è quello di garantire la massima protezione delle aree di maggiore valore, ricadenti nelle aree di riserva integrale (zona A) (riserva integrale), ove sono consentite esclusivamente le attività di ricerca scientifica e servizio, mentre sono vietate tutte le attività potenzialmente dannose per l'ambiente marino. Inoltre, nella zona B (riserva generale) viene garantita una tutela graduale, attraverso una serie di deroghe ai vincoli, al fine di conciliare la salvaguardia dell'ambiente con l'uso e l'occupazione sostenibile, e nella zona C (riserva parziale) diversamente, vengono consentite anche attività antropiche e di fruizione (es. turismo, pesca) (Ministero della Transizione Ecologica, 2021).

Le AMP rappresentano uno strumento fondamentale, forse il più importante, per la salvaguardia della biodiversità e la tutela delle coste, e per conciliare in modo virtuoso sviluppo economico locale (attività di pesca e turismo), produzioni tipiche e sostenibilità sociale e ambientale delle comunità che popolano i singoli territori. A tal proposito l'IUCN indica nel dettaglio le principali funzioni delle Aree Marine Protette, che, come accennato, attengono principalmente al mantenimento della biodiversità; alla creazione di habitat idonei al nutrimento e alla riproduzione di specie minacciate, appartenenti sia alla flora che alla fauna; alla protezione delle risorse e dei valori culturali e spirituali delle comunità locali, nonché alla promozione di attività di ricerca e istruzione, finalizzate altresì a promuovere opportune iniziative di governance locale, inclusiva e trasparente.

Risulta fondamentale analizzare le minacce all'integrità delle AMP. Numerose ricerche identificano minacce, ovvero impatti diretti e indiretti. In merito agli impatti diretti, essi attengono di certo agli effetti immediati, con un ben delineato nesso causa-effetto fra attività antropiche e risorse ambientali (es. il prelievo diretto di risorse attraverso la pesca, con un notevole conseguente impatto sulle specie bersaglio e sui loro habitat) (Fraschetti *et al.*, 2002; Terlizzi, 2005). Gli effetti indiretti, invece, risultano difficili da identificare, in quanto non implicano una relazione diretta di causa ed effetto tra attività antropiche ed ambiente (es. gestione delle aree costiere attraverso piani di realizzazione di infrastrutture civili, direttamente sulla linea di costa; Giordano, 2018).

4. LA PESCA E I SERVIZI ECOSISTEMICI. – L'Italia con i suoi 8.670 km di coste è la terza più grande economia blu d'Europa e leader per il tasso di produttività nell'uso delle risorse marittime. L'economia blu italiana, trainata dal turismo costiero, dà già lavoro a oltre 390.000 persone e genera circa 19,7 miliardi di euro di valore aggiunto al PIL nazionale. Una risorsa importante soprattutto per il sud, dove molti giovani imprenditori italiani hanno già scommesso su questo nuovo modello economico. Secondo Confindustria, alla fine del 2017, circa il 10% delle imprese della Blue Economy (19.000 in totale) sono nate da un'iniziativa intrapresa da giovani principalmente del centro e sud Italia (Federazione del mare e Censis, 2019, pp. 38-41). L'analisi condotta pone in evidenza l'importanza della relazione fra le attività di pesca e i servizi ecosistemici; tale relazione è complessa e influenzata da diversi aspetti, quali le modalità di gestione della pesca stessa (es. quote, tecniche utilizzate, ecc.). Gli aspetti da considerare sono, pertanto, molteplici e attengono principalmente a due considerazioni fondamentali (Brooker *et al.*, 2018): da un lato, la pesca è un servizio di approvvigionamento (*provisioning service*), dall'altro essa rappresenta un'attività con un notevole impatto sugli ecosistemi

stessi. In particolare, da più parti si pone in evidenza come la pesca abbia un impatto negativo legato allo sfruttamento del capitale naturale e agli effetti delle pratiche intensive sul funzionamento degli ecosistemi dovuti alla riduzione della popolazione (Hutchings, 2000; Liqueste *et al.*, 2013). Con particolare riguardo alle attività di pesca, giova sottolineare come i benefici socioeconomici ad essa legati riguardino la creazione di posti di lavoro e il conseguente incremento dei redditi, che risulta di fondamentale importanza per le piccole comunità con un range limitato di alternative di sostentamento. L'auspicio è che, a fronte della nuova programmazione dettata dal FEAMPA¹, il supporto previsto dai regolamenti stessi non produca effetti distorsivi sulla produzione a detrimento degli aspetti di salvaguardia ambientale, come previsto dallo stesso SDG 14.6 con riferimento al divieto di sussidi alla pesca che possono incentivare la sovraccapacità e la pesca eccessiva, nonché all'eliminazione dei sussidi stessi che contribuiscono alla pesca INN (Illegale, Non dichiarata e Non regolamentata) e alla necessità di prevedere interventi differenziati per i paesi in via di sviluppo e quelli meno sviluppati, nella cornice di adeguati negoziati sui sussidi alla pesca dell'OMC². Un ulteriore aspetto da analizzare è quello relativo al legame che le attività di pesca hanno con la dimensione socioculturale delle comunità che praticano le attività medesime. A tal proposito risulta importante considerare l'organizzazione sociale e l'identità delle comunità di pescatori, legata al patrimonio di tradizioni che viene trasmesso attraverso le generazioni, che concorre a formare il senso identitario (Urquhart *et al.*, 2014), la precisa connotazione culturale e quel legame con il territorio che viene riassunto nel termine "fields of care" (Minca e Colombino, 2012).

5. LA PICCOLA PESCA E LE OASI BLU IN PUGLIA. – La piccola pesca riveste un ruolo fondamentale nel panorama complessivo della Blue Economy, rappresentando circa la metà delle catture di pesce a scala globale, e impiegando più del 90% della forza lavoro coinvolta nel settore in questione, di cui circa la metà rappresentata da donne, con particolare riferimento ai Paesi in via di sviluppo, in cui molte comunità di pescatori, su piccola scala, presentano alti livelli di povertà e limitato accesso alle risorse (FAO, 2020). Al centro del settore si pone l'obiettivo 14.b dell'Agenda 2030, che cerca di garantire ai piccoli pescatori artigianali adeguato accesso alle risorse marine e ai relativi mercati. Inoltre, l'indicatore 14.b.1 misura i progressi effettuati da parte dei diversi Paesi nella messa a punto di un "quadro giuridico/normativo/politico/istituzionale" in grado di riconoscere e tutelare, ovvero garantire, il citato accesso. La piccola pesca ha dinanzi a sé una serie di sfide da affrontare, fra le quali è importante menzionare la crescente concorrenza rispetto all'occupazione delle acque da parte di attività quali l'acquacoltura; le disposizioni legate all'istituzione delle analizzate AMP; lo sviluppo progressivo di settori economici connessi alla Blue Economy, come il turismo, la produzione di energia (rinnovabile e non), il trasporto e il commercio marittimo.

In tale scenario, risulta vitale operare un reale coinvolgimento dei piccoli pescatori artigianali in accordi e percorsi di cogestione, finalizzati a garantire un approccio realmente inclusivo. In primo luogo, con riferimento all'accesso al mercato, risulta necessario incentivare le opportunità per i soggetti in questione attraverso strumenti *ad hoc* di gestione delle normative sulla sicurezza alimentare, di superamento dei gap tecnologici, organizzativi e manageriali. Secondo la stessa FAO (2020) gli strumenti chiave per il raggiungimento del citato obiettivo 14.b attingono alla *capacity building* dei piccoli pescatori, inclusi i giovani e le donne, particolarmente impiegate nelle fasi di lavorazione e post raccolta; alla fornitura di adeguata assistenza tecnica e di informazioni ben strutturate in merito alla legislazione e ai requisiti di accesso ai diversi mercati, un aspetto che, necessariamente, richiede la costruzione di un quadro normativo chiaro e partecipativo.

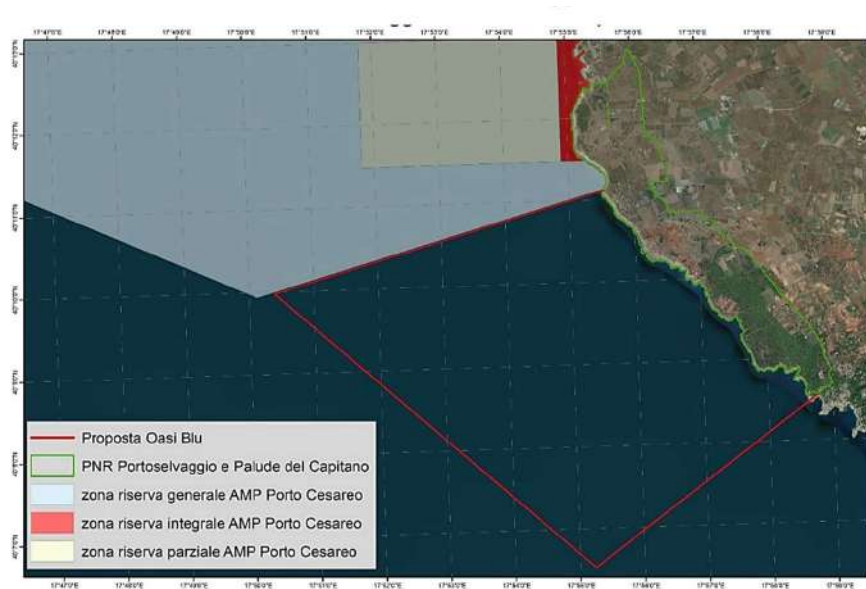
In tale contesto, l'analisi è focalizzata sulle prime Oasi Blu di Puglia, denominate "Le Secche di Ugento" e "Porto Selvaggio"³. Il provvedimento di riferimento punta ad istituire uno "strumento di gestione che consiste nella temporanea acquisizione (consegna) da parte di un ente locale di un'area Sito di interesse comunitario (SIC) a mare e/o dell'eventuale area contermina alla stessa, all'interno delle quali si opera la zonizzazione e la regolamentazione delle attività (professionali, sportive e ricreative)" (Regione Puglia, 2021). L'analisi del contesto territoriale ha origine dal Parco Naturale Regionale di "Porto Selvaggio e Palude del Capitano", istituito con L.R. 6/2006, il quale si estende per circa 10,5 km lungo la costa del Comune di Nardò. Di notevole interesse è la presenza di tre siti Natura 2000. Fra questi, per le tematiche affrontate, giova evidenziare che

¹ EUR-Lex - 32021R1139 - EN - EUR-Lex (europa.eu).

² SDG 14: Conserve and sustainably use the oceans, seas and marine resources for sustainable development – SDG Compass; WTO | Factsheet: Negotiations on fisheries subsidies.

³ Determinazione del Direttore del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale n. 27 del 21 gennaio 2021, pubblicato sul BURP n. 25 del 18 febbraio 2021 della Regione Puglia.

un sito comprende anche una parte di mare caratterizzata da una prateria di Posidonia oceanica. Le pregevoli emergenze naturalistiche ed archeologiche presenti nei fondali marini a ridosso del Parco stesso sono testimoniate da diversi studi e dall'istituzione dell'Area Marina Protetta "Porto Cesareo" (DM 12/12/1997) (Fig. 1).



Fonte: Relazione preliminare Oasi Blu "Porto Selvaggio", Comune di Nardò, 2017.

Fig. 1 - Perimetrazione dell'Oasi Blu "Porto Selvaggio"

La concomitanza di tali fattori ha portato alla nascita dell'iter istitutivo dell'Oasi Blu (L.R. 43/2017)⁴; gli aspetti più rilevanti che hanno determinato il suddetto iter sono: la forte valenza archeologica del tratto di costa interessato, in cui è ubicato il Distretto della Preistoria di Nardò, un'importante testimonianza; il pregio della costa della Baia di Uluzzo-Porto Selvaggio dal punto di vista speleosubacqueo (presenza di grotte sommerse); rilievo, nell'ambito delle mappature condotte da CoNISMa (2014, 2017) per i monitoraggi relativi alla Direttiva sulla Strategia Marina, di habitat a coralligeno (Codice RAC SPA IV. 3.1).

In linea con quanto previsto già per la citata AMP, le attività antropiche ricevono i medesimi vincoli, al fine di garantire una certa coerenza per tutti i soggetti fruitori del territorio e dello specchio acqueo.

Ai fini della presente analisi, giova sottolineare come l'area interessata si estende per circa 21 km quadrati (4 miglia nautiche lungo la costa e 1,5 miglia verso il largo). In aggiunta alle emergenze archeologiche citate, tale tratto di costa, ricadente all'interno del Parco Naturale Regionale di Porto Selvaggio e Palude del Capitano, è caratterizzato da pregevoli elementi ecologici quali grotte ricche di vita, rocce e praterie di Posidonia oceanica, un habitat prioritario ai sensi della Direttiva comunitaria Habitat (92/43/CEE) per il ruolo vitale nel mantenimento dell'equilibrio degli ecosistemi marini.

Inoltre, la stessa fascia costiera è interessata da tre Siti di Importanza Comunitaria (SIC) recentemente ricompresi nel perimetro del Parco naturale regionale di Porto Selvaggio e Palude del Capitano, ad ulteriore testimonianza del pregio dell'area in oggetto, la cui salvaguardia è fondamentale al fine di tutelare e sostenere la biodiversità ed i servizi ecosistemici.

Risulta fondamentale considerare quanto le finalità citate siano di supporto ad un ulteriore obiettivo, legato al raggiungimento di una gestione integrata e sostenibile delle risorse, nonché della loro salvaguardia dal punto di vista archeologico e storico, e della valorizzazione dell'attività agro-silvo-pastorali e tradizionali. Tale obiettivo richiede necessariamente la messa a punto di opportune strategie di gestione per la promozione di

⁴ Art. 8 "Tutela delle risorse marine e delle acque interne e pianificazione territoriale" lettera d) oasi blu: strumento di gestione che consiste nella temporanea acquisizione (consegna) da parte di un ente locale di un'area Sito di interesse comunitario (SIC) a mare e/o dell'eventuale area contermina alla stessa, all'interno delle quali si opera la zonazione e la regolamentazione delle attività (professionali, sportive e ricreative)". Testo Proposta (consiglio.puglia.it).

attività economiche in grado di conciliare lo sviluppo socioeconomico con la eco-compatibilità, accanto ad una fruizione altrettanto sostenibile del Parco.

In tale contesto, la piccola pesca artigianale rappresenta una vitale attività; le acque ricadenti nell'Oasi Blu citata sono interessate dalla pesca professionale delle unità nautiche presenti nella marina di Santa Caterina. Le principali caratteristiche di tale attività sono la forte polivalenza tecnica, ovvero l'impiego di diversi attrezzi da pesca nel corso dell'anno, a seconda delle specie bersaglio. Ad essa si affianca l'attività di pesca della marineria di Porto Cesareo, che sovente interessa anche la costa di Porto Selvaggio, con modalità già disciplinate dall'Area Marina Protetta. L'amministrazione del Comune di Nardò è supportata, dal 2017, dalla Consulta per la Pesca nei processi decisionali legati agli aspetti in analisi.

Gli attori del territorio, in particolare gli stessi pescatori professionisti, hanno sovente posto l'accento sulla necessità di un efficace monitoraggio e controllo delle attività antropiche all'interno dello specchio acqueo sotto tutela; pertanto, l'istituzione dell'Oasi Blu gioca un ruolo fondamentale nell'intraprendere le azioni e le misure di conservazione del patrimonio naturale, con particolare riferimento a quelle attività che, pur non essendo incompatibili con la conservazione del patrimonio naturale, sono a rischio di diventarlo, se condotte in misura inadeguata o poco equilibrata. Risulta necessario dunque mettere a punto costanti interventi di adeguamento delle misure, al fine di evitare che le citate attività non superino la capacità di carico degli ecosistemi.

L'istituzione dell'Oasi Blu, la cui gestione è affidata al Soggetto Gestore del PNR Porto Selvaggio e Palude del Capitano, con il supporto tecnico e scientifico del Consorzio di Gestione dell'AMP Porto Cesareo del quale il Comune di Nardò è Ente Consorziato, prevede anche la successiva redazione del Regolamento di disciplina delle attività nell'Oasi Blu stessa, in linea con quello della confinante AMP Porto Cesareo. Tutto ciò mira a creare le condizioni migliori per un'integrazione territoriale delle diverse attività e delle esigenze menzionate, coinvolgendo gli *stakeholders* a vari livelli nel raggiungimento degli SDGs, sopra citati, senza comportare alcun particolare costo o impatto negativo dal punto di vista socioeconomico.

6. CONCLUSIONI. – La disponibilità di servizi ecosistemici legati alla Blue Economy e la distribuzione dei benefici socioeconomici della stessa sono di fondamentale importanza nella gestione delle attività di pesca e, in particolare, nella messa a punto di strumenti di governance di ampio respiro finalizzati alla promozione della sostenibilità delle attività medesime, integrate con la conservazione dell'ambiente marino, da cui dipendono. Tali strumenti, a loro volta, risultano fondamentali per il raggiungimento dei diversi SDGs, a partire dall'obiettivo 14, più direttamente attinente alle tematiche in oggetto. Nell'analisi è emerso il legame che la Blue Economy, ed in particolare la piccola pesca, hanno con il raggiungimento di una reale sostenibilità nei diversi aspetti: ambientale, economico e socioculturale. Il miglioramento significativo della salute degli ecosistemi oceanici e marini risulta fondamentale per sostenere nel lungo termine il settore in questione. In tale direzione, le AMP rappresentano uno strumento importante per la corretta, efficace ed efficiente gestione, e cogestione, dei diversi aspetti connessi al settore; il tutto al fine di conciliare l'aspetto economico e redditizio delle attività di pesca, con quello strettamente ecologico e ambientale. Il caso studiato dell'Oasi Blue di Porto Selvaggio, di recente istituzione, ha dimostrato che i diversi passaggi verso l'effettiva operatività dell'Oasi risultano complessi, come è stato espresso direttamente dai responsabili⁵. La cogestione, in questo scenario, costituisce un necessario passo verso la messa a punto di una governance finalizzata a facilitare maggiori investimenti a livello locale, nelle diverse fasi della catena del valore, dalla cattura, alla lavorazione e alla commercializzazione, con un approccio coeso e inclusivo. Il contributo, ponendo il focus sull'approccio di cogestione analizzato, si inserisce in un ampio filone di ricerca che punta a sottolineare l'importanza di affrontare le molteplici sfide legate al corretto ed efficace monitoraggio delle AMP (Francour *et al.*, 2001).

Il contributo, ponendo il focus sull'approccio di cogestione analizzato, si inserisce in un ampio filone di ricerca che punta a sottolineare l'importanza di affrontare le molteplici sfide legate al corretto ed efficace monitoraggio delle AMP (*ibidem*). Ci si auspica che la complessità delle sfide menzionate, e che si è cercato di affrontare, costituisca uno stimolo per arricchire tale filone, in considerazione dell'enorme importanza che la Blue Economy riveste nella salvaguardia della sostenibilità, declinata in tutti i suoi aspetti.

RICONOSCIMENTI. – Pur nella condivisione del contributo, i paragrafi 1, 2 e 4 sono da attribuire a R. Grumo, i paragrafi 3 e 5 a S. Giordano, il paragrafo 6 ad entrambe.

⁵ Si ringrazia a tal proposito il dott. Sergio Fai, biologo marino presso Area Funzionale 4, Comune di Nardò (Lecce).

BIBLIOGRAFIA

- Barbier E.B., Burgess J.C., Dean T.J. (2018). How to pay for saving biodiversity. *Science*, 360(6388): 486-488. DOI:10.1126/science.aar3454
- Brooker E., Devenport E., Hopkins C.R., Hennige S., Murray Roberts J., Duncan C. (2018). Scotland as a case study for how benefits of marine ecosystem services may contribute to the commercial fishing industry. *Marine Policy*, 93: 271-283. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2017.06.009> (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308597X16305619>)
- Camera della Repubblica Italiana (1985). Disponibile al link: Legge 5 marzo 1985, n. 127, Normativa.
- Id. (1982). Disponibile al link: Ratifica ed esecuzione del protocollo relativo alle aree specialmente protette del Mediterraneo, aperto alla firma a Ginevra il 3 aprile 1982. LodView (camera.it).
- Id. (1991). Disponibile al link: Legge 6 dicembre 1991, n. 394, Normativa.
- European Commission (2021). *The Eu Blue Economy Report. 2021*. Lussemburgo: Publications Office of the European Union.
- FAO (2020). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in Action*. Roma. <https://doi.org/10.4060/ca9229en>
- Federazione del mare, Censis (2019). *VI Rapporto sull'economia del mare*. Roma.
- Francour P., Harmelin J.G., Pollard D., Sartoretto S.A. (2001). Review of marine protected areas in the northwestern Mediterranean region: Siting, usage, zonation and management. *Aquatic Conservation: Marine and Freshwater Ecosystems*, 11: 155-188. <https://doi.org/10.1002/aqc.442>
- Fraschetti S., Terlizzi A., Micheli F., Benedetti-Cecchi L., Boero F. (2002). Marine protected areas in the Mediterranean: Objectives effectiveness and monitoring. *Marine Ecology*, 23(1): 190-200.
- Giordano S. (2018). Biodiversità e tutela dei waterfront: il caso dell'area marina protetta delle isole Tremiti. In: Fuschi M., a cura di, *Barriere/Barriers. Memorie geografiche*, NS 16, Firenze: Società di studi geografici, pp. 645-656.
- Grumo R. (2015). L'ecoturismo nel Mediterraneo e l'Area Marina Protetta di Torre Guaceto: salvaguardia e sviluppo. In: Cardinale B., Scarlata R., a cura di, *Aree naturali protette, turismo e sviluppo locale sostenibile*, *Geotema*, 49: 121-125.
- Hutchings J.A. (2000). Collapse and recovery of marine fishes, *Nature*, 406(6798): 882-885. <http://dx.doi.org/10.1038/35022565>
- IUCN WCPA (2018). *Applying IUCN's Global Conservation Standards to Marine Protected Areas (MPA). Delivering Effective Conservation Action through MPAs, to Secure Ocean Health & Sustainable Development*. Version 1.0, Gland, Switzerland. Testo disponibile al link: [applying_mpa_global_standards_final_version_050418.pdf](https://www.iucn.org/10.1002/aqc.442) (iucn.org).
- Lega Ambiente. Disponibile al link: [Legge_31_dicembre_1982_n_979](https://www.legambiente.it/legge_31_dicembre_1982_n_979) Disposizioni-per-la-difesa-del-mare.pdf (legambiente.it).
- Liquete C., Piroddi C., Drakou E.G., Gurney L., Katsanevakis S., Charef A., Egho B. (2013). Current status and future prospects for the assessment of marine and coastal ecosystem services: A systematic review. *Review of Marine and Coastal Ecosystem Services*, 8(7): 1-15. DOI: 10.1371/journal.pone.0067737
- Minca C., Colombino A. (2012). *Breve manuale di geografia umana*. Padova: Cedam.
- Ministero della Transizione Ecologica (2021). Disponibile al link: Aree marine protette, Ministero della Transizione Ecologica (mite.gov.it).
- Pauli G. (2010). *Blue Economy*. Milano: Edizioni Ambiente.
- Regione Puglia (2021). *Bollettino Ufficiale della Regione Puglia*, n. 25, del 18 febbraio, a. LII, Bari.
- Terlizzi A., Benedetti-Cecchi L., Bevilacqua S., Fraschetti S., Guidetti P., Anderson M.J. (2005). Multivariate and univariate asymmetrical analyses in environmental impact assessment: A case study of Mediterranean subtidal sessile assemblages. *Marine Ecology*, progress series, 289: 27-42.
- Urquhart J., Acott T., Symes D., Zhao M. (2014). Introduction: Social issues in sustainable fisheries management. In: Idd., a cura di, *Social Issues in Sustainable Fisheries Management*. Dordrecht: Springer. https://doi.org/10.1007/978-94-007-7911-2_1

SITOGRAFIA

- [applying_mpa_global_standards_final_version_050418.pdf](https://www.iucn.org/10.1002/aqc.442) (iucn.org), accesso il 15 settembre 2021
- EUR-Lex – 32021R1139-EN-EUR-Lex (europa.eu), accesso il 14 settembre 2021
- Goal 14 | Department of Economic and Social Affairs (un.org), accesso il 10 settembre 2021
- <https://www.mite.gov.it>, accesso il 12 settembre 2021
- Marine Protected Areas | IUCN, accesso il 17 settembre 2021
- Minouw Project – Applying science, innovation and partnership to reduce discards in European fisheries. (minouw-project.eu), accesso il 10 settembre 2021
- Pesca sostenibile: nascono in Puglia le Oasi Blu – Agricoltura – Regione Puglia, accesso il 1° ottobre 2021
- Protected Area Categories | IUCN, accesso il 17 settembre 2021
- Provisioning services | Ecosystem Services & Biodiversity (ESB) | Food and Agriculture Organization of the United Nations (fao.org), accesso il 3 settembre 2021
- Sign in | IUCN Library System, accesso il 3 settembre 2021
- Sixth Assessment Report (ipcc.ch), accesso il 23 settembre 2021
- Testo Proposta (consiglio.puglia.it), accesso il 21 settembre 2021
- WTO | Factsheet: Negotiations on fisheries subsidies, accesso il 3 settembre 2021
- www.iucn.org, accesso il 10 settembre 2021

RIASSUNTO: La crescente attenzione verso la Blue Economy e l'istituzione del Decennio delle Scienze del Mare, indetto dalle Nazioni Unite sottolineano l'urgenza di intervenire sull'Obiettivo 14 dell'Agenda 2030, "Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile". Risulta fondamentale riflettere sul reale significato della sostenibilità e sulle iniziative finalizzate a conciliare la salvaguardia attraverso le attività di pesca che hanno testimoniato, nei millenni, lo sviluppo di tecniche artigianali, economie costiere e culture e tradizioni gastronomiche, nel solco degli orientamenti dettati dalla PAC e delle strategie Farm to Fork e Biodiversity. Come valido esempio di co-gestione dei territori, si sta operando per l'istituzione della prima Oasi Blu di Porto Selvaggio, in Puglia, con l'obiettivo di recuperare le tradizionali tecniche rispettose del mare.

SUMMARY: *Blue Economy: Activities and co-management of resources towards a new development model.* The growing attention to the Blue Economy issue and the institution of the Decade of Ocean Science, launched by the United Nations underline the urgency to intervene on Goal 14 of the 2030 Agenda, "Conserve and sustainably use the oceans, seas and marine resources for sustainable development". It is essential to reflect on the real meaning of sustainability and the need to implement initiatives aimed at reconciling conservation with fishing activities, witnesses, over the millennia, of the development of craft techniques, coastal economies, cultures and gastronomic traditions, in line with the guidelines stemming from the CAP, and in the light of Farm to Fork and Biodiversity strategies. As a valid example of co-management of the territories, the establishment of the first Blue Oasis of Porto Selvaggio, in Puglia, aims at recovering the traditional techniques that respect the sea.

Parole chiave: Blue Economy, sostenibilità, aree marine protette, Oasi Blu

Keywords: Blue Economy, sustainability, marine protected areas, Blu Oasis

*Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica (DIRIUM), Università degli Studi di Bari Aldo Moro; *rosalina.grumo@uniba.it*; *simona.giordano@uniba.it*

SILVIA SINISCALCHI*

GLI ALLEVAMENTI INTENSIVI IN ITALIA TRA *FOOD SAFETY* E SOSTENIBILITÀ. UN'ANALISI GEOGRAFICA

1. **PREMESSA.** – “Tutte le cose sono create buone da Dio, tutte degenerano tra le mani dell’uomo. Egli costringe un terreno a nutrire i prodotti di un altro, un albero a portare frutti non suoi; mescola e confonde i climi, gli elementi, le stagioni; mutila il cane, il cavallo, lo schiavo; tutto sconvolge, tutto sfigura, ama la deformità, le anomalie; nulla accetta come natura lo ha fatto”, scrive Rousseau nella seconda metà del XVIII secolo (1997, p. 63). La storia gli dà ragione. La Rivoluzione industriale a lui coeva è considerata uno spartiacque e il punto di partenza dell’antropocene, una nuova era “geologica” connotata dall’influsso diretto dell’uomo sull’ambiente. Un influsso reso possibile dall’evoluzione della tecnica, che ha trovato nel capitalismo occidentale un partner tentacolare, trasformandosi, dal punto di vista ideologico e culturale, in una componente dell’individuo e della sua crescente “volontà di potenza”.

Quando la tecnologia è stata pensata non dal punto di vista di una teoria a sé, ma dal più ampio punto di vista di una teoria antropologica la si è concepita come qualità dell’essere umano, qualità specifica anzi, caratteristica della specie che nel quadro filogenetico si rapporta al genere *homo sapiens*. È accaduto in epoca moderna col favore che il modello meccanicistico-organistico in biologia, di origine cartesiana, ha avuto poi nelle varie, sette-ottocentesche, *science de l’homme* (Zarone, 1988, p. 243).

Vi è pertanto stata l’affermazione di una vera e propria “filosofia della tecnica”, il cui sviluppo è stato ulteriormente favorito dalla “progressiva meccanizzazione del lavoro e quindi del sempre crescente intervento della tecnica nell’organizzazione del mondo moderno” (Calogero, 1937). Gli allevamenti intensivi sono una manifestazione evidente di questo processo, disvelando uno dei lati più violenti e distruttivi di una società “ontologicamente” fondata sulla tecnica e su un sistema produttivo volto allo sfruttamento illimitato delle risorse. Allo stesso tempo sono una prova tangibile della dissoluzione del rapporto uomo-natura, con la riduzione di quest’ultima a materia prima per la lavorazione industriale; l’idea di abbattere i costi e destinare la carne al consumo di massa ha infatti trasformato gli animali in mera merce e l’allevamento in un sistema produttivo automatizzato. Da qui il cambiamento delle abitudini alimentari dei paesi economicamente avanzati che, dal dopoguerra in poi, ne hanno moltiplicato la richiesta. Gli effetti di questa transizione ideologica, economica, alimentare e culturale hanno raggiunto eccessi che si ripercuotono negativamente sulla *food safety* e *food security*: alla fragilità dei controlli sulle condizioni di igiene e salubrità degli allevamenti intensivi si aggiunge una modalità produttiva che compromette la possibilità universale di accesso a una quantità di cibo sufficiente per la conduzione di una vita dignitosa. Si tratta di questioni poste al centro dei 17 obiettivi dell’Agenda 2030 dell’ONU e, ancor prima, dell’Enciclica *Laudato si’* di Papa Francesco (2015), che ha offerto una sintesi efficace delle interrelazioni sistemiche fra sostenibilità ambientale, equità, giustizia sociale, economica e diritti insiti nella tutela integrale dell’ecosistema a partire dal rapporto con le modalità di produzione e consumo.

2. **GLI ALLEVAMENTI INTENSIVI E IL LORO SVILUPPO.** – La pratica dell’allevamento intensivo, applicata nei primi anni del Novecento negli USA e, successivamente, in Europa, si fonda su protocolli di tipo industriale: i terreni da pascolo non sono più necessari perché gli animali, custoditi in ambienti chiusi, al riparo da predatori e intemperie, diventano oggetto di un processo produttivo standardizzato, in condizioni igieniche controllate e con una distribuzione automatica degli alimenti. Così, con l’innovazione tecnologica, “i terreni destinati alle mandrie si riducono allo spazio occupato dalle stalle”, conducendo “l’allevamento stanziale ad evolvere cancellando itinerari e tradizioni millenarie” (Grillotti, 2004, p. 412). Di queste tradizioni si trovano le prime tracce nel Neolitico e nelle più antiche civiltà, come mostrano le testimonianze iconografiche: dai graffiti preistorici ai dipinti egizi del XV secolo a.C., alle decorazioni e agli altorilievi di età greca e romana; dalle miniature e riproduzioni dell’alto e basso medioevo alle pitture rinascimentali, con la raffigurazione



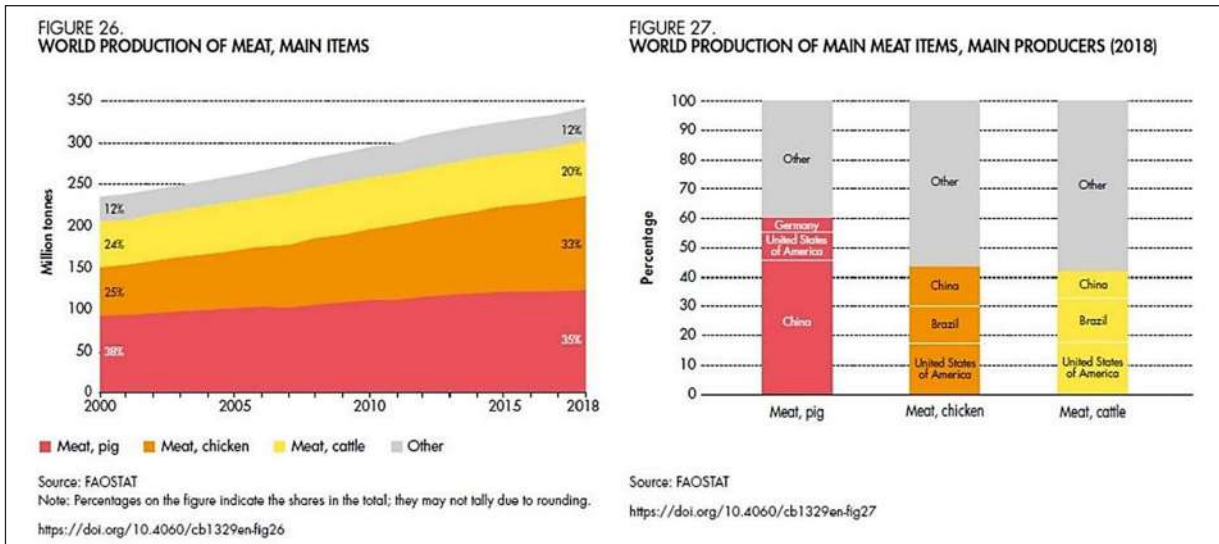
di suini, bovini, ovini e animali da cortile quali parti integranti dell'economia rurale. Nel tardo medioevo, contrassegnato da un generale irrigidimento delle temperature, gli ovini in particolare diventano importanti per la produzione della lana (Rombai, 2008, p. 98), mentre bovini e bufalini sono al centro dell'allevamento brado transumante, molto diffuso nelle zone agricole mediterranee, povere di piogge estive, di pascoli naturali (spesso paludosi), così come di foraggio. Una situazione che in Italia resta pressoché inalterata sino alle bonifiche integrali di epoca fascista e alla Riforma Agraria degli anni Cinquanta, con cui si compie una trasformazione epocale: le pianure costiere alluvionali diventano luoghi di sviluppo agricolo e industriale e l'introduzione di mangimi chimici e nuovi metodi di allevamento di stalla fa compiere al comparto una rapida crescita, con la riduzione costante dei prezzi. La carne e i prodotti caseari entrano così a far parte della dieta quotidiana della maggior parte della popolazione.

Tali successi hanno fatto per lungo tempo passare in secondo piano i danni collaterali arrecati all'ambiente e alla salute delle persone da questo tipo di allevamento, che comporta consumi ingenti di acqua, energia, farmaci di sintesi (somministrati agli animali), prodotti chimici (usati per incrementare la produzione agricola dei cereali da foraggio), che entrano nella catena alimentare come concime per i campi, sotto forma di deiezioni. Nel 1996, tuttavia, qualcosa cambia: i grandi allevamenti diventano oggetto dell'attenzione pubblica dopo la rivelazione da parte del governo britannico della trasmissibilità all'uomo della BSE (encefalopatia spongiforme bovina, comunemente nota come "morbo della mucca pazza") attraverso il consumo o la manipolazione di carne infetta. La malattia provoca quasi duecento decessi in pochi mesi, soprattutto tra Inghilterra e Francia, ed è affrontata con severe contromisure in Europa e Stati Uniti: sono abbattuti milioni di capi bovini, messi al bando ormoni e farine animali, attuati embarghi doganali verso i paesi maggiormente a rischio, introdotti sistemi di tracciabilità sull'origine dei prodotti immessi sul mercato. Ai primi del 2000, però, negli allevamenti di polli europei, sudafricani e statunitensi si diffonde l'influenza aviaria, una pericolosa infezione ad alto rischio di contagio. I ministeri della Salute dei paesi interessati assumono provvedimenti precauzionali (tra cui l'introduzione di vaccini e il rigoroso rispetto delle norme igieniche), ma dieci anni dopo parte dal Messico l'influenza suina, una nuova epidemia che si diffonde soprattutto nel continente americano ma causa migliaia di morti in tutto il mondo, lasciando diversi epigoni, come la febbre africana del 2019.

Se malattie e contagi sono spie di anomalie evidenti nella pratica intensiva dell'allevamento, il Rapporto FAO *Livestock's Long Shadow* (Steinfeld *et al.*, 2006) per la prima volta individua in questo comparto una delle più significative cause dei gravi problemi ambientali del mondo attuale. Nel Rapporto, in particolare, si calcola che gli allevamenti intensivi producono il 18% di anidride carbonica, metano e ossido di azoto, mentre altre attività, quali il trasporto via terra, acqua e mare, ne causano solo il 14%. Tali stime sono in seguito contestate per difetto da Goodland e Anhang (2009), che ritengono superiore il quantitativo di emissioni globali di gas serra prodotto dagli allevamenti. Due anni dopo la FAO conferma la valutazione del 2006, con il supporto di una coalizione internazionale di scienziati, ma le sue misure sono di nuovo contestate per difetto da un secondo articolo pubblicato sull'*Animal Feed Science and Technology (AFST) Journal*. Allo stesso tempo vedono la luce articoli di segno opposto: Frank Mitloehner e Albrecht Glatzle ridimensionano infatti il peso attribuito dal rapporto FAO agli allevamenti intensivi. Altri ricercatori hanno a loro volta contestato questa posizione, ma con cautela, data l'entità degli interessi economici in gioco.

Un altro aspetto della questione riguarda la protezione e il benessere degli animali d'allevamento. L'argomento è al centro di alcuni recenti volumi di Philip Lamberty, direttore generale di CIWF (Compassion in World Farming), un'organizzazione internazionale non governativa che sta svolgendo un ruolo importante nell'approvazione di alcune riforme chiave nella legislazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita degli animali negli allevamenti intensivi. La soluzione, per Lamberty, parte dalla consapevolezza e sensibilizzazione dei consumatori, prima che dei governi, con delle campagne promozionali che li invitino a diminuire il più possibile il consumo di carne. In questa stessa direzione si muovono alcune pubblicazioni uscite in Italia (Campanari, 2005; Innocenzi, 2017), nonché organizzazioni come Animal Equality.

Ma la battaglia è ancora all'inizio, giacché la transizione alimentare si lega a quella demografica, come confermano i dati dello *Statistical Year Book* (FAO, 2020): nel periodo 2000-2018 la produzione globale di carne è passata da 233 a 342 milioni di tonnellate all'anno, destinati a diventare 465 entro il 2050 (Fig. 1), con un incremento complessivo del 32%. La localizzazione geografica degli allevamenti vede primeggiare le più grandi potenze internazionali – Cina e USA – ma l'aumento dei consumi dipende da quello della popolazione e del reddito mondiale, con il progressivo accrescimento del consumo pro-capite di proteine animali anche nei Paesi in via di sviluppo (circostanza già verificatasi negli ultimi decenni del secolo scorso in Paesi a medio reddito, come Brasile e Cina).

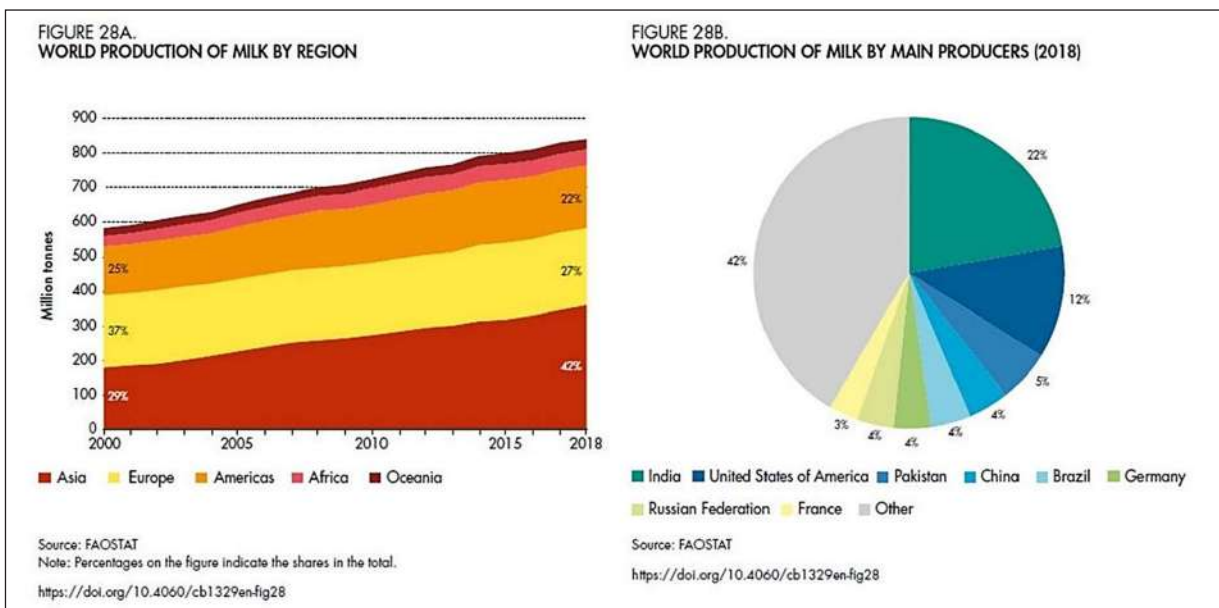


Fonte: FAO, 2020.

Fig. 1 - Produzione mondiale di carne nel 2018

La situazione è però differenziata: innanzitutto, sebbene molte specie animali siano allevate per la loro carne, solo tre – maiale, pollo e bovini (senza tenere conto delle diverse tipologie di ciascuna specie) – contano quasi il 90% della produzione mondiale nel periodo considerato. In secondo luogo, mentre emerge una lieve flessione nella produzione della carne di maiale (35% del totale nel 2018 a fronte del 38% nel 2000) e della carne bovina (scesa dal 24% del 2000 al 20% del 2018), la carne di pollo, probabilmente per la sua maggiore economicità, mostra la più grande crescita in termini assoluti e relativi (+95%, equivalente a 56 milioni di tonnellate), raggiungendo il 33% della produzione globale nel 2018.

L'aumento complessivo mondiale del consumo di carne è dunque dovuto in particolare allo sviluppo di questa voce. Secondo alcuni pronostici, tuttavia, il rallentamento della crescita della popolazione del pianeta potrebbe determinare una riduzione della crescente domanda di carne. L'ipotesi è incerta per i Paesi in via di sviluppo: se oggi presentano bassi consumi di carne, nel futuro potrebbero invertire la rotta. Va da sé che anche la produzione mondiale di latte nel 2018 risulta aumentata del 45%: 843 milioni di tonnellate, con un incremento di 264 milioni di tonnellate a confronto del 2000 (Fig. 2).



Fonte: FAO, 2020.

Fig. 2 - Produzione mondiale di latte nel 2018

Tab. 1 - Consistenze degli allevamenti in Italia, suddivisi tra Nord, Centro e Sud. Emerge la preminenza del Nord, per quanto riguarda l'allevamento dei suini e dei bovini, del Centro e del Sud per quanto riguarda la produzione di ovini

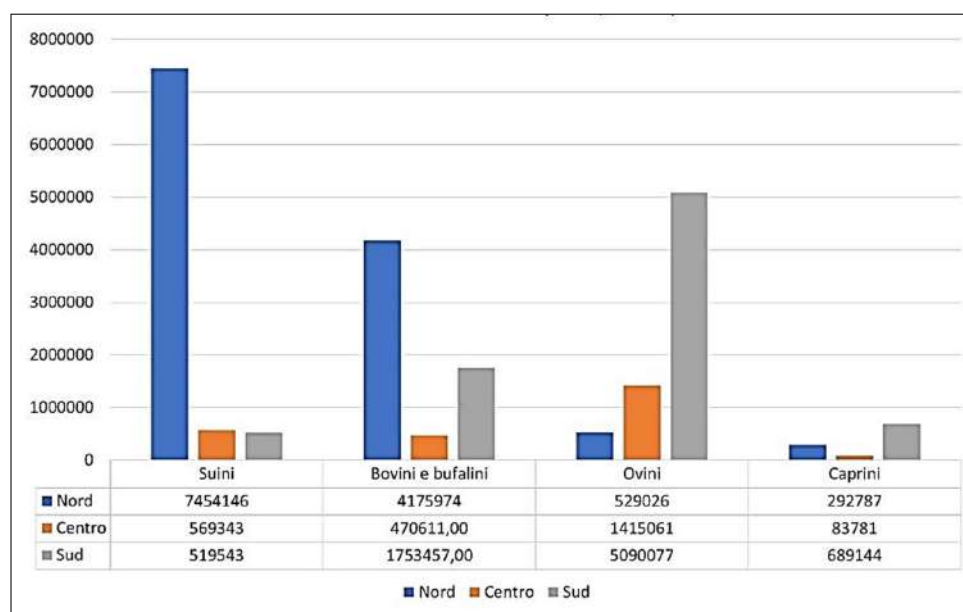
Territorio Sesso del capo animale Periodo	Numero di capi, dato stimato Nord Totale			Numero di capi, dato stimato Centro Totale			Numero di capi, dato stimato Sud Totale			
	Dic. 2016	Dic. 2017	Dic. 2018	Dic. 2019	Dic. 2020	Dic. 2016	Dic. 2017	Dic. 2018	Dic. 2019	Dic. 2020
<i>Tipo di allevamento</i>										
Totale bovini	4.154.622	4.115.260	4.184.981	4.154.085	4.163.869	4.03.635	4.02.766	3.65.253	4.03.567	4.06.285
Bovini di età inferiore a un anno	1.243.136	1.232.550	1.236.748	1.196.138	1.209.574	104.420	111.449	90.514	118.577	116.727
Bovini di età inferiori ad un anno: macellati come vitelli	394.191	391.697	366.324	356.793	359.502	16.644	14.021	17.181	18.852	18.060
Bovini da uno a meno di due anni	1.095.702	1.118.306	1.174.738	1.174.534	1.180.222	76.698	84.403	71.379	82.255	82.297
Bovini di due anni e più	1.815.784	1.764.404	1.773.495	1.783.413	1.774.073	222.517	206.914	203.360	202.735	207.261
Totale bufalini	13.447	11.737	11.553	12.185	12.105	71.921	72.596	73.402	62.821	64.326
Totale equini	194.034	186.617	—	—	—	117.951	110.726	—	—	—
Cavalli	157.888	150.512	—	—	—	102.354	96.541	—	—	—
Altri equini (asini, muli, bardotti)	36.146	36.105	—	—	—	15.597	14.185	—	—	—
Totale bovini e bufalini	4.168.069	4.126.997	4.196.534	4.166.270	4.175.974	475.556	475.362	438.655	466.388	470.611
Totale ovini	471.813	466.891	460.277	477.048	529.026	1.462.836	1.513.844	1.480.572	1.417.562	1.415.061
Totale caprini	263.217	283.165	281.627	296.464	292.787	68.388	76.043	74.635	83.244	83.781
Totale suini	7.350.662	7.450.644	7.387.589	7.431.545	7.454.146	563.897	561.336	557.265	565.449	569.343
Suini di peso inferiore a 20 kg	1.196.971	1.193.115	1.217.514	1.231.782	1.243.683	104.862	109.455	106.615	105.149	105.522
Suini da 20 kg a meno di 50 kg	1.414.808	1.431.874	1.412.971	1.430.375	1.426.307	99.169	103.553	110.457	107.757	110.372
Suini da ingrasso da 50 kg a meno di 80 kg	1.073.774	1.128.972	1.152.592	1.148.377	1.148.761	70.387	66.654	70.323	67.705	67.232
Suini da ingrasso da 80 kg a meno di 110 kg	1.251.215	1.259.125	1.236.549	1.235.862	1.237.452	98.444	96.469	88.599	97.955	99.515
Suini da ingrasso da 110 kg e più	1.948.514	1.970.522	1.911.415	1.914.166	1.921.325	15.4517	151585	147780	160721	158209

Fonte: dati Istat dicembre 2020 (<https://www.istat.it/it/dati-analisi-e-prodotti/banche-dati/statbase>).

Il principale produttore è l'Asia (42% di quota sul totale), seguita da Europa (27%), Americhe (22%), Africa (6%) e Oceania (5%).

Gli Stati Uniti, invece, con una quota del 12%, sono al secondo posto; gli altri principali produttori (Pakistan, Cina, Brasile, Federazione Russa e Francia) hanno dal 5 al 3% della produzione mondiale. La quota combinata dei primi tre produttori di latte (India, USA e Pakistan) raggiunge il 39% del totale.

3. I DATI SULLA DIFFUSIONE DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI IN ITALIA. – Gli allevamenti intensivi in Italia hanno iniziato a diffondersi dal dopoguerra in poi, durante la fase di trasformazione industriale dell'economia nazionale. I dati Istat non offrono una stima esatta del loro numero e della loro consistenza, presentando un censimento degli allevamenti *tout court* (Tab. 1 e Fig. 3). Vi sono però degli indizi sulla cui base si possono fondare alcune ipotesi. Innanzitutto, le differenze numeriche degli allevamenti di Nord, Centro e Mezzogiorno sono significative: riflettono la diversa morfologia e orografia del territorio italiano e, di conseguenza, la presenza o meno di spazi adeguati ad accogliere i capannoni industriali destinati all'allevamento intensivo. In secondo luogo, la struttura e produzione delle aziende agricole, censite dall'Istat nel 2016 (Tab. 2), possono far intuire la tipologia di allevamento a partire da un elemento dirimente: la discrasia tra numero di capi allevati e numero di aziende. La Lombardia, per esempio, detiene il primato per quantità di bovini (1.432.539), mentre il Piemonte, con circa la metà dei capi rispetto alla precedente, lo detiene per numero di aziende (12.628). L'asimmetria di questi due dati, quindi, è una spia probabilmente indicativa della presenza di allevamenti di tipo intensivo: questi ultimi possono difatti accogliere un numero elevatissimo di animali, stipandoli in spazi contingentati in cui non possono praticamente muoversi.



Nota: emerge la preminenza del Nord Italia per quanto riguarda l'allevamento dei suini e bovini, del Centro e del Sud per quanto riguarda quella degli ovini.

Fonte: elaborazione dell'autrice su dati Istat.

Fig. 3 - Diagramma delle consistenze degli allevamenti in Italia al 1° dicembre 2020

Un indizio ulteriore in proposito è costituito dalle tradizioni legate alla diversa storia delle produzioni rurali e dell'allevamento nelle varie regioni italiane, di cui hanno caratterizzato per secoli il "genere di vita": ragion per cui, mentre nelle regioni della Pianura Padana l'allevamento intensivo si collega a una vocazione territoriale più marcatamente industriale, nelle zone d'altura dell'Appennino centro-meridionale e nelle isole i pascoli estensivi si collegano alla pratica plurisecolare dell'allevamento brado transumante.

L'elevato numero di capi in Lombardia (1.432.539 su un totale di 11.163 aziende), Veneto (828.920 capi su un totale di 9.624 aziende), Piemonte (813.817 capi su un totale di 12.628 aziende) ed Emilia-Romagna (591.337 capi su un totale di 6.047 aziende) fa allora intuire che sono proprio queste le regioni in cui risiedono i principali allevamenti intensivi nazionali. Le rimanenti, infatti, sia del Nord, sia del Centro che del

Sud Italia, hanno numeri di gran lunga inferiori, fatta eccezione per quelli di Sicilia (383.579), Sardegna (236.886) e Lazio (202.991). Lo confermano i dati della Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica (BDN), che rivelano come il maggior numero di allevamenti intensivi in Italia si concentri nella pianura Padana, tra Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna e Veneto. Appare quindi chiaro che queste regioni, beneficiando della presenza della pianura Padana e di uno sviluppo industriale storicamente più diffuso ed economicamente consistente, primeggino per la percentuale di allevamenti intensivi. I più diffusi sono gli allevamenti dei suini (87,5%), che si trovano in percentuali minime al Centro (6,66%) e al Sud (6,08%).

Tab. 2 - Indagine sulla struttura e produzione delle aziende agricole

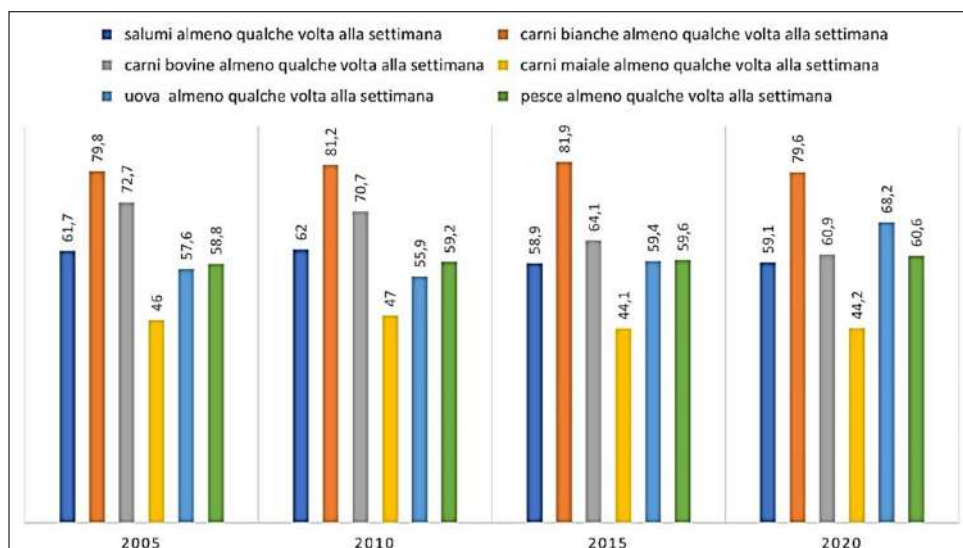
<i>Tipo allevamento</i>	<i>Totale bovini</i>		
	<i>2013</i>	<i>2016</i>	
<i>Tipo dato/ Territorio</i>	<i>Aziende con allevamenti</i>	<i>Numero di capi e percentuali sul tot. nazionale</i>	
Italia	109.417	5.342.035	5.732.142
Nord	52.961 (48%)	3.768.035 (70%)	3.977.703 (69%)
1. Lombardia	11.163	1.418.329	1.432.539
2. Veneto	9.624	762.160	828.920
3. Piemonte	12.628	751.049	813.817
4. Emilia-Romagna	6.047	529.670	591.337
5. Trentino-Alto Adige/Südtirol	9.957	177.061	180.444
6. Friuli-Venezia Giulia	1.919	84.627	85.039
7. Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	856	30.518	34.124
8. Liguria	767	14.621	11.483
Centro	17.520 (16%)	386.886 (7%)	400.372 (6,9%)
1. Lazio	10.216	202.991	208.583
2. Toscana	2.670	86.334	93.535
3. Umbria	2.038	45.803	49.504
4. Marche	2.596	51.758	48.750
Mezzogiorno	38.936 (35%)	1.187.114 (22%)	1.354.067 (23,6%)
1. Sicilia	8.400	315.608	383.579
2. Sardegna	8.047	236.886	281.714
3. Puglia	3.515	174.169	191.327
4. Campania	7.502	165.882	164.105
5. Calabria	3.937	92.867	109.793
6. Basilicata	2.501	86.930	103.359
7. Abruzzo	3.133	61.208	73.042
8. Molise	1.901	53.564	47.148

Nota: l'indagine è stata realizzata dall'Istat considerando la struttura aziendale e la sua evoluzione nel tempo attraverso la rilevazione di caratteri riguardanti le superfici dedicate alle diverse coltivazioni, le dimensioni degli allevamenti, la forma organizzativa, i rapporti dell'azienda con il mercato, e così via. Le regioni sono state elencate tenendo conto del relativo numero di bovini (colonne 3 e 4), ordinato in senso decrescente.

Fonte: dati Istat 2016 (<http://dati.istat.it/index.aspx?queryid=31627#>).

Le regioni del Nord detengono il primato anche per la distribuzione di allevamenti di bovini e bufalini (65,2%), seguite da quelle del Sud (27,32%) e del Centro (7,30%). I rapporti di forza si invertono per l'allevamento di ovini, che vedono decisamente emergere il Sud (72%), seguito dal Centro (20%) e dal Nord (7,52%); seguono i dati relativi all'allevamento caprino, che vedono di nuovo imporsi il Sud (64,6%), seguito

dal Nord (27,4%) e dal Centro (7,8%). Vi fa eco la distribuzione degli stabilimenti di prodotti lattiero-caseari: nel 2020 la produzione italiana di latte ha superato i 12,65 milioni di tonnellate di cui le regioni del Nord producono l'84% e la Lombardia, da sola, il 44%. Dal punto di vista alimentare, l'Italia è uno dei Paesi "con i livelli di consumo di carne più elevati (21,5 kg/pro capite/anno) superiori alla media dell'Unione europea (15,6 kg/pro capite/annuo)" (Michelozzi *et al.*, 2015, p. 355). Non sembra quindi dunque casuale che il nostro Paese causi "il maggior impatto ambientale dopo Francia, Germania e Regno Unito e con livelli di emissioni simili a quelli di Spagna e Polonia". Il dato, tuttavia, tende a scendere con l'avanzamento dell'età dei consumatori (Fig. 4) e la maggiore attenzione a una dieta meno ricca di proteine e grassi di origine animale.

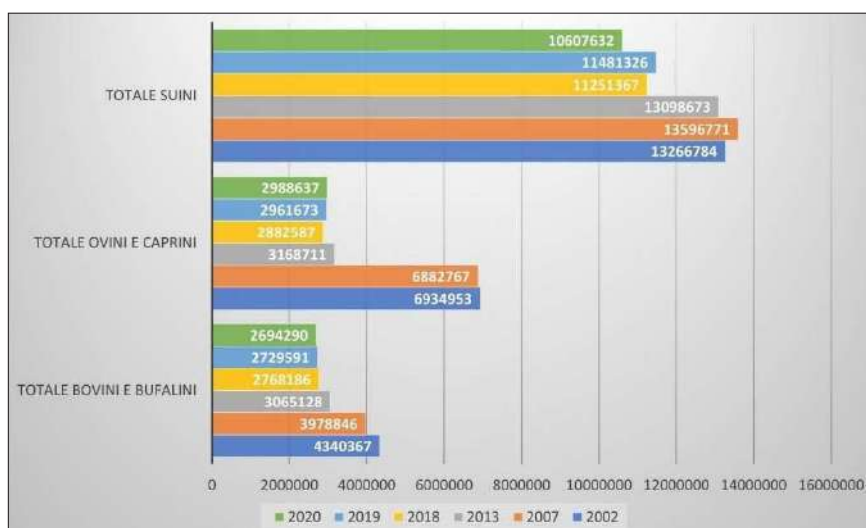


Nota: i valori ottenuti sono frutto di una media tra tutte le fasce d'età considerate dall'Istat. Il consumo di carne è maggiore nella popolazione giovane e diminuisce con l'avanzare dell'età

Fonte: elaborazione dell'autrice su dati Istat.

Fig. 4 - Consumi di carne in Italia (2005-2020)

Conformemente ai dati mondiali della FAI, poi, anche i dati Istat mostrano una diminuzione della macellazione degli animali da allevamento intensivo (Fig. 5), con circa il 20% in meno per quanto riguarda i suini (passati dai 13.266.784 del 2000 ai 10.607.632 del 2020), il 48% in meno per i bovini (passati dai 4.340.367 nel 2000 ai 2.694.290 nel 2020) e con dati ancora più marcati per quanto riguarda la macellazione di ovini e caprini, con una flessione di circa il 57% (dai 6.934.953 del 2000 ai 2.988.637 del 2020).



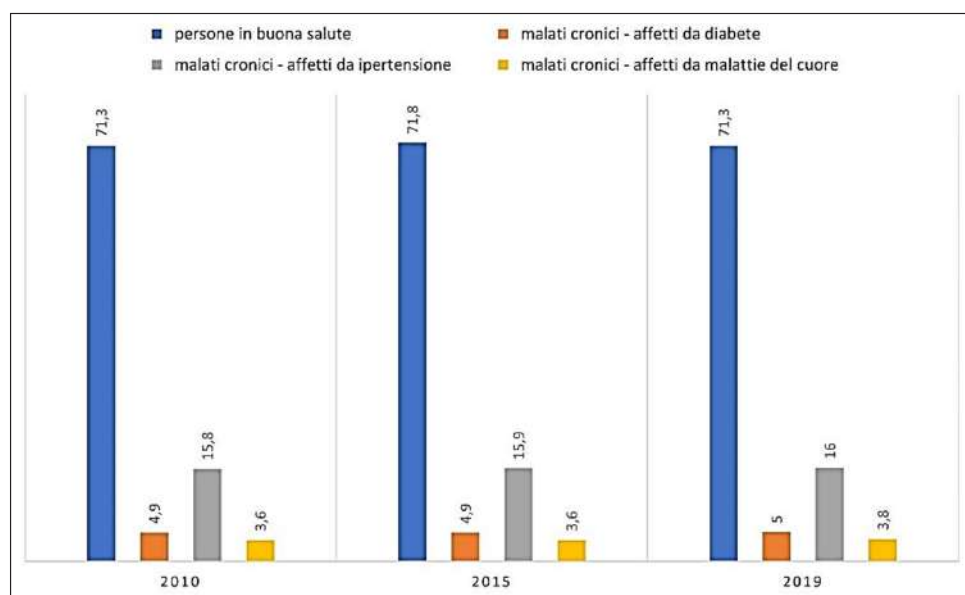
Fonte: elaborazione dell'autrice su dati Istat.

Fig. 5 - Macellazione in Italia (2002-2020)

I dati non sono però indicativi dei consumi: la flessione dei capi macellati in Italia è infatti compensata da quelli relativi alle importazioni, giacché la carne consumata non è tutta di produzione italiana. Per quanto riguarda l'importazione dei bovini, il partner numero uno è la Francia, che ha una filiera consolidata e una distribuzione molto ben organizzata nel nostro Paese. Le importazioni provengono, a seguire, dalla Germania, dall'Olanda e, più di recente, dalla Polonia. I suini, invece, arrivano soprattutto dalla Germania, dall'Olanda e dalla Danimarca. In quanto alle esportazioni, quelle di carne suina riguardano per lo più i salumi (D'Amico, 2015).

4. L'IMPATTO DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI SULLA SALUTE DELLA POPOLAZIONE. – I problemi cardiovascolari e l'ipertensione sono tra le malattie croniche più diffuse in Italia (Fig. 6), tra le cui cause vi è di certo il consumo eccessivo di carni rosse e salumi. Da un'indagine dell'INRAN (2010) condotta su un campione casuale della popolazione, risulta che nel 2005-2006

le abitudini alimentari delle famiglie italiane erano cambiate, rispetto agli anni Novanta, passando da una dieta di tipo mediterraneo a una dieta più simile a quella dei paesi dell'Europa settentrionale. Infatti, il consumo medio di frutta e verdura nel campione era pari a 418g/die pro capite, appena sopra il minimo raccomandato (400 g/die) e il consumo di carne era pari a circa 700g a settimana, più elevato rispetto alle raccomandazioni (Michelozzi *et al.*, 2015, p. 355).



Fonte: elaborazione dell'autrice su dati Istat.

Fig. 6 - Malattie croniche e consumi alimentari

In aggiunta alla dieta sbilanciata, mettono a rischio la salute collettiva anche le emissioni in atmosfera degli agenti inquinanti provenienti dagli allevamenti intensivi. Un'analisi realizzata da Greenpeace Italia in collaborazione con ISPRA (Gaita, 2020) mostra, dal 1990 al 2018, una media di quali settori abbiano maggiormente contribuito alla formazione delle polveri sottili (PM2,5). I risultati per il 2018 attestano che le cause principali di inquinamento sono il riscaldamento residenziale e commerciale (37%) e gli allevamenti intensivi (17%), che, insieme, causano il 54% del PM2,5 nazionale. Seguono i trasporti stradali (14%) e le emissioni dell'industria (10%). I danni all'atmosfera degli allevamenti intensivi sono oggetto anche di un passaggio del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza del Governo italiano che, a proposito della riduzione delle emissioni totali di gas serra in Italia nel periodo 1990-2019, rileva la necessità di non trascurare "quelle prodotte da coltivazioni ed allevamenti (7%), dal momento che queste ultime sono caratterizzate da riduzioni piuttosto contenute" (PNRR, p. 127). In effetti le riduzioni sono difficili, considerando gli enormi interessi economici della filiera, sostenuta per di più dai sussidi della Politica Agricola Comune (PAC) della Ue (Murgese e Savini, 2020, p. 4).

Nondimeno le ricerche scientifiche sulla sua dannosità ambientale proseguono. In particolare, uno studio condotto presso l'Università della Tuscia (Franco, 2020) ha evidenziato l'insostenibilità *tout court* del sistema agricolo italiano e il ruolo della zootecnia nel comprometterne gli equilibri. Nel confronto tra dati regionali l'analisi, fondata su due parametri – impronta ecologica (impatto della zootecnia) e biocapacità (disponibilità

di risorse naturali) – ha evidenziato come la Lombardia sia l'unica regione “in cui l'impatto del settore zootecnico supera abbondantemente la biocapacità dell'intero settore agricolo (140%) e incide per quasi il 75% su quella complessivamente offerta dalla regione. Tale impatto, fra l'altro, risulta oltre un quarto di quello nazionale e contribuisce per oltre il 10% nel determinare l'insostenibilità complessiva dell'agricoltura italiana” (*ibidem*). Lo studio dimostra come gli allevamenti intensivi contribuiscano al consumo delle risorse naturali agricole anche in altre regioni del Nord, soprattutto in Veneto (64%) e Piemonte (56%), mentre in Emilia-Romagna, grazie alla maggiore estensione della superficie agricola, il consumo è meno intenso (44%). Per quanto riguarda il Mezzogiorno, Campania e Sardegna hanno un peso sulla biocapacità agricola del 50% circa, a causa della presenza degli allevamenti di bufale e ovini.

5. CONCLUSIONI. – Le modalità di produzione degli alimenti sono una delle strategie per il conseguimento dei diciassette obiettivi dell'Agenda 2030, orientati in ottica sistemica al raggiungimento di uno standard sostenibile di sviluppo. Rientra in tale ambito la necessità di salvaguardare l'ecosistema, tutelare la biodiversità, assicurare la durata nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e una maggiore equità nella loro distribuzione tra i consumatori.

Gli allevamenti intensivi rappresentano in proposito una pratica sempre meno sostenibile per l'ambiente, per le condizioni di vita degli animali e per la salute umana. Alla certezza dei danni collegati a un eccessivo consumo di carne si aggiungono i dati sulla perniciosità degli allevamenti per l'emissione di gas serra in atmosfera e per la genesi e diffusione di pericolose pandemie. La loro progressiva riduzione e abolizione si rende dunque ormai necessaria, ai fini della *food safety* e *food security*. Ciò nonostante, gli ostacoli in tale direzione sono concreti, per i giganteschi interessi economici legati al mercato della carne. Ne è un esempio la mancanza di compattezza delle politiche europee, rivelato dallo scollamento evidente tra la promozione di programmi volti a favorire l'adozione di misure organiche in grado di assicurare sistemi di produzione alimentare sostenibili e il sostegno economico e legislativo offerto dal Parlamento europeo ai produttori di carne. Al di là di queste incongruenze, è altresì evidente la necessità di una particolare attenzione alla riconversione del comparto lavorativo legato agli allevamenti intensivi, senza però abdicare alla convinzione che la possibilità di conservare o implementare i livelli occupazionali e produttivi non possa essere disgiunta dal perseguimento della salvaguardia della salute umana, con la conseguente riduzione dei costi sanitari.

A tal proposito, grazie a una maggiore sensibilizzazione della pubblica opinione verso l'ambiente e verso il benessere degli animali, si sta rafforzando l'orientamento a favore di pratiche di allevamento alternative, con prospettive diverse e più sostenibili per il futuro del comparto, come gli allevamenti estensivi e la zootecnia biologica. Il processo di cambiamento culturale è ancora in atto, ma è favorito da iniziative formative rivolte ai più giovani, come le fattorie didattiche, e da progetti europei specificamente orientati a garantire un sistema alimentare fondato sul concetto di “sustain”, ossia di sostenibilità intesa come durevolezza nel tempo. Può nascere dunque da qui la capacità di ricostruire su un nuovo e più consapevole umanesimo integrale il rapporto fra società e natura. Solo in questo modo sarà possibile fronteggiare i cambiamenti epocali del pianeta, che la stessa azione antropica ha provocato nel corso degli ultimi tre secoli, imboccando risolutamente la strada di un diverso e più equo concetto di crescita e sviluppo.

BIBLIOGRAFIA

- Calogero G. (1937), Tecnica. In: *Enciclopedia italiana*. https://www.treccani.it/enciclopedia/tecnica_res-b1fd3667-8bb7-11dc-8e9d-0016357eee51_%28Enciclopedia-Italiana%29 (consultato il 12 dicembre 2021).
- Campanari I. (2018). *La fabbrica della carne*. Milano: Edizioni Enea.
- D'Amico C. (2015). Mercato, importazioni e momenti neri: il rapporto dell'Italia con la carne. *Corriere della Sera, Datablog “I numeri che mangiamo”*. <https://www.corriere.it/datablog/i-numeri-che-mangiamo/carne/scheda-7.shtml#> (consultato il 13 dicembre 2021).
- FAO (2020). *Statistical Year Book. World Food and Agriculture*. <https://www.fao.org/3/cb1329en/online/cb1329en.html> (consultato il 13 dicembre 2021).
- Franco S. (2020). La sostenibilità della zootecnia italiana: un'analisi a scala regionale attraverso l'impronta ecologica. *Rivista di agraria.org*, 330, 15 ottobre. <https://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2020/la-sostenibilita-della-zootecnia-italiana-unanalisi-scala-regionale-limpronta-ecologica> (consultato il 15 dicembre 2021).
- Gaita L. (2020). Smog, Greenpeace e ISPRA: “In Lombardia dagli allevamenti più particolato che da auto”. *Il Fatto quotidiano*, 30 aprile. <https://www.ilfattoquotidiano.it/2020/04/30/smog-greenpeace-e-ispra-in-lombardia-dagli-allevamenti-piu-particolato-che-da-auto/5787409> (consultato il 13 gennaio 2022).

- Goodland R., Anhang J. (2009). Livestock and climate change. *World Watch*, novembre-dicembre. <https://awellfedworld.org/wp-content/uploads/Livestock-Climate-Change-Anhang-Goodland.pdf> (consultato il 12 dicembre 2021).
- Grillotti M.G. (2004). Spazi dell'allevamento stanziale. In: Aa.Vv., *Atlante dei tipi geografici*. Firenze: IGM, pp. 410-412.
- Innocenzi G. (2017). *Tritacarne. Perché ciò che mangiamo può salvare la nostra vita. E il nostro mondo*. Milano: BUR.
- INRAN-SCAI (2010). *L'indagine nazionale sui consumi alimentari in Italia 2005-2006*. Roma, gennaio. <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/indagine-sui-consumi-alimentari> (consultato il 13 dicembre 2021).
- La Santa Sede (2015). *Lettera enciclica Laudato si' del Santo padre Francesco sulla cura della casa comune*. Città del Vaticano: Libreria Editrice Vaticana.
- Lymbery P. (2017). *Dead zone. Come gli allevamenti intensivi mettono a rischio la nostra salute e la sopravvivenza di molte specie animali*. Roma: Nutrimenti.
- Id., Oakshott I. (2015). *Farmageddon. Il vero prezzo della carne economica*. Roma: Nutrimenti.
- Lytras S., Xia W., Hughes J., Jiang X., Robertson D.L. (2021). The animal origin of SARS-CoV-2. *Science*, 373(6558): 968-970. <https://www.science.org/doi/full/10.1126/science.abh0117> (consultato il 12 dicembre 2021).
- Michelozzi P., Lapucci E., Farchi S. (2015). Politiche di riduzione del consumo di carne in Italia: contrasto ai cambiamenti climatici e benefici per la salute. *Recenti Prog Med*, 106: 354-357. https://www.recentiprogressi.it/r.php?v=1960&a=21296&l=31894&f=allegati/01960_2015_08/fulltext/04_Editoriale%20-%20Michelozzi.pdf (consultato il 13 dicembre 2021).
- Murgese E., Savini S., a cura di (2020). *Il peso della carne. Quante risorse naturali stanno consumando gli allevamenti intensivi italiani?* Greenpeace Italia, ottobre 2020. <https://www.greenpeace.org/static/planet4-italy-stateless/2020/10/b3ee8b89-report-il-peso-della-carne.pdf> (consultato il 16 dicembre 2021).
- Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza. #NextGenerationItalia*, Italia domani. <https://www.governo.it/sites/governo.it/files/PNRR.pdf> (consultato il 18 gennaio 2022).
- Rombai L. (2008). *Geografia storica dell'Italia. Ambienti, territori, paesaggi*. Firenze: Le Monnier.
- Rousseau E. (1997). *Emilio o dell'educazione*. Roma: Armando.
- Seller G., Approfondimento. In: Allevamento degli animali. *Enciclopedia online*, Treccani, online (consultato il 12 dicembre 2021).
- Steinfeld H. et al. (2006). *Livestock's Long Shadow*. Roma: FAO.
- Treccani, Antropocene, *Lessico del XXI Secolo*, 2012. [https://www.treccani.it/enciclopedia/antropocene_\(Lessico-del-XXI-Secolo\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/antropocene_(Lessico-del-XXI-Secolo)) (consultato il 12 dicembre 2021).
- Zarone G. (1988). *Metafisica e senso morale*. Vol. I, Napoli: ESI.

RIASSUNTO: Il contributo intende presentare una panoramica sulla diffusione geografica degli allevamenti intensivi in Italia, a partire dai dati Istat e dagli studi esistenti, provando a chiarirne le conseguenze sull'ecosistema locale e globale. L'incertezza in proposito nasce dal numero ancora ridotto di ricerche scientifiche sul tema e dalla difficoltà di reperirne i dati statistici specifici. Uno dei primi studi di ampia portata è del 2006, allorché la FAO pubblica il rapporto *Livestock's Long Shadow*, secondo cui l'allevamento animale rappresenta una grande minaccia per l'ambiente, con un impatto profondo e diffuso. Le principali imputazioni a suo carico riguardano il consumo idrico, la dispersione dei reflui nei suoli e nelle acque, l'emissione di gas serra in atmosfera. I dati attestano, ciò nonostante, un incremento del consumo di carne, ma le criticità legate all'ambiente e alla salute collettiva, nonché la maggiore sensibilizzazione dei consumatori verso il benessere degli animali, stanno favorendo l'orientamento verso altre soluzioni. Si tratta di un processo di cambiamento culturale ancora in atto, favorito da iniziative formative e produzioni italiane legate a pratiche di allevamento alternative, con prospettive diverse e più sostenibili per il futuro del comparto.

SUMMARY: *Intensive livestock farming in Italy between food safety and sustainability. A geographical analysis.* The goal of this paper is to present an overview about the geographical spread of intensive farming in Italy, starting from Istat data and existing studies, trying to clarify their consequences on the local and global ecosystem. One of the first large-scale studies dates to 2006, when the FAO publishes the Livestock's long shadow report, according to which animal husbandry represents a great threat to the environment, with a profound and widespread impact. The main charges against him concern water consumption, the dispersion of wastewaters into soils and aquifers, the emission of greenhouse gases into the atmosphere. Nevertheless, the data attest to an increase in meat consumption, but the critical issues related to the environment and collective health, as well as the greater awareness of consumers towards animal welfare, are favouring the orientation towards other solutions. It is a process of cultural change that is still underway, favoured by training initiatives and Italian productions linked to alternative farming practices, with different and more sustainable perspectives for the future of the sector.

Parole chiave: ecosistema, allevamenti intensivi, sostenibilità

Keywords: ecosystem, intensive farming, sustainability

*Dipartimento di Studi Umanistici, Università degli Studi di Salerno; ssiniscalchi@unisa.it

SESSIONE 18

*CIBO E TRASFORMAZIONI URBANE.
LA PROSPETTIVA DELLA FOODIFICATION*

MATTEO PUTTILLI*, PANOS BOURLESSAS**

CIBO E TRASFORMAZIONI URBANE. LA PROSPETTIVA DELLA *FOODIFICATION*

Rielaborando approcci e chiavi di lettura antecedenti, quali *foodtainment* e *food gentrification*, il concetto di *foodification* intende portare l'attenzione sul ruolo che il cibo gioca nei più ampi processi di trasformazione delle città, saldandosi ad altri processi economici, sociali, politici e culturali, quali ad esempio la gentrificazione, la turisticizzazione e, nell'epoca della pandemia, l'esplosione del *food delivery* e della digitalizzazione.

Questa sessione ha voluto ospitare contributi che, a partire da ricerche empiriche e situate, stanno sviluppando una riflessione critica su come le pratiche commerciali e di consumo di cibo contribuiscono alla (ri)definizione, alla cosiddetta (ri)generazione e, più in generale, al mutamento degli spazi urbani, nonché sui metodi, gli approcci e gli strumenti per fare ricerca sulla *foodification*.

Annachiara Autiero ha portato il caso di Porta Capuana, a Napoli, per utilizzare il cibo come chiave interpretativa per la lettura delle complesse trasformazioni urbane a cui assistiamo in epoca contemporanea.

Francesca Silvia Rota si è occupata di “food deserts” e – al loro opposto – oasi alimentari, condividendo alcuni spunti dal caso del quartiere torinese di San Salvario, arrivando a sviluppare alcune considerazioni preliminari e suggerimenti di *policy*. Sempre a Torino, il contributo di Francesca Zanutto ha fotografato i servizi urbani collegati al cibo nell'area urbana della città e la soddisfazione dei servizi urbani di ristorazione da parte di turisti e residenti. Ne è emersa una mappa di Torino dove residenti e turisti sono protagonisti/antagonisti nelle dinamiche di creazione e rappresentazione del territorio.

Emanuele Frixia ha approfondito il caso delle “Cucine popolari” di Bologna nell'ambito delle pratiche solidali nell'epoca della pandemia, per fare il punto sugli strumenti che, in quel momento, sono stati volti sia a tamponare le perdite del settore della ristorazione e a sostenere le attività commerciali, che a soddisfare la richiesta di cibo “dal basso” per quelle “persone svantaggiate” che hanno visto ridurre drasticamente la loro capacità di spesa.

Antonella Marlene Milano, Alessandro Bonifazi, Giulia Motta Zanin e Pasquale Balena hanno invece portato un contributo sull'evoluzione dei mercati coperti della città di Bari, ricostruendone la genesi e le tipologie edilizie in rapporto alle relazioni con il quartiere. Ne emerge un quadro di generale declino delle funzioni sociali ed economiche dei mercati, da cui tuttavia i casi approfonditi sembrano divergere in ragione delle sole dinamiche commerciali o dell'integrazione in strategie di rigenerazione urbana.

*Università di Firenze; matteo.puttilli@unifi.it

**Università di Torino; panos.bourlessas@unito.it



ANNACHIARA AUTIERO*

CIBO E TRASFORMAZIONI URBANE: IL CASO DI PORTA CAPUANA A NAPOLI

1. INTRODUZIONE. – Utilizzare il cibo come chiave interpretativa per la lettura delle complesse trasformazioni urbane a cui assistiamo in epoca contemporanea induce a considerare anche gli aspetti simbolici e immateriali che esso assume nella costruzione dei paesaggi urbani. Le pratiche sociali che ruotano intorno al cibo e la necessità che l'essere umano ha di nutrirsi sono separate e tale separazione si è amplificata a partire dalla fine del XX secolo, quando il cibo è diventato uno strumento profondamente radicato nell'industria dell'intrattenimento (Finkelstein, 1999). Queste sono dinamiche di sviluppo postindustriale, di città che ridefiniscono ciò che sono nel momento in cui si esauriscono le funzioni economiche che fino a quel momento ne avevano determinato lo sviluppo. La promozione dei luoghi e il marketing urbano sono le nuove industrie che danno forma alle città e, tra gli strumenti promozionali di questa economia simbolica, il cibo ha guadagnato sempre più spazio (Bell, 2002).

Anche nell'analizzare le pratiche di pianificazione e riorganizzazione di commercio e consumo nella città è dunque necessario considerare il valore simbolico del cibo nella costruzione dei paesaggi urbani, ma anche valutare il ruolo attivo di chi abita i contesti territoriali nel determinare nuove forme urbane connesse al mutato ruolo del cibo stesso. D'altronde, la sola lettura economica di questi fenomeni, che spesso riduce la città ad un paesaggio costruito unicamente per turismo e intrattenimento, impedisce di considerare altri punti di vista da cui osservare le trasformazioni in atto. In primo luogo, se consideriamo le pratiche economiche e quelle sociali, culturali e morali non sfere separate ma in grado di influenzarsi a vicenda, la riorganizzazione commerciale della città non è mai esclusivamente frutto di scelte pianificate a priori, dunque il funzionamento dei mercati dipende e a sua volta influenza i sentimenti, le norme e i comportamenti morali ed etici (Jackson, 2010). Questo vale anche per ciò che accade nei centri storici di molte città, in cui il paesaggio si presta ad un insieme di pratiche di consumo e di intrattenimento tipicamente post moderne che ne riorganizzano gli spazi e ne rifondano la base economica (Loda, 2015), ma a volte ciò vale solo per alcune strade, le più centrali o addirittura per singole arterie storiche, come nel caso di Napoli. Certo, anche in questa città si riscontra un cambiamento che è andato rafforzandosi in modo così veloce da far parlare in alcune aree di una vera e propria "invasione" di cibo e turismo (Viganoni *et al.*, 2019, p. 383)¹; ciononostante, va considerato il fatto che si tratta di situazioni poco o per niente pianificate nell'ambito delle trasformazioni degli spazi centrali di una città che non sembra caratterizzata dagli stessi fenomeni di *gentrification* residenziale, commerciale e turistica sperimentati altrove. Ciò si mostra ancora più evidente in contesti come quello di Porta Capuana e cioè al di fuori dalle aree che hanno beneficiato degli interventi di riqualificazione che si inquadavano nella fase del "Rinascimento napoletano" dell'ex amministrazione Bassolino (D'Alessandro, 2008), a partire dalla quale si possono individuare i segni del cambiamento di alcune arterie del centro storico, sebbene quest'ultimo sia oggi caratterizzato da ben altre manifestazioni, in termini temporali e spaziali (Viganoni *et al.*, 2019).

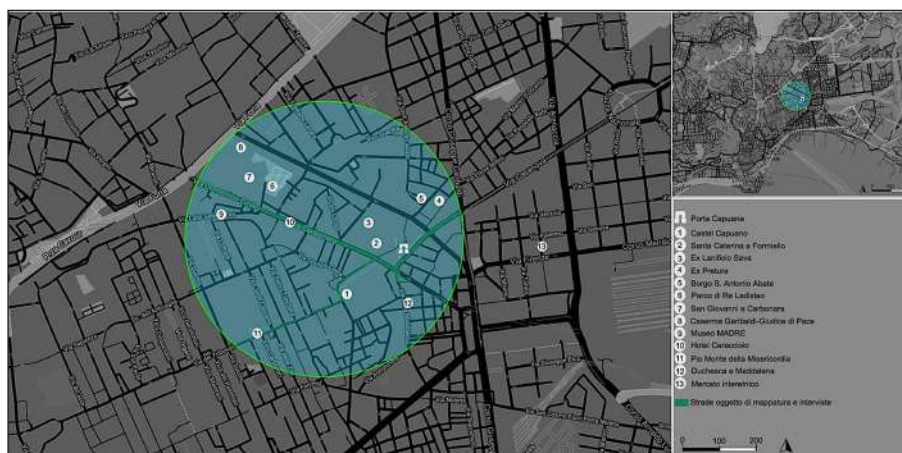
Da ciò nasce l'esigenza di indagare quelle aree del centro storico in cui poter osservare l'ambiguità e la complessità di quanto descritto. Porta Capuana, il cui nome deriva dall'omonima porta monumentale, antico accesso orientale alla città risulta tra le più interessanti.

Storicamente segnata dalla presenza di diverse strutture giudiziarie, l'area si colloca nelle immediate vicinanze della stazione centrale, della Circumvesuviana, del porto e di altre importanti reti di trasporto, pertanto

¹ Il volume da cui è tratto l'articolo citato, presenta i risultati della ricerca dell'Unità operativa dell'Università di Napoli "L'Orientale" nell'ambito del progetto PRIN (MIUR 2015) coordinato a livello nazionale e locale da Lida Viganoni e pone al centro il tema del commercio e del consumo per la valenza strategica che questi hanno assunto nel corso del tempo nel ridisegnare i paesaggi urbani, producendovi profonde trasformazioni (Viganoni, 2019, p. 8). Nella parte terza del volume, in cui vengono analizzate diverse strade del centro di Napoli, si evidenzia proprio quanto la trasformazione dei paesaggi commerciali sia caratterizzata dall'apertura di esercizi legati alla vendita di cibo.



si configura come un naturale ingresso al centro storico della città (Fig. 1). Tra l'altro, oltre a rappresentare un baluardo storico della città nella produzione di alcune pietanze della tradizione, negli anni in cui era attivo il Tribunale, aveva subito una notevole spinta sotto il profilo commerciale generando la presenza di una discreta quantità di ristoratori radicati legati soprattutto alla produzione di piatti tipici.



Fonte: elaborazione dell'autrice, 2021.

Fig. 1 - Area d'indagine e punti rilevanti sul territorio

A partire dagli anni Novanta del secolo scorso, la graduale perdita delle funzioni giudiziarie attraverso cui si era definita e orientata l'economia commerciale dell'area, ha determinato la chiusura di molte attività e un crollo dei valori immobiliari. Dopo un lungo decennio di crisi, la posizione favorevole, costi relativamente più bassi rispetto ad aree ancor più centrali e gli spazi vuoti hanno iniziato ad attrarre nuovi tipi di attività, soprattutto legate all'arte e alla cultura. Sul piano abitativo, l'area è principalmente composta da abitanti storici fortemente radicati e da una significativa presenza di migranti². Questo complesso mix, insieme ad altre caratteristiche storiche, sulle quali non è possibile dilungarsi in questa sede ma che sul piano morfologico hanno fatto sì che l'area rimanesse pressoché invariata a partire dagli anni Ottanta del XIX secolo³, rendono l'area un multiforme terreno d'indagine. L'insorgere di un peculiare e caotico paesaggio urbano determinato dalle trasformazioni descritte è particolarmente leggibile attraverso la chiave del commercio, specie di cibo.

2. DAL DECLINO ALLA RI-FUNZIONALIZZAZIONE. – Quando, a partire dal 1995, a Castel Capuano – che dal 1537 era stato il Tribunale della città – inizia un graduale processo di delocalizzazione degli uffici giudiziari, che saranno spostati presso il nuovo Centro Direzionale, per l'area comunemente definita dagli abitanti di Napoli come Porta Capuana inizia un periodo di declino. Il processo di trasferimento degli uffici si completerà definitivamente solo nel 2010, ma negli anni immediatamente precedenti l'antico Tribunale aveva già perso quasi tutte le sue funzioni e la chiusura della Pretura, secondo i commercianti dell'area, aveva già dato il colpo di grazia a tutto il comparto commerciale (Del Porto, 2007). Attraverso questi pochi elementi è facile comprendere quanto possa essere stata colpita un'area che ha fatto ruotare la sua economia intorno alla presenza di queste strutture specie se, come nel caso di Castel Capuano, ci riferiamo ad un tribunale che ha funzionato per oltre cinquecento anni. Porta Capuana si è storicamente contraddistinta per la sua vitalità e per il costante via vai di attraversatori e fruitori, ma anche come confine tra l'esterno e l'interno della città. Ancora oggi rappresenta un polo d'attrazione commerciale con peculiari caratteristiche anche se sono venute a mancare le basi di una sua vitalità in termini di specifiche funzioni urbane. Va segnalato che, nel corso del decennio Novanta, anche le aree più prossime a Porta Capuana stavano subendo delle trasformazioni che

² Le strade analizzate ricadono nel quartiere San Lorenzo, incluso amministrativamente nella IV Municipalità di Napoli, l'area del Comune con la più alta percentuale di cittadini stranieri (FAMI, 20 su 99.321 residenti complessivi, 15.571 sono stranieri; Comune di Napoli – Servizio Anagrafe, 2019). La presenza di un elevato numero di migranti concentrati in un unico territorio ha generato uno spazio multietnico e una relativa distribuzione spaziale del commercio (Petaroli, 2020, p. 69).

³ Per approfondimenti si rinvia a Canonico *et al.*, 1996.

hanno influito su di un crescente degrado dell'area: la progressiva chiusura delle attività artigianali di vicinato, che ha interessato e interessa ancora molte aree del centro storico⁴; ma anche la concentrazione nei pressi della stazione centrale di migranti con gravi difficoltà sociali ed economiche, a cui si aggiunge il mancato intervento della politica. Tali elementi hanno determinato un progressivo stato di incuria, abbandono e mancanza di decoro in questa parte della città, le cui tracce sono ancora visibili sul territorio (Amato, 2018).

Negli stessi anni, si assisteva alla rivalorizzazione di alcune strade del centro storico, concretizzatesi però solo in operazioni di manutenzione (pavimentazione, illuminazione) e di arredo urbano (D'Alessandro, 2008). Benché tali interventi si siano rivelati più formali che sostanziali, come sottolinea D'Alessandro, possono comunque essere considerati i primi segnali delle trasformazioni che negli anni successivi avrebbero cambiato in modo radicale il volto di quelle strade. Così nel decennio Novanta, mentre la parte occidentale del centro storico viveva un periodo di rivalorizzazione e riqualificazione delle sue strade più importanti, la parte orientale rimaneva sostanzialmente esclusa dagli interventi pianificati dall'amministrazione. A partire dal primo Duemila e soprattutto dal secondo decennio, la concentrazione di spazi vuoti nell'area di Porta Capuana ha destato l'interesse di piccoli imprenditori legati al mondo dell'arte, della cultura e del sociale, che hanno iniziato ad investire nell'area e/o nei suoi spazi più prossimi. Un fenomeno, quest'ultimo, destinato ad intensificarsi nel tempo e ad attirare diverse realtà del terzo settore, specie nell'area dell'ex lanificio Sava⁵. Le prime realtà ad insediarsi sono state: nel 2000 la cooperativa Casba⁶; nel 2006 la "Carlo Rendano Association" con il Lanificio 25⁷; nel 2010 Palazzo Caracciolo⁸; nel 2016 la Fondazione "Made in Cloister"⁹; ancora nel 2016, in alcuni dei locali dell'ex lanificio Sava, Officine Gomitoli¹⁰; nel 2020 l'Atelier Punto Zero¹¹ di Valeria Apicella e la nuova galleria d'arte contemporanea di Luigi Solito¹². Va inoltre segnalato che, ad incidere in parte sulle trasformazioni dell'area, nel 2005 aveva contribuito la localizzazione del Museo MADRE, Museo d'arte Contemporanea Donna Regina, nella vicina via Settembrini (Fig. 1).

Infine, va aggiunto che in una delle Torri della Porta Capuana è attivo il punto d'accoglienza della Caritas diocesana, San Vincenzo De Paoli¹³.

Nel 2014, dalla volontà di una parte di questi nuovi attori territoriali in sinergia con alcuni commercianti e ristoratori dell'area, nasce il Coordinamento "I Love Porta Capuana", un progetto indipendente e autofinanziato di rigenerazione urbana partecipata, tra i cui scopi c'è quello di promuovere e tutelare il patrimonio territoriale, culturale ed artistico, materiale e immateriale, creando una rete di sinergie tra gli abitanti, gli imprenditori e gli attori sociali, per valorizzarne i monumenti e le tradizioni culinarie ed artigianali¹⁴. La nascita di questa realtà, grazie al contributo dell'associazione Aste&Nodi¹⁵ – che tra altri ha avuto il compito di costruire la rete tra gli attori – ha dato seguito allo sviluppo di una serie di azioni per la rivalorizzazione del territorio. Il coordinamento ha promosso e coadiuvato anche attività di ricerca: ad esempio, nel 2014 il progetto "Psychology loves Porta Capuana"¹⁶, si è occupato di identificare i bisogni della comunità locale cercando di attirare un maggiore interesse delle istituzioni verso l'area urbana (Arcidiacono *et al.*, 2016, p. 389).

⁴ Per approfondimenti si rinvia a: D'Alessandro, 2008; 2015, Autiero, 2018; Viganoni *et al.*, 2019.

⁵ Ex fabbrica borbonica nata nel chiostro grande della chiesa di Santa Caterina a Formiello. Per approfondimenti sulla storia di questo spazio si rimanda a Canonico *et al.*, 1996.

⁶ Società cooperativa impegnata nella prevenzione e nella riduzione dei fattori di esclusione sociale tra i cittadini immigrati e per favorire il confronto e la convivenza tra italiani e stranieri.

⁷ Spazio per performance artistiche, specie per la musica dal vivo.

⁸ Hotel di lusso che ha sede in un palazzo quattrocentesco, precedentemente in stato d'abbandono e degrado, poi restaurato e riconvertito dalla società MGallery.

⁹ Fondazione nata nel 2012 e attiva dal 2016 nel chiostro piccolo della chiesa di Santa Caterina a Formiello, che versava in stato di abbandono. Ora è un centro di arte espositivo e performativo, tra i cui scopi c'è quello di attivare un dialogo con il quartiere.

¹⁰ Sede della Dedalus, cooperativa sociale, centro interculturale per l'incontro e la convivenza tra differenze.

¹¹ Spazio dedicato alle performance e alle arti visive e sonore contemporanee.

¹² Entrambi gli spazi hanno sede sempre all'interno dell'ex lanificio Sava.

¹³ La presenza di questo luogo è particolarmente significativa per comprendere a pieno la natura multiforme dell'area d'indagine, che accoglie realtà dall'essenza e dagli scopi dissimili. Inoltre, è indice del dato che una parte della popolazione dell'area (migrante e non) vive sotto la soglia di povertà. A tal riguardo è interessante citare anche il progetto "Food for Soul" dello chef Massimo Bottura e Lara Gilmore, che dal 2018 è attivo a Napoli nel refettorio della Fondazione "Made in Cloister".

¹⁴ Per un approfondimento si rimanda a: <http://www.portacapuana.info> (consultato il 9 settembre 2021).

¹⁵ Agenzia informale di sviluppo locale, attiva sul territorio campano e nazionale, e di cui chi scrive fa parte sin dai primi anni di attività. Per ulteriori informazioni si rimanda al sito: <http://www.astenodi.com> (ultimo accesso il 21 ottobre 2021).

¹⁶ "Psychology loves Porta Capuana" è un progetto promosso da ILPC (Coordinamento I love Porta Capuana) insieme al laboratorio di psicologia di comunità dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (Arcidiacono *et al.*, 2016, p. 377).

In realtà, a quell'epoca altre iniziative già stavano contribuendo ad attirare l'attenzione non solo delle istituzioni, ma anche di cittadini provenienti da altre parti della città, sull'area di Porta Capuana: quella di trekking urbano "Food and Art"¹⁷ e la relativa realizzazione di un libro di cucina dal titolo *Cooked with Love in Porta Capuana*¹⁸, entrambe promosse da Aste&Nodi.

Altro fondamentale elemento a cui risulta necessario fare riferimento per comprendere le trasformazioni che stanno attraversando l'area riguarda il Grande Progetto Centro storico di Napoli, valorizzazione del sito UNESCO. Nel 2012 vengono deliberati gli interventi da effettuare nell'ambito del progetto e Porta Capuana viene individuata come il punto di partenza dell'inizio dei lavori in quanto "accesso privilegiato" all'area interessata dal progetto¹⁹. Tra gli scopi, il piano di interventi si riferisce soprattutto ad un rilancio turistico delle aree delle porte della città storica e dell'area dei decumani²⁰, da valorizzare soprattutto in termini di accessibilità e di sicurezza. L'apertura dei cantieri nell'area di Porta Capuana ha tuttavia comportato grandi disagi e difficoltà per abitanti e commercianti (Fig. 2). Quest'ultimi, per effetto della pandemia da Covid-19 hanno registrato ulteriori cali d'incassi che hanno determinato la chiusura di alcuni esercizi commerciali. La lunga durata dei lavori ha inoltre aggravato in maniera evidente una situazione di degrado preesistente.



Fonte: elaborazione dell'autrice, 2020-2021.

Fig. 2 - Sintesi delle caratteristiche del progetto UNESCO e testimonianze della situazione generata dai cantieri

3. UN *FOODSCAPE* CENTRALE NON CONVENZIONALE. – Nel complesso quadro sopra delineato – che individua il cibo come uno dei maggiori *driver* di cambiamento di quest'area urbana – si inserisce l'indagine svolta, sia studiando le politiche e i progetti di riqualificazione sia attraverso ricerche di campo effettuate tra il 2012 e il 2019 con aggiornamenti al 2021. Le caratteristiche dell'area, legate alla posizione favorevole, alle bellezze storico-artistiche, ai tentativi di riqualificazione, alla *mixité* di funzioni e alla compresenza tra abitanti storici e nuovi sta dando luogo ad una nuova forma di paesaggio in cui il cibo, seppur in maniera meno appariscente che in altri spazi della città, domina.

¹⁷ Passeggiata "gastro-artistica", realizzata in collaborazione con i commercianti, che guidava i partecipanti alla scoperta dei monumenti e delle bellezze del territorio, ognuno dei quali associato ad una pietanza tipica dell'area consumata direttamente negli esercizi del cibo tradizionali ed etnici.

¹⁸ *Cooked with Love in Porta Capuana* (Aste&Nodi, 2015), è un libro illustrato che raccoglie le ricette di diversi ristoranti dell'area. Come la passeggiata "Food and Art", ha avuto lo scopo di valorizzare il territorio attraverso il cibo. Aste&Nodi, sulla base di indagini di ricerca sul campo, effettuate anche da chi scrive a partire dal 2012, aveva individuato tra gli aspetti più caratterizzanti del paesaggio dell'area urbana, la presenza di una consolidata tradizione culinaria unitamente allo sviluppo di una consistente presenza di commercio e cucina migrante.

¹⁹ Per maggiori informazioni si rimanda a: <http://porfesr.regione.campania.it/it/por-in-sintesi/grandi-progetti-ubd8/-centro-storico-di-napoli-valorizzazione-del-sito-unesco> (consultato il 10 settembre 2021).

²⁰ Le tre principali strade del nucleo urbano della Napoli greca, costituenti oggi il cuore della città storica.

Ragionare sulle caratteristiche di quest'area, al centro di un così dinamico processo di trasformazione, porta inevitabilmente a chiedersi quali siano gli effetti prodotti dai tentativi di rigenerazione dal basso attuati da imprenditori privati e realtà associative, in cui sono spesso stati coinvolti anche abitanti e commercianti, che tuttavia sembrano essere quasi sempre rimasti al margine dei processi decisionali istituzionali. Sul piano del commercio di cibo, che come evidenziato rappresenta uno degli elementi emblematici attraverso cui leggere le trasformazioni del paesaggio in questa parte del centro, l'indagine ha permesso di rilevare le linee di sviluppo verso cui tende quest'area urbana. Il periodo che è seguito alla de-funzionalizzazione ha generato una crisi di queste attività, che tuttavia in molti casi hanno resistito, soprattutto quando si trattava di realtà storiche. Il successivo arrivo dei migranti e delle attività culturali, che nel primo caso hanno prodotto lo sviluppo di una ristorazione etnica e nel secondo l'avvio di attività "gourmet" e cocktail bar, ha poi arricchito l'offerta di cibo. Tali fenomeni hanno però anche prodotto uno strano scenario, in cui quasi tutti i commercianti del cibo provano ad adattarsi a cambiamenti per lo più volti ad attirare turisti e visitatori, in un contesto in cui questi scarseggiano e dove invece sono presenti una popolazione storica radicata, per lo più di estrazione popolare, e nuovi abitanti migranti.

La ricerca sul campo, che si è avvalsa soprattutto di strumenti qualitativi²¹, si è svolta a partire dal 2012 sulla base del coinvolgimento di chi scrive nel progetto di rigenerazione urbana dell'area, attraverso cui si sono stabiliti solidi rapporti con i commercianti del cibo, poi rivelatisi fondamentali per la ricostruzione temporale e spaziale dei cambiamenti. Gli ultimi aggiornamenti, verificati in maniera autonoma, risalgono al 2021 ma si aggiungono a due indagini condotte nell'ambito di un PRIN²², che attraverso confronti tra mappature, diari di bordo e interviste²³, hanno permesso di indagare le trasformazioni in atto al centro storico di Napoli in relazione a commercio e consumo di cibo. Ciò ha consentito di individuare i fenomeni che stanno interessando nello specifico anche lo spazio di Porta Capuana, dove tra il 2020 e il 2021, a seguito di sopralluoghi approfonditi sul territorio avvenuti in giorni e orari diversi della settimana e attraverso una nuova mappatura degli esercizi del cibo con relativa differenziazione tipologica dell'offerta, sono state realizzate 11 interviste in profondità²⁴. Queste ultime, sono state rivolte a testimoni privilegiati sulla base di una griglia non strutturata di domande incentrate su trasformazione del commercio di cibo, su tipologie di *users* e consumatori, sulle percezioni dei cambiamenti dell'area e sui raffronti tra passato e presente del commercio e del contesto urbano.

Dalla mappatura si osserva che Porta Capuana non è uno spazio invaso dal cibo, ma un *foodscape* disomogeneo nel quale, a negozi di alimentari di vicinato tradizionale²⁵ e market o mini market etnici²⁶ soggetti a un costante turn over, si alternano ad attività chiuse, ristoranti tipici²⁷, bar e pasticcerie (Fig. 3).

Per le interviste si è scelto di suddividere il commercio di cibo in tre tipologie: radicato, etnico e nuove tipologie e i risultati possono essere riassunti in modo schematico (Fig. 4). Dai sopralluoghi e dalle testimonianze raccolte emerge che Porta Capuana, sul piano sia urbano sia commerciale, è oggi un'area priva di funzioni specifiche, pur possedendo potenzialmente tutte le caratteristiche di uno spazio centrale a vocazione turistica e culturale.

²¹ Osservazione del territorio, diari di bordo, mappature degli esercizi commerciali del cibo con relativa differenziazione tipologica e interviste a testimoni privilegiati.

²² PRIN (MIUR 2015), coordinato a livello nazionale e locale da Lida Viganoni (Unità di ricerca Università di Napoli "L'Orientale").

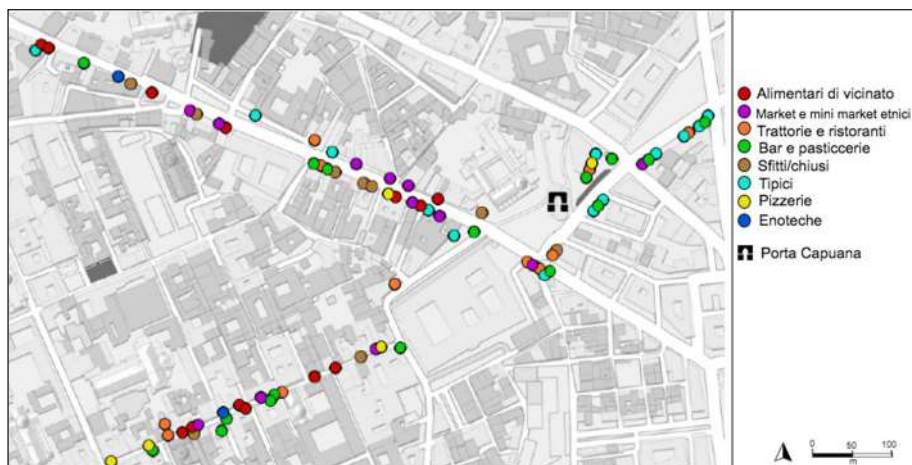
²³ Le due indagini, svolte tra il 2018 e il 2019, hanno riguardato via dei Tribunali e via Benedetto Croce, dove sono state somministrate 105 interviste ai commercianti (Viganoni, *et al.*, 2019); nel 2018, era stata effettuata un'ulteriore indagine sugli stessi temi, per la quale furono realizzate 70 interviste solo su via dei Tribunali (Autiero, 2018). Tali testimonianze hanno rappresentato fonti imprescindibili per le risultanze dell'indagine su Porta Capuana, ottenute effettuando un confronto con quanto raccolto negli anni precedenti sempre nell'area del centro storico.

²⁴ Inizialmente era stato previsto un numero di interviste superiore, da condurre anche sulla base di un questionario strutturato ma, a causa della pandemia da Covid-19 che ha reso impossibile raggiungere un campione più elevato di testimoni, si è scelto di operare realizzando interviste in profondità, effettuate singolarmente anche a più riprese in periodi diversi tra il 2020 e il 2021, a partire da un questionario non strutturato.

²⁵ Salumerie, macellerie, frutterie, pescherie e panetterie.

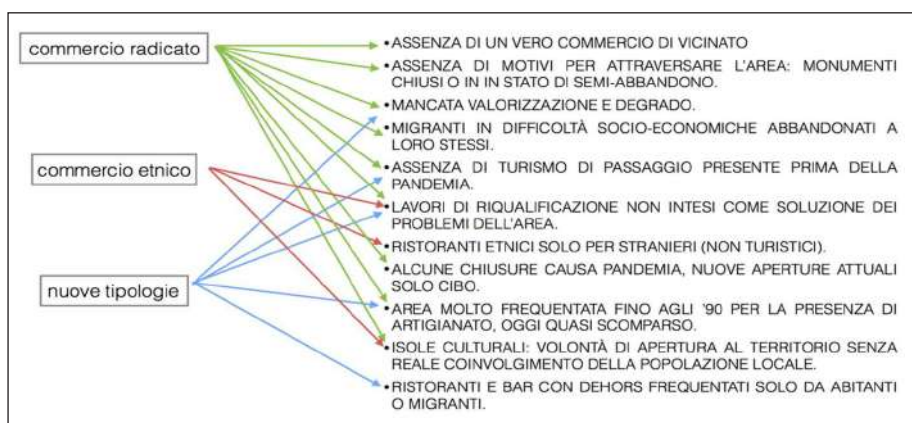
²⁶ Specializzati nella vendita di *international food*, la cui presenza rappresenta un'ampia fetta del commercio di cibo nell'area. Questi, sono in larga parte gestiti da migranti provenienti dal Pakistan, dallo Sri Lanka e dall'Europa Orientale. Secondo alcuni commercianti intervistati, la presenza di queste attività ha determinato la quasi scomparsa del commercio di vicinato tradizionale.

²⁷ Ristoranti, pasticcerie, bar e pizzerie per cui l'area risulta rinomata e per i quali ci si reca anche da altre parti della città. Va precisato che, nel caso specifico delle pasticcerie storiche o dei chioschi e bar che godono di una discreta popolarità, si tratta di frequenziazioni rapide e limitate per lo più ai giorni festivi. Nel caso dei ristoranti, invece, i periodi di maggiore affluenza di fruitori esterni sono da riferirsi a momenti specifici dell'anno o limitati alla volontà di consumo di determinate pietanze che da secoli caratterizzano la ristorazione di Porta Capuana, ad esempio la zuppa di cozze (piatto tipicamente Pasquale) o il così detto *Bror'e purp* (bevanda calda a base di acqua di cottura del polipo, la cui usanza è quasi decaduta). Per approfondimenti si rimanda a Aste&nodi, 2015.



Fonte: elaborazione dell'autrice, 2020-21.

Fig. 3 - Mappatura degli esercizi commerciali del cibo divisi per categorie tipologiche



Fonte: elaborazione dell'autrice, 2021.

Fig. 4 - Risultanze delle interviste in base alle tipologie commerciali

I bar e i ristoranti tradizionali si sforzano di somigliare con scarso successo a quelli delle vicine strade del centro rivalorizzato ma i fruitori sono per lo più abitanti dell'area. Ciò determina la costruzione di un paesaggio decisamente caotico, osservabile in maniera abbastanza immediata attraverso la presenza in costante aumento di dehors, invadenti, non omogenei, in disarmonia con il paesaggio e poco o per niente frequentati da "non appartenenti" al contesto²⁸ (Fig. 5).

Le nuove attività, con un'offerta più sofisticata legata alla presenza degli spazi dell'arte e delle cultura, sono invece isole, frequentate in occasione di specifici eventi da chi proviene da altre parti della città e che difficilmente, sia per i prezzi elevati sia per il tipo d'offerta, riescono ad attirare i residenti. A tal proposito risulta interessante evidenziare che la nuova e recente composizione dell'area è in grado di attirare nuovi fruitori e visitatori, anche se tale fenomeno non risulta determinante nei termini di una riqualificazione effettiva, dal momento che non esiste una reale integrazione tra le parti che animano il contesto. Un altro elemento su cui vale la pena soffermarsi e su cui tutte le tipologie intervistate convergono è che i lavori di riqualificazione non sono la soluzione ai problemi dell'area e che dunque, ad un miglioramento delle condizioni materiali dello spazio urbano, non ha corrisposto un'ottimizzazione delle funzioni. Ciò risulta particolarmente interessante per riflettere sulla validità di interventi di riqualificazione fisica, che sembrano essere pianificati e guidati senza considerare le complessità e le criticità di cui si compone questo pezzo del centro storico di Napoli.

²⁸ Ciò non vale per pizzerie storiche e ristoranti più rinomati che, come già sottolineato, godono di maggior fortuna nell'attrarre presenze esterne all'area urbana, seppur principalmente in occasioni specifiche e comunque non collegate ai recenti fenomeni di rigenerazione e trasformazione dell'area.



Fonte: elaborazione dell'autrice, 2021.

Fig. 5 - *Dehors di alcuni esercizi commerciali del cibo a Porta Capuana*

4. CONCLUSIONI. – Il quadro articolato in cui si concretizzano le dinamiche descritte va analizzato a partire dalle caratteristiche spaziali e temporali, materiali e immateriali, che contraddistinguono i luoghi. Nel caso di Porta Capuana, la mancata attenzione delle istituzioni ai processi di trasformazione e l'approvazione di interventi di rinnovamento senza il coinvolgimento della popolazione e dei nuovi attori del territorio ha prodotto uno scenario in cui i tentativi di rinnovamento del paesaggio non hanno determinato un effettivo miglioramento dell'area in termini materiali e immateriali. Va inoltre aggiunto che anche la convivenza tra vecchie e nuove realtà che popolano il territorio è problematica e anche se, sia sul piano degli interventi pubblici sia privati, ognuna delle parti in gioco si concentra su azioni volte ad uno sviluppo in chiave turistica e culturale, i risultati di tali iniziative non sembrano ancora aver sortito gli effetti sperati. La ragione risiede con tutta probabilità in una mancanza di reale sinergia tra gli attori che, nell'individuare le potenzialità dell'area urbana, hanno però quasi sempre agito indipendentemente l'uno dall'altro, concentrandosi ognuno sulle proprie finalità. Sicché, attualmente a Porta Capuana manca esattamente quello per cui tutti stanno lavorando e cioè i turisti. Inoltre, i segni della mancata cooperazione tra attori, che si uniscono alle complessità dell'area, si riflettono sul paesaggio dando luogo a uno scenario difficile da interpretare. Ciò si può leggere soprattutto attraverso il commercio di cibo: lo sviluppo di una diversificata offerta di attività commerciali del cibo non ha prodotto e non sembra stia attualmente producendo gli effetti riscontrati nei centri storici di altre realtà urbane o somigliare a quella rilevata in altri spazi del centro di Napoli. Nonostante la sua posizione privilegiata, l'area di Porta Capuana non è turistica e l'incremento e le trasformazioni degli esercizi commerciali del cibo stanno dando luogo ad una sorta di *food oriented non regeneration*. Potremmo dunque concludere che il cibo in questo contesto assume un valore non direttamente collegabile a dinamiche di turistificazione e alla creazione pianificata di spazi votati all'intrattenimento ma si configura come *driver* essenzialmente simbolico di trasformazioni talvolta scoordinate e mal gestite, in un'area della città particolarmente complessa, che tuttavia potrebbe recuperare centralità se valorizzata considerando l'eterogeneità dei fenomeni da cui è attraversata, anche e soprattutto alla luce delle peculiarità che la contraddistinguono.

BIBLIOGRAFIA

- Amato F. (2018). L'area della stazione di Napoli: fragile cantiere dell'interculturalità. In: Fuschi M., a cura di, *Barriere/Barriers. Memorie geografiche*, NS 16. Firenze: Società di studi geografici, pp. 313-320.
- Arcidiacono C. et al. (2016). Participatory visual methods in the "Psychology loves Porta Capuana" project. *Action Research*, 14(4): 376-392. DOI: 10.1177/1476750315626502
- Aste&Nodi, a cura di (2015). *Cooked with Love in Porta Capuana*. Napoli: Ad est dell'Equatore.
- Autiero A. (2018). *La città "commestibile": cibo, città e territorio. Il caso di via dei Tribunali a Napoli*. Tesi di laurea magistrale in Lingua e cultura italiana per stranieri, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", 19 luglio.
- Bell D. (2002). Fragments for a new urban culinary geography. *Journal for the Study of Food and Society*, 6(1): 10-21.
- Canonico M. et al. (1996). *Santa Caterina a Formiello: vicende di un'insula napoletana*. Napoli: Electa.
- Comune di Napoli (2012). *URBACT II – Progetti di cooperazione territoriale*. Testo disponibile al sito: <https://www.comune.napoli.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14024> (consultato il 10 settembre 2021).
- Coordinamento I Love Porta Capuana (2014). *Il nostro progetto per Porta Capuana. Atto costitutivo*. Testo disponibile al sito: <http://www.portacapuana.info/il-quartiere> (consultato il 10 ottobre 2021).
- D'Alessandro L. (2008). Le trasformazioni del commercio nel centro storico di Napoli: il caso dei Decumani. In: Cirelli C., a cura di, *Città e commercio*. Bologna: Pàtron, pp. 299-312.
- Ead. (2015). Per una nuova agenda di ricerca su consumo e città. La centralità del consumo urbano: turismo, commercio e cultura. In: Ead., a cura di, *City, Retail and Consumption*. Napoli: Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", pp. 339-346.
- Del Porto D. (2007). Tribunale chiuso, commercio in crisi. *La Repubblica Napoli*. Testo disponibile al sito: <https://napoli.repubblica.it/dettaglio/tribunale-chiuso-commercio-in-crisi/1372005> (consultato il 20 ottobre 2021).
- Finkelstein J. (1999). Foodainment. *Performance Research: A Journal of the Performing Arts*, 4(1): 130-136. DOI: 10.1080/13528165.1999.10871653
- Fondo, Asilo, Migrazione, Integrazione – FAMI (2019). *Rapporto sui cittadini stranieri residenti nella IV Municipalità del Comune di Napoli*. Testo disponibile al sito: http://www.prefettura.it/FILES/AllegatiPag/1221/Rapporto_sui_Cittadini_Stranieri_Residenti_Nella_IV_Municipalita_del_Comune_di_Napoli.pdf.
- Jackson P. (2010). Food stories: Consumption in an age of anxiety. *Cultural geographies*, 17(2): 147-165. DOI: 10.1177/1474474010363844
- Loda M. (2015). Consumo e paesaggi urbani in trasformazione. In: D'Alessandro L., a cura di, *City, Retail and Consumption*. Napoli: Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", pp. 331-338.
- POR Campania FESR (2013). *Centro storico di Napoli, valorizzazione del sito UNESCO*. Testo disponibile al sito: <http://porfes.regione.campania.it/it/por-in-sintesi/grandi-progetti-ubd8/-centro-storico-di-napoli-valorizzazione-del-sito-unesco> (consultato il 10 settembre 2021).
- Petraroli G. (2020). Trasformazioni territoriali e commercio etnico: note sulla presenza migrante nel quartiere madrilenno di Lavapiés e a Piazza Garibaldi a Napoli. *A.Ge.I – Geotema*, Supplemento 2020, pp. 66-74.
- Viganoni L. (2019). *Commercio e consumo nelle città che cambiano. Napoli, città medie, spazi esterni*. Milano: FrancoAngeli.
- Ead., D'Alessandro L., Autiero A. (2019). La "svolta" verso cibo e turismo: via dei Tribunali e via Benedetto Croce. In: Viganoni L., a cura di, *Commercio e consumo nelle città che cambiano. Napoli, città medie, spazi esterni*. Milano: FrancoAngeli, pp. 383-407.

RIASSUNTO: Il contributo indaga le trasformazioni determinate dal commercio e dal consumo di cibo, intese anche come pratiche simboliche, nell'area di Porta Capuana nel centro storico di Napoli. Caratterizzata dalla presenza di attrazioni artistiche e culturali in un contesto ancora lontano dai circuiti della città turistica, l'area ha subito in pochi anni una graduale perdita delle sue funzioni storiche, divenendo oggetto di interventi pubblici e privati finalizzati a varie forme di rigenerazione. L'indagine, svolta sia analizzando politiche e progetti di riqualificazione, sia attraverso ricerche di campo effettuate tra il 2012 e il 2019 (con aggiornamenti nel 2021) ha fatto emergere interessanti spunti di riflessione sul rapporto tra cibo ed esperienza urbana in questa parte del centro.

SUMMARY: *Food and urban transformations: the case of Porta Capuana in Naples.* This paper investigates the transformations that food consumption and retail, also understood as symbolic practices, produced in the Porta Capuana area in Naples. This city center area, which is characterized by the presence of artistic and cultural attractions in a context still far from the tourist circuits, has undergone a gradual loss of its historical functions in a few years, becoming the object of public and private interventions aimed at an urban regeneration of the area. The research, realized studying policies, regeneration projects and also through field researches carried out between 2012 and 2019 (with updating in 2021), has revealed interesting insights in the relationship between food and urban experience in this part of the city center.

Parole chiave: paesaggi del cibo, rifunzionalizzazione, rigenerazione urbana, centro storico, Napoli
Keywords: foodscapes, refunctionalization, urban regeneration, city center, Naples

*Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Università degli Studi Napoli "L'Orientale"; aautiero@unior.it

ANTONELLA MARLENE MILANO*, ALESSANDRO BONIFAZI*,
GIULIA MOTTA ZANIN*, PASQUALE BALENA*

MERCATI GIORNALIERI E PAESAGGI ALIMENTARI NEI PROCESSI DI RIGENERAZIONE URBANA ALLA SCALA DI QUARTIERE

1. INTRODUZIONE. – I mercati alimentari giornalieri vivono agli albori del terzo millennio una condizione ambivalente. Eredi di forme di organizzazione archetipiche dello spazio pubblico che hanno rivestito un'importanza primaria nelle strutture di lunga durata delle città europee e mediterranee (Lipari, 2019), sono andati incontro a partire dalla seconda metà del secolo scorso a un rapido declino commerciale e culturale – sulla spinta di modelli insediativi e di stili di vita incentrati sull'industrializzazione dei consumi e sulla specializzazione delle funzioni urbane (Fuertes e Gomez-Escoda, 2020). Le filiere agroalimentari hanno rappresentato un caso emblematico della rimodulazione delle relazioni territoriali, relegando i cittadini a ruoli sempre più passivi, sradicando le fitte reti di scambio fra i centri urbani e le campagne (Morgan, 2014), e concentrando le pratiche di consumo in contenitori monofunzionali – che talvolta beffardamente riecheggiano gli stilemi architettonici del borgo o della piazza. In questo scenario, i mercati alimentari non solo resistono in quanto “superstiti di una politica alimentare che è stata progressivamente smantellata dopo gli anni del boom economico” (Patti *et al.*, 2019), ma sono alla ricerca di un nuovo protagonismo nel panorama urbano, che possa condurli ad elevarsi a luoghi di sperimentazione ed ibridazione funzionale, culturale ed economica, senza innescare o amplificare quelle derive sociali di cui pure sono diventati strumenti (Gonzalez, 2017).

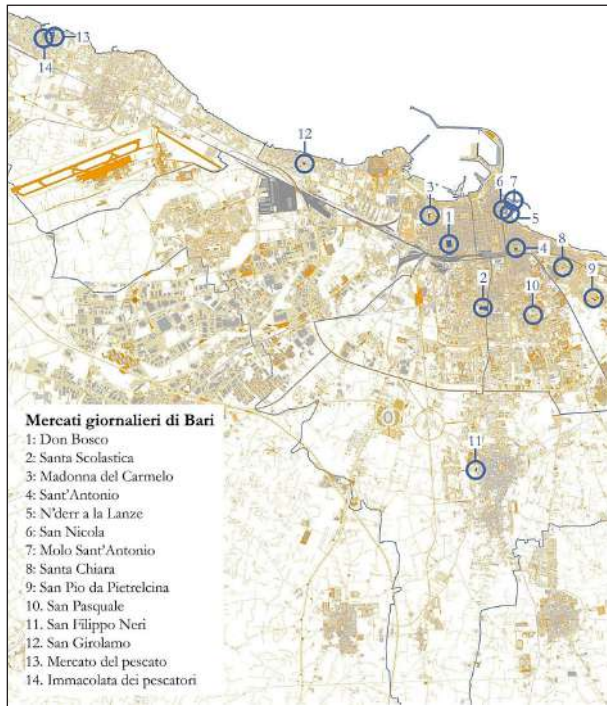
A partire da alcuni casi emblematici nel contesto europeo¹, negli ultimi anni, infatti, l'immaginario collettivo legato ai mercati si sta arricchendo di nuove modalità di uso ed interazione che ne fanno un luogo da frequentare ben oltre la routinaria pratica dell'acquisto di prodotti alimentari, in cui vivere esperienze multisensoriali, apprendere pratiche alimentari tradizionali ed innovative, riscoprire le identità locali, ed interagire con culture diverse. Prende piede, così, una nuova idea di mercato, maggiormente legata al concetto di spazio pubblico d'incontro e d'interazione sociale, in cui il legame tra operatori commerciali e clienti si fortifica, si arricchisce di nuovi spunti di connessione e si espande includendo nuovi stakeholder, secondo una modalità che ben si discosta dalla logica di astrazione dal contesto territoriale che ha lungo dominato il design e la gestione di centri commerciali e ipermercati (Corniani, 2011).

La presente ricerca è un primo tentativo di analizzare lo scenario dei mercati alimentari giornalieri della città di Bari, finora non trattati dalla letteratura di settore, al fine di individuare una loro collocazione nel panorama globale di risignificazione e rilancio dei mercati. In particolare, l'articolo affronta il tema della relazione tra mercati rionali, processi di rigenerazione urbana e *foodscape*, a partire dalla mappatura dei mercati coperti cittadini e dalla loro classificazione in tipologie edilizie, per poi approfondire due casi di studio: il Mercato Don Bosco ed il Mercato di Santa Scolastica, i due mercati più grandi e noti di Bari. Di questi mercati sono state analizzate le caratteristiche generali, il profilo dell'insediamento urbano e della comunità territoriale di riferimento, e i *foodscapes* in un'area raggiungibile a piedi in un tempo variabile fra 5 e 15 minuti.

2. GENESI DEI MERCATI COPERTI DI BARI. – Analogamente a quanto accadeva in altre città mediterranee, come Palermo (Fatta *et al.*, 2013), Napoli (Calaresu, 2016), e Barcellona (Fava *et al.*, 2016), anche nella città di Bari i mercati alimentari storicamente si svolgevano in spazi esterni, principalmente strade e piazze, incidendo notevolmente sia sulla configurazione degli spazi pubblici che quotidianamente li ospitavano, sia sulle tipologie di uso a cui erano destinati i locali commerciali adiacenti, spesso adibiti a deposito da parte degli operatori commerciali ambulanti. Secondo quanto emerso da una serie di interviste realizzate ai mercatali ed agli utenti

¹ Si citano a titolo esemplificativo alcuni casi come il Markthal di Rotterdam, il Mercato di San Fernando di Madrid o il Mercato Lorenteggio a Milano.





Fonte: elaborazione degli autori.

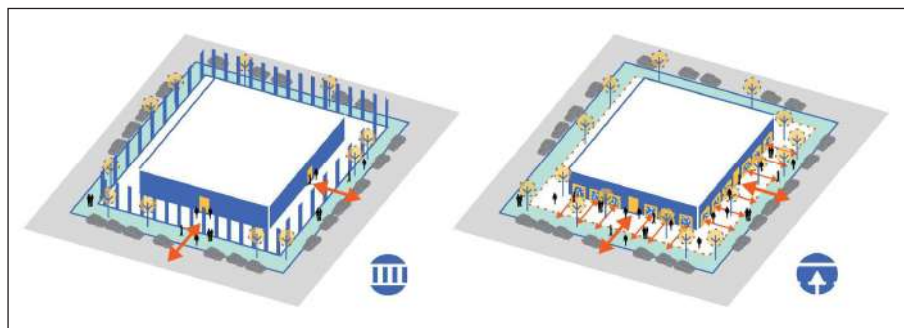
Fig. 1 - Ubicazione dei 14 mercati coperti di Bari

Ubicazione della nuova sede mercatale, le caratteristiche fisiche dello spazio, i servizi accessori presenti, i canoni mensili richiesti, e le eventuali dinamiche di riqualificazione in corso nei quartieri in cui le strutture mercatali sono ubicate.

3. TIPOLOGIE EDILIZIE DEI MERCATI BARESÌ. – In virtù della genesi degli edifici mercatali baresi esposta nel paragrafo precedente, la quasi totalità dei mercati coperti di Bari sono edifici espressamente realizzati per espletare la funzione mercatale, fatte salve poche eccezioni³. Sebbene le strutture dei mercati coperti presentino una relativa omogeneità formale, è comunque possibile classificare i mercati baresi sulla base di alcune caratteristiche fisiche degli edifici, che incidono sia sul modo in cui il mercato si inserisce all'interno del tessuto edilizio del quartiere, sia sulle modalità di uso pubblico. Di seguito si riportano gli aspetti considerati per la classificazione e, per ognuno, i tipi individuati nel contesto studiato.

3.1 Configurazione del fronte urbano (Fig. 2).

- *Fronte urbano impermeabile*: l'edificio presenta un fronte urbano continuo e chiuso, costituito da un muro perimetrale che lo isola su ogni lato dagli altri elementi del tessuto urbano; gli spazi commerciali sono



Fonte: elaborazione di A.M. Milano.

Fig. 2 - A sinistra: fronte urbano impermeabile; a destra: fronte urbano permeabile

² Le attività menzionate sono state realizzate nell'ambito del progetto di ricerca che il Dipartimento DICATECh del Politecnico di Bari sta conducendo a supporto dell'elaborazione di una *food policy* cittadina e metropolitana, in collaborazione con il Comune di Bari.

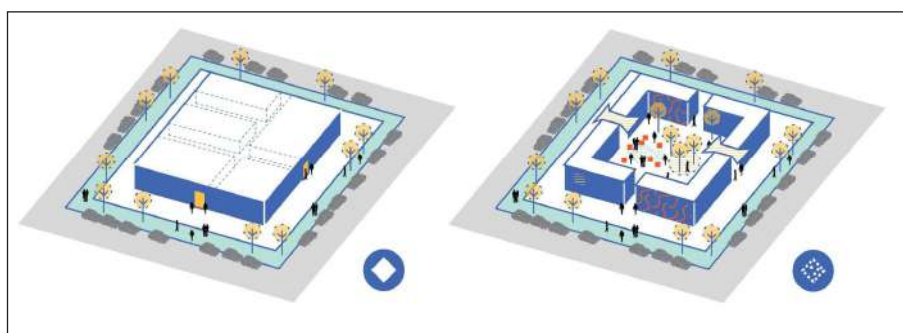
³ Tra cui il Mercato Don Bosco presso l'ex Manifattura Tabacchi di cui si parla nel successivo paragrafo.

contenuti all'interno dell'edificio e non risultano direttamente accessibili dall'esterno. Il mercato appare quindi come un blocco impermeabile (ad es., il Mercato Santi Pietro e Paolo), a volte anche arretrato rispetto al fronte urbano e recintato (Mercato di San Girolamo, Mercato di San Pio).

- *Fonte urbano permeabile*: l'edificio, sebbene sia fruibile principalmente dall'interno, presenta alcune attività commerciali lungo il suo perimetro accessibili dallo spazio pubblico esterno, che contribuiscono ad attivare il *fronte stradale* (Mercato di San Marcello).

3.2 Uso dell'edificio e delle aree annesse (Fig. 3).

- *Uso mercatale esclusivo*: l'uso della struttura è legato esclusivamente alle attività di mercato. In alcuni casi, anche gli spazi esterni sono utilizzati come espansioni del mercato coperto, con posteggi gestiti dagli stessi mercatali o punti vendita esterni per altri ambulanti (Mercato di San Girolamo).
- *Uso misto*: l'edificio ospita al suo interno, o nelle aree di pertinenza, anche altre funzioni non strettamente legate all'attività mercatale, come ad esempio aree verdi o aree ludiche, che permettono una maggiore integrazione funzionale del mercato nel tessuto urbano (Mercato di Santa Scolastica).

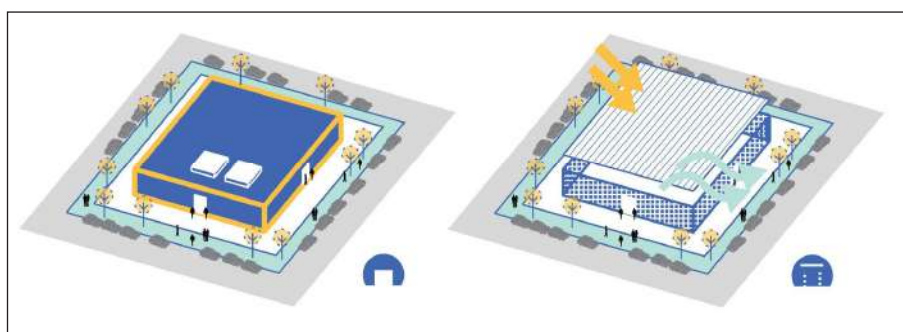


Fonte: elaborazione di A.M. Milano.

Fig. 3 - A sinistra: struttura ad uso esclusivo per attività mercatali; a destra: edificio mercatale ad uso misto

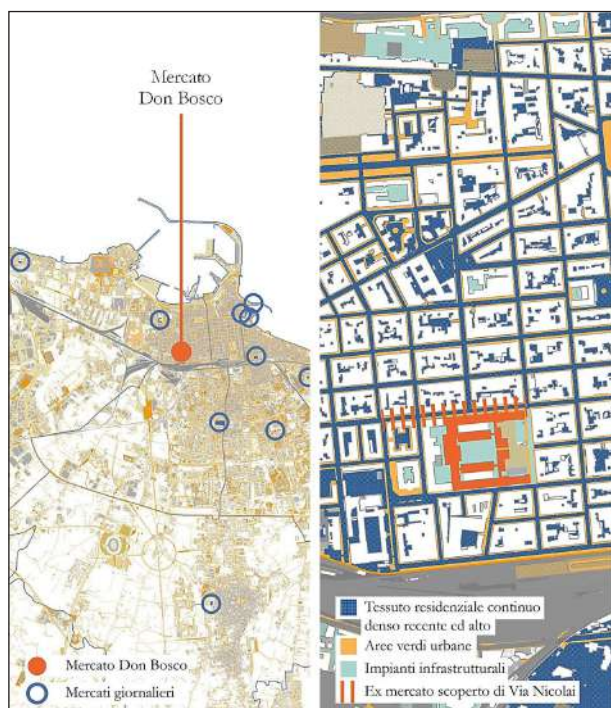
3.3 Configurazione dello spazio interno (Fig. 4).

- *Spazio chiuso*: l'edificio è realizzato da un involucro edilizio che separa fisicamente l'area mercatale dall'ambiente esterno. Questa tipologia rappresenta la maggior parte delle casistiche presenti sul territorio barese, anche nei mercati di recente o prossima inaugurazione (Mercato di San Pasquale). Questa configurazione permette di proteggere dalle intemperie e di controllare climaticamente l'ambiente interno, ma per un ottimale funzionamento richiede la presenza di grandi impianti per la climatizzazione, causando un importante dispendio energetico. Inoltre, in caso di non corretto funzionamento degli impianti di climatizzazione, potrebbe verificarsi un'insufficiente ventilazione degli spazi interni.
- *Spazio aperto*: l'edificio è costituito da posteggi fissi in muratura, protetto da una copertura, ma l'ambiente non è totalmente racchiuso in un involucro, e, pertanto, climaticamente funziona come uno spazio esterno. In questa tipologia di edifici la copertura protegge dalle precipitazioni atmosferiche e garantisce l'ombreggiamento dello spazio, pur consentendo la ventilazione naturale.



Fonte: elaborazione di A.M. Milano.

Fig. 4 - A sinistra: spazio chiuso; a destra: spazio aperto con copertura staccata dall'involucro perimetrale



Fonte: elaborazione degli autori.

Fig. 5 - Ubicazione del mercato Don Bosco e analisi del tessuto insediativo

che il Comune di Bari affida in gestione attraverso bandi pubblici al canone mensile di 157,75 €⁴. Secondo i dati forniti nel Documento Strategico del Commercio del Comune di Bari, i posteggi non occupati sarebbero 19, pari al 14% del totale⁵. Tuttavia, dai numerosi sopralluoghi è stato possibile constatare che il numero di attività non in esercizio è apparentemente maggiore, probabilmente anche in conseguenza degli effetti delle restrizioni dovute alla pandemia di Covid-19.



Fonte: a) foto di A.M. Milano; b) http://www.ciaomondo.eu/pages2013/001_fotografie10_1985_bari_mercatino.html.

Fig. 6 - A sinistra: il mercato di via Nicolai nel 1985; a destra: l'attuale mercato Don Bosco nel marzo 2021

Rispetto alle tipologie identificate nel paragrafo precedente, si tratta di un mercato dal *fronte urbano impermeabile*, in quanto costituito da un muro cieco continuo che si apre solo in corrispondenza degli accessi in via Nicolai e via Scipione Crisanzio; di *uso misto*, sia per l'attuale presenza all'interno del complesso di uno spazio come Porta Futuro, job center di nuova generazione, sia per le prospettive future di riqualificazione del

⁴ Dati riportati nella bozza del Documento Strategico del Commercio del Comune di Bari.

⁵ Nel documento in cui è contenuta questa informazione non è indicata la data a cui si riferisce il dato.

complesso (cui si accenna nel seguito); infine, si tratta di uno *spazio prevalentemente chiuso*, in cui la maggior parte dei posteggi è all'interno degli edifici, sebbene alcune attività siano ubicate nei chioschi esterni.

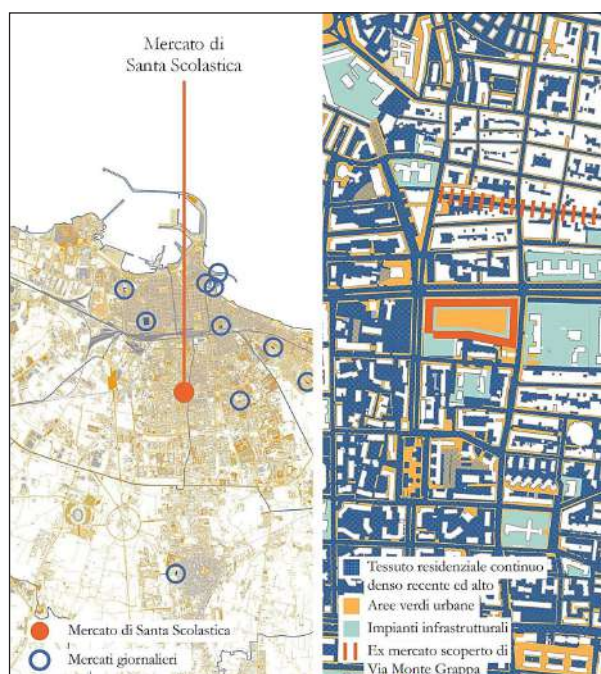
Il Comune di Bari sta portando avanti un ambizioso progetto di riqualificazione dell'intero complesso dell'ex Manifattura Tabacchi che prenderà il nome di "Manifattura del Lavoro e della Ricerca" (Fig. 7), la cui cantierizzazione è stata parzialmente avviata nel corso del 2021. Il progetto ambisce a trasformare l'ex complesso industriale in un polo multifunzionale, attivo 24 ore su 24, in cui far convivere ricerca, innovazione, commercio, spazi pubblici e di comunità. La rifunzionalizzazione del complesso non eliminerà la presenza delle aree mercatali che continueranno ad occupare gli spazi al piano terra lungo via Nicolai ed i bracci interni del complesso, ma saranno affiancate da nuovi punti ristoro e di street food. Molteplici nuovi usi animeranno la nuova Manifattura, tra cui la nuova sede del CNR (con 11 istituti e 700 ricercatori impegnati quotidianamente), l'ampliamento del job center Porta Futuro ed una Caserma dei Carabinieri⁶.



Fonte: Bari Innovazione Sociale. <https://www.bariinnovazionesociale.it/manifattura-dei-tabacchi-di-bari>.

Fig. 7 - Render della futura Manifattura del Lavoro e della Ricerca

5. IL MERCATO DI SANTA SCOLASTICA. – Analogamente a quanto accaduto per altri mercati coperti di Bari, anche il Mercato di Santa Scolastica è stato realizzato per ospitare un mercato giornaliero scoperto, ovvero il mercato di via Monte Grappa, storico presidio della cultura urbana del quartiere Picone, operativo fino al 2011, anno di inaugurazione della nuova struttura. A differenza di quanto accaduto per il Mercato Don Bosco, la struttura del Mercato di Santa Scolastica è stata costruita ex-novo appositamente con lo scopo di ospitare il nuovo mercato. La sede mercatale è localizzata in un'area pubblica adiacente la Casa Circondariale di Bari, e fronteggia viale Papa Giovanni XXIII, uno degli assi viari a scorrimento veloce che di fatto costituisce il limite tra i quartieri Picone e Poggiofranco (Fig. 8). L'attuale area mercatale dista circa 300 metri dalla sede del vecchio mercato scoperto, in un'area circondata da ampi spazi non edificati e vuoti urbani, che differisce notevolmente dal tessuto urbano di via Monte Grappa, la cui sezione stradale ha un'ampiezza massima di 10 metri ed è fiancheggiata su entrambi i lati da un edificio compatto che non scende al di sotto dei 15 metri (Fig. 9).



Fonte: elaborazione degli autori.

Fig. 8 - Ubicazione del Mercato di Santa Scolastica e analisi del tessuto insediativo e demografico

⁶ Informazioni sul progetto estratte dalla pagina web Bari Innovazione Sociale <https://www.bariinnovazionesociale.it/manifattura-dei-tabacchi-di-bari>.



Fonte: a) foto di A.M. Milano; b) <http://notizie.comuni-italiani.it/31623>.

Fig. 9 - A sinistra: l'ex mercato di via Monte Grappa dall'alto; a destra: il Mercato di Santa Scolastica nell'aprile 2021

Il Mercato di Santa Scolastica è il mercato coperto più grande della città di Bari e si compone di 203 posteggi destinati a diversi settori merceologici. Secondo i dati riportati nel Documento Strategico del Commercio, nella struttura sono presenti 161 operatori dediti alla vendita di prodotti alimentari, 2 produttori agricoli, 20 attività commerciali non alimentari, mentre 20 posteggi non risultano occupati⁷.

Rispetto alle tipologie edilizie definite, il mercato di Santa Scolastica si classifica come edificio dal *fronte urbano impermeabile*, poiché questo si presenta come un muro di 360 metri circa, attraversabile solo negli otto punti di accesso al mercato. Rispetto agli altri due criteri identificati per la classificazione delle strutture mercatali, invece, il mercato di Santa Scolastica presenta delle caratteristiche alquanto innovative nel panorama barese. La struttura, infatti, può essere pienamente definita di *uso misto* in quanto racchiude all'interno del suo perimetro un'area verde pubblica attrezzata di 9.000 m² (Fig. 10), ed appartiene alla tipologia di *spazio aperto*⁸, poiché è costituita da corpi di fabbrica lineari e speculari, all'interno dei quali sono ubicati box di 18 m² ciascuno per le attività commerciali, tra i quali si apre una galleria coperta da una struttura in legno lamellare che costituisce lo spazio destinato alla clientela. Tale galleria, fiancheggiata da attività commerciali, di fatto si configura come una strada pedonale che rievoca le atmosfere e l'esperienza urbana del mercato di strada.

6. ANALISI DEL CONTESTO URBANO E DELLA COMUNITÀ TERRITORIALE. – Per i mercati oggetto di approfondimento sono stati analizzati alcuni dati per ricostruire le caratteristiche del paesaggio urbano che li circonda, con particolare interesse verso aspetti sociali ed economici. L'analisi di questi aspetti si focalizza su un areale che corrisponde alla *15-minute walk area* intorno ai mercati intesa come l'area raggiungibile a piedi a partire dai punti di accesso al mercato in un tempo variabile (5, 10 e 15 minuti), e individuata dalle isocrone corrispondenti, elaborate con un componente aggiuntivo per la network analysis integrato nel software QGIS, lungo il grafo stradale.

In primo luogo, è stato analizzato l'indice di disagio sociale (Fig. 11), come definito in un recente programma di finanziamento statale di progetti di rigenerazione di aree urbane degradate⁹. L'indice risulta dalla media ponderata degli scostamenti dei valori di alcuni indicatori dai rispettivi valori medi nazionali, come rilevati nel censimento Istat del 2011, ovvero i tassi di disoccupazione, di occupazione, di concentrazione giovanile e di scolarizzazione. Ne emerge che l'area in cui si presenta un maggior livello di disagio sociale tra le due analizzate è il quartiere Libertà¹⁰, in particolare nei settori a ovest, più distanti dal centro cittadino.

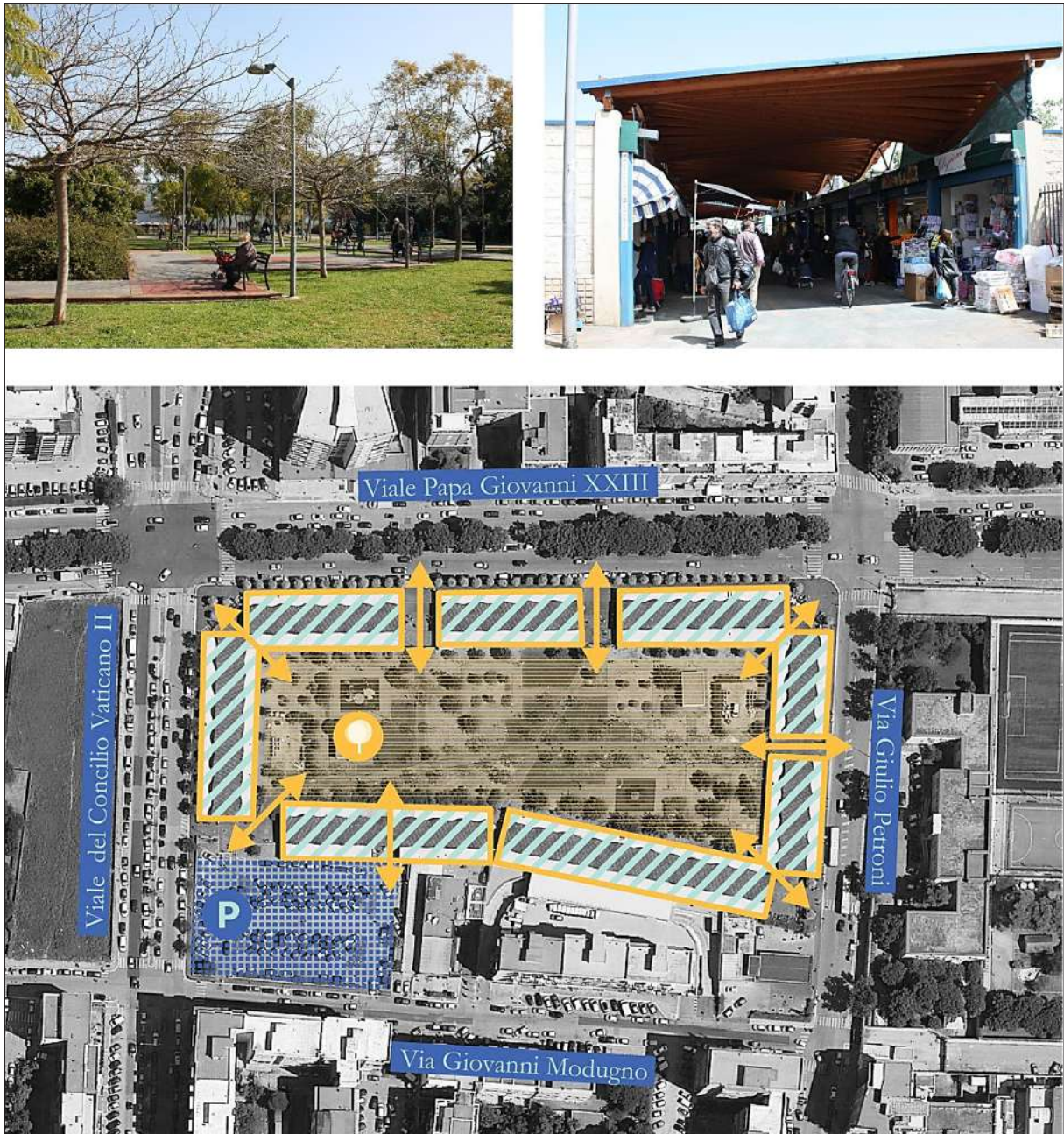
È stato, inoltre, analizzato l'indice di dipendenza strutturale delle due aree di studio, che stima il carico sociale ed economico teorico della popolazione in età attiva, misurando il rapporto percentuale fra gli individui in età non attiva (0-14 anni e 65 anni e più) e quelli in età attiva. Non si riscontrano differenze evidenti dei valori dell'indice nelle aree intorno ai mercati Don Bosco e Santa Scolastica.

⁷ Nel documenti in cui è contenuta questa informazione non è indicata la data a cui si riferisce il dato.

⁸ Un mercato della stessa tipologia è il Mercato Madonna del Carmelo, la cui copertura è costituita da vele formate da una struttura metallica e da teli in pvc, che dona alla struttura una qualità estetica meno ricercata di quella del Mercato di Santa Scolastica.

⁹ Si fa riferimento al DPCM del 15 ottobre 2015 per gli interventi per la riqualificazione sociale e culturale delle aree urbane degradate.

¹⁰ Un elevato livello di disagio sociale è riscontrato anche nell'isolato che fianeggia il Mercato di Santa Scolastica, ma non è considerato rilevante ai fine dell'analisi del tessuto urbano di quartiere in quanto si riferisce alla Casa Circondariale.



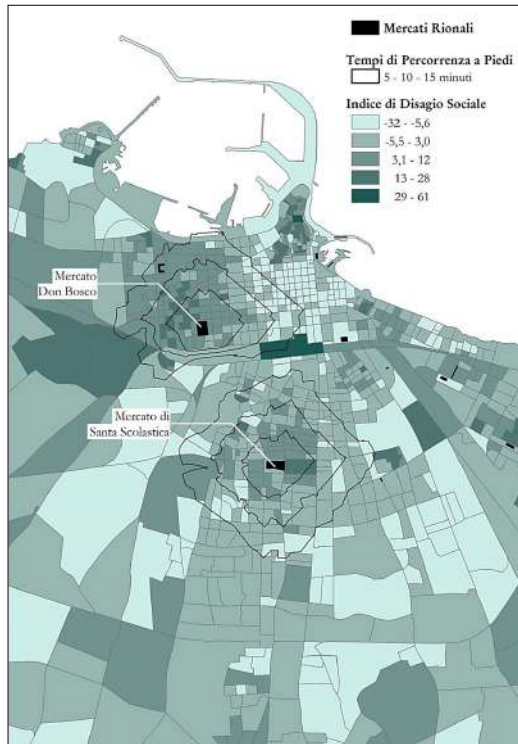
Fonte: elaborazione di A.M. Milano.

Fig. 10 - In alto a sinistra: il Giardino di Santa Scolastica; in alto a destra: una delle gallerie fiancheggiate da attività commerciali, vista da uno degli accessi al mercato; in basso: uno schema di analisi degli accessi al mercato e delle relazioni con l'area verde interna

Il terzo indice considerato è l'incidenza della popolazione straniera, dal quale emerge che le zone con una maggiore presenza di stranieri sono localizzate nel quartiere Libertà, nelle immediate vicinanze del Mercato Don Bosco. Presenta, invece, un indice di incidenza di popolazione straniera tra i più bassi della città, l'area nei pressi del Mercato Santa Scolastica.

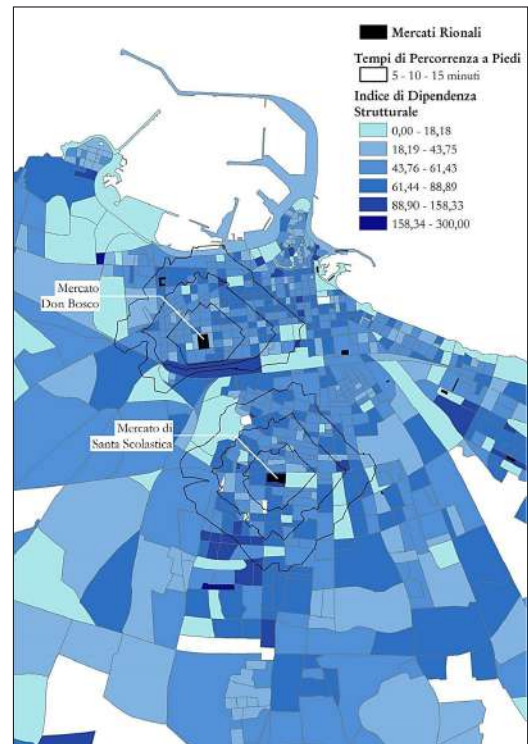
Dall'analisi di questi tre indici, emerge che i maggiori elementi di criticità sociali ed economiche si riscontrano nei pressi del Mercato Don Bosco. A tal proposito, è opportuno menzionare che il quartiere Libertà è anche il quartiere più densamente popolato della città di Bari, con un indice di densità pari a 193 abitanti/ha¹¹, e si distingue perché alcune caratteristiche morfologiche – pure diffuse in altri quartieri della città – quali

¹¹ Fonte: Persone e famiglie censite come residenti all'8 ottobre 2011 nel Comune di Bari, suddivise per quartieri, Bari Open Data.



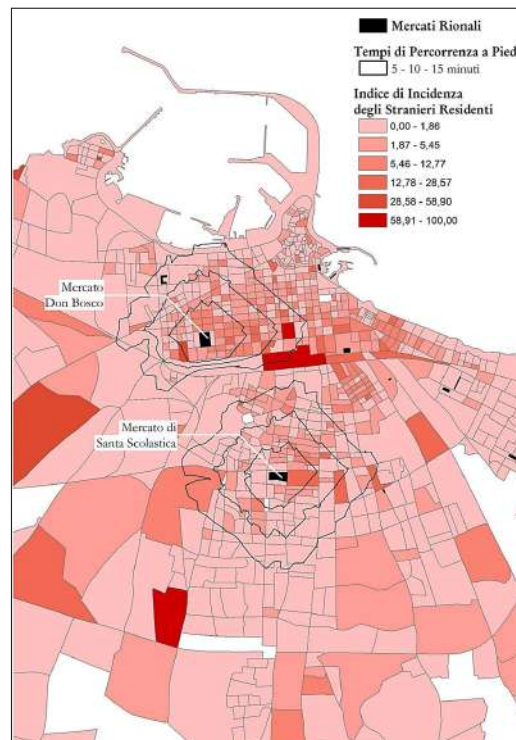
Fonte: elaborazione degli autori su dati Istat, *Censimento della popolazione e delle abitazioni*, 2011.

Fig. 11 - Mappa del disagio sociale, classificazione delle sezioni di censimento sulla base dei valori assunti dall'indice di disagio sociale (spiegazione nel testo)



Fonte: elaborazione degli autori su dati Istat, *Censimento della popolazione e delle abitazioni*, 2011.

Fig. 12 - Classificazione delle sezioni di censimento sulla base dei valori assunti dall'indice di dipendenza strutturale (spiegazione nel testo)



Fonte: elaborazione degli autori su dati Istat, *Censimento della popolazione e delle abitazioni*, 2011.

Fig. 13 - Classificazione delle sezioni di censimento sulla base dei valori assunti dall'indice di incidenza delle popolazione straniera residente (spiegazione nel testo)

la carenza di spazi pubblici, le ridotte ampiezze delle sezioni delle strade, e l'elevato tasso di occupazione del suolo da parte degli edifici, assumono qui proporzioni particolarmente rilevanti.

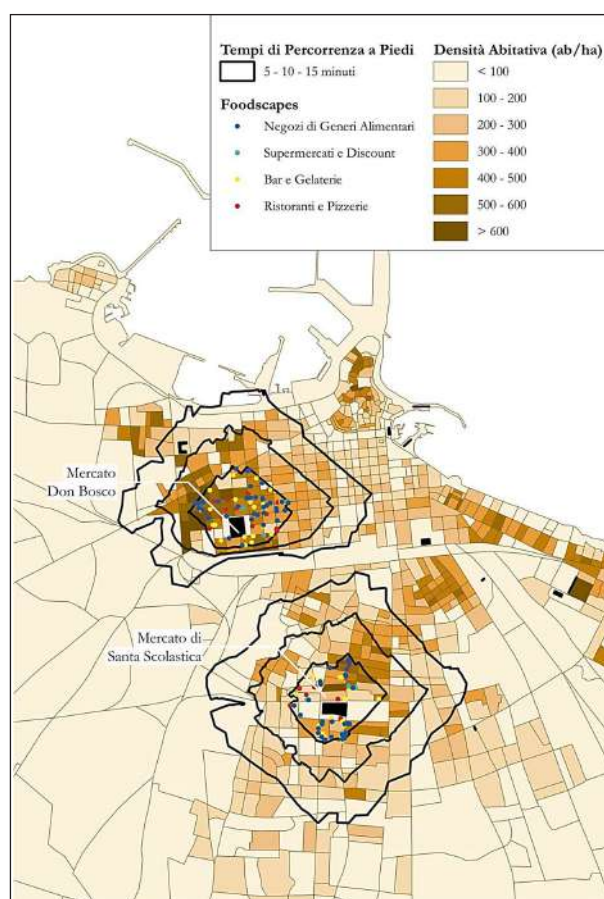
In relazione alla presenza dei mercati nelle aree analizzate, è interessante notare che all'interno dell'areale dei 15 minuti avente come centro il Mercato di Santa Scolastica non sia presente nessun altro mercato comunale. Di fatto, il Mercato di Santa Scolastica è l'unico grande mercato coperto funzionante¹² al servizio di un'ampia area urbana che comprende i popolosi quartieri a sud della cesura ferroviaria di Bari, ovvero Picone, Poggiofranco, Carrassi e San Pasquale, e, pertanto, il suo bacino d'utenza si estende ben oltre l'area compresa nei 15 minuti percorribili a piedi. Nel caso di questi quartieri l'indice di densità è notevolmente inferiore rispetto a quello del quartiere Libertà, con 52 ab/ha a Picone (nel quale è incluso anche Poggiofranco), 42 ab./ha a San Pasquale e 112 ab/ha a Carrassi¹³.

Al contrario, nel raggio pedonabile in 15 minuti dal Mercato Don Bosco, è presente un altro grande mercato, il Mercato Madonna del Carmelo, che con i suoi 88 posteggi ricopre un ruolo di grande importanza nelle dinamiche di distribuzione di prodotti alimentari all'interno del quartiere Libertà.

7. MERCATI RIONALI E FOODSCAPES. – Un orizzonte concettuale di particolare rilievo in questo studio sul ruolo dei mercati rionali nei processi di rigenerazione urbana e nelle politiche territoriali del cibo è rappresentato dai *foodscapes*, nel senso specifico di spazi relazionali di interfaccia fra le pratiche alimentari individuali e collettive e le reti di approvvigionamento, trasformazione e distribuzione del cibo. Oltre ai profili di abilitazione o disabilitazione all'accessibilità sociale ed economica a una dieta salubre e culturalmente diversificata (Short *et al.*, 2007; Vonthron *et al.*, 2020; Tonumaip'e *et al.*, 2021), questo concetto supporta l'analisi critica di come lo sviluppo di alcune forme di socialità abbia assunto in molte città europee (e non solo) proporzioni tali da incidere significativamente sulle trasformazioni urbane, o quanto meno da rifletterne in modo pregnante i caratteri. Appare in questo senso emblematico il processo di *foodification* di aree urbane in cui i luoghi della gastronomia invadono lo spazio pubblico saturandone la potenzialità di senso e di funzione, e spesso accompagnandosi a quei processi di degenerazione della dimensione politica e culturale nella relazione fra città e cittadini che sono individuati con i concetti di *gentrification* e *touristification* (Sequera e Nofre, 2018; Giannitrapani, 2020).

Al fine di caratterizzare i *foodscapes* nelle vicinanze dei due mercati oggetto di studio, è stata effettuata una ricognizione delle attività commerciali relazionate con la vendita di prodotti alimentari e con la ristorazione nell'area 5-minute walk dagli stessi (Fig. 14), realizzata attraverso l'analisi delle immagini reperibili in Google Street View (a partire da quelle datate gennaio 2021 e risalendo a ritroso per verifiche) e sopralluoghi.

Nell'area dei 5 minutes walk intorno al Mercato Don Bosco (pari a 35,7 ettari) sono state identificate 93 attività legate al cibo (Fig. 15), e, più in particolare 42 attività di ristorazione (17 ristoranti e pizzerie; 25 bar e gelaterie), 38 esercizi commerciali (3 supermercati, fra cui un discount, e 35 piccoli

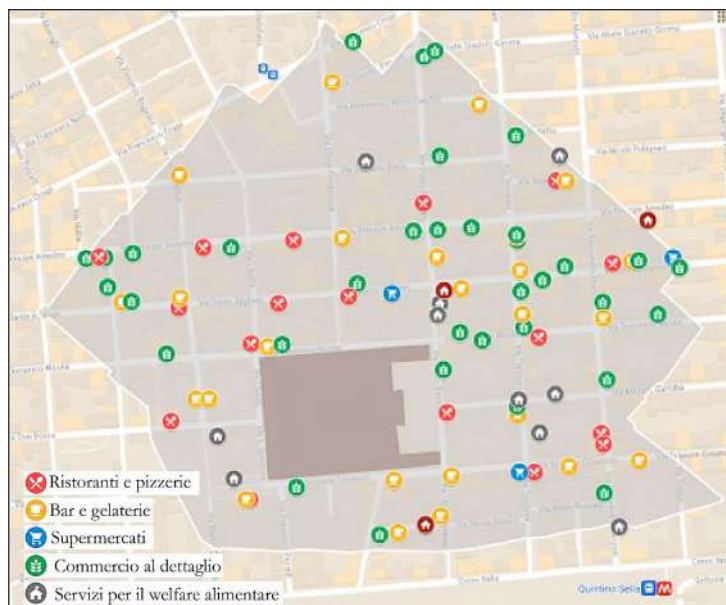


Fonte: elaborazione degli autori su dati Istat 2011.

Fig. 14 - Mappa dei foodscapes nel raggio dei 5-minute walking areas dai mercati in relazione con la densità abitativa

¹² Nell'area menzionata è presente anche il Mercato di San Pasquale, struttura che ha subito un declino sin dalla sua inaugurazione ed attualmente ospita un numero irrisorio di mercatali, in attesa di essere convertita per nuovi usi.

¹³ Fonte: Persone e famiglie censite come residenti all'8 ottobre 2011 nel Comune di Bari, suddivise per quartieri, Bari Open Data.



Fonte: elaborazione degli autori.

Fig. 15 - Mappa delle attività legate al cibo nell'area dei 5-minute walk dal Mercato Don Bosco riportate sulla piattaforma mymaps

negozi di generi alimentari) e 13 servizi per il welfare alimentare (mense sociali e scolastiche, distribuzione di generi alimentari e di alimenti per neonati e esperienze di agricoltura civica). Riguardo alla distribuzione delle attività, si riscontra una maggiore concentrazione nei pressi del mercato, lungo le principali strade commerciali del quartiere, ovvero via Dante, via Principe Amedeo, via Manzoni, via Nicolai e via Trevisani, mentre emerge una minore densità di attività nella zona ubicata ad una distanza di due isolati a nord dal mercato, tra via Bovio e via Calefati.

Inoltre, approfondendo l'analisi delle tipologie di attività presenti, si rileva che le attività commerciali nelle immediate vicinanze della struttura mercatale riguardano principalmente servizi non presenti all'interno del mercato (bar e pizzerie), e settori merceologici presenti in numero limitato (macellerie e panifici), mentre sono in numero ridotto le attività commerciali che si occupano di vendita di prodotti alimentari quali frutta e verdura (3) e pescato (1), copiosamente presenti nei posteggi interni del mercato. Infine, la presenza di attività gestite da stranieri e dall'evidente connotazione etnica (macelleria Hallal, caffè bar Georgia-Lagidze water, minimarket indiano) riflette l'eterogeneità demografica e la presenza di popolazione straniera come segno distintivo del quartiere Libertà.

L'area racchiusa nel perimetro della *5-minute walking area* intorno al Mercato di Santa Scolastica è pari a 34,59 ettari e presenta una minore concentrazione di attività commerciali legate al cibo (Fig. 16), ovvero 64. Nell'area sono presenti 28 attività di ristorazione (19 bar e gelaterie, 9 ristoranti e pizzerie), 33 esercizi commerciali (29 piccoli negozi di generi alimentari e 4 supermercati) e 3 servizi per il welfare alimentare (mense sociali e scolastiche, distribuzione di generi alimentari e di alimenti per neonati e esperienze di agricoltura civica). Tra le attività degne di nota per la specificità di alcuni prodotti in vendita, si segnala un supermercato dedicato esclusivamente alla vendita di prodotti biologici, ed un negozio specializzato nella vendita di prodotti per persone affette da celiachia. L'ubicazione delle attività risente della presenza di alcune strutture che non consentono la localizzazione di attività commerciali (Casa Circondariale, Istituto Professionale), e si concentrano in maniera ordinata lungo le principali direttrici nord-sud del quartiere, principalmente via Giulio Petroni e viale del Concilio Vaticano II.

Dall'analisi dei due contesti, emergono alcune interessanti considerazioni. Intorno al Mercato Don Bosco un dinamismo commerciale fatto di piccole attività dà vita ad un *foodscape* vivace e diversificato, riflesso anche delle caratteristiche socio-economiche e culturali del quartiere. In questo contesto, il mercato ha un ruolo chiave in quanto perno intorno al quale ruota una costellazione di attività che propongono offerte complementari a quelle del polo mercatale, in una dinamica equilibrata che tende a rafforzare l'attrattività reciproca di ciò che è dentro il mercato e fuori di esso, e quindi ad arricchire il paesaggio del cibo nelle dirette vicinanze del mercato.



Fonte: elaborazione degli autori.

Fig. 16 - Attività legate al cibo nell'area dei 5-minute walk dal Mercato di Santa Scolastica riportate sulla piattaforma mymaps

Intorno al Mercato di Santa Scolastica, invece, si riscontra un *foodscape* più arido e discontinuo, nel quale, rispetto agli spazi destinati alla ristorazione ed al consumo, predominano le attività di vendita di prodotti alimentari, anche piuttosto specializzate verso precise esigenze o preferenze alimentari. La distribuzione disomogenea, inoltre, dà adito ad ulteriori riflessioni: la maggiore concentrazione di attività negli isolati a sud del mercato, sembrerebbe derivare dalla capacità del mercato di catalizzare un ampio bacino d'utenza, le cui richieste specifiche vengono soddisfatte anche da commerci al dettaglio specializzati che non si collocano all'interno del mercato (ad es., una pasticceria vegana e salutistica, un laboratorio di cake design, un negozio specializzato in caffè). Viceversa, lì dove il paesaggio presenta una minore concentrazione di attività commerciali legate al cibo, ovvero intorno al mercato in direzione est, nord e ovest, questo sembrerebbe essere causato soprattutto da una forte infrastrutturazione dell'area che lascia poco spazio ad attività commerciali, dovuta sia alla presenza di edifici pubblici, che al tipo di infrastrutture viarie che circondano il mercato, pensate per essere attraversate più piacevolmente in auto che a piedi.

8. CONCLUSIONI. – Gli aspetti analizzati in questo articolo mettono in luce alcune delle molteplici chiavi di lettura del ruolo dei mercati rionali nelle dinamiche di quartiere. I mercati, infatti, sono elementi di grande importanza all'interno del tessuto urbano non solo per la loro funzione di poli per la vendita di prodotti alimentari, ma anche perché, come emerso dalla ricognizione dei *foodscapes* intorno ai mercati oggetto di approfondimento in questa sede, interagiscono con lo sviluppo di alcune tipologie di attività commerciali che concorrono a definire l'identità del quartiere in cui sono ubicati, e, pertanto, a contribuire ai processi di trasformazione urbana o all'adattamento delle comunità locali a trasformazioni.

In particolare, l'osservazione ed il monitoraggio dei processi di co-evoluzione dei mercati e delle comunità di quartiere è un'operazione quanto mai necessaria soprattutto in previsione di importanti progetti di trasformazione urbana, che rischiano di stravolgere delicati equilibri tra componenti sociali, economiche, identitarie e infrastrutturali.

In relazione ai due casi di studio analizzati, le prospettive di ricerca appaiono diverse.

Il Mercato di Santa Scolastica, infatti, essendo il risultato di un intervento mirato da parte dell'amministrazione comunale un decennio fa, costituisce un caso di studio interessante per la riflessione critica sui criteri di efficacia che hanno guidato nella precedente stagione la delocalizzazione sistematica dei mercati di strada in strutture chiuse, in vista di un'ulteriore riformulazione delle priorità strategiche di politica urbana che già puntano verso una più marcata diversificazione degli usi e una maggiore integrazione nel tessuto urbano.

Per il Mercato Don Bosco, e più in generale per il progetto di rifunzionalizzazione dell'ex Manifattura Tabacchi, invece, gli aspetti da analizzare sono e saranno molteplici, vista l'entità della trasformazione a cui andrà incontro la struttura mercatale ed il quartiere. Sarà di grande interesse analizzare se e come il nuovo Mercato Don Bosco potrà rispondere alle mutate esigenze di un'utenza che si farà estremamente diversificata, comprendendo oltre ai residenti del quartiere – storici clienti del mercato –, un numero cospicuo di lavoratori degli istituti di ricerca: questi potrebbero manifestare esigenze e aspettative caratterizzate da una maggiore attenzione alla ristorazione e da una concentrazione nelle ore diurne della frequentazione. Inoltre, nuovi visitatori occasionali potrebbero essere attratti dalle ulteriori attività sociali e culturali di cui si prevede l'insediamento, sullo sfondo di un processo di *gentrification* e *touristification* che sta interessando il quartiere, non senza discontinuità nella distribuzione nello spazio urbano e nel tasso di penetrazione.

L'auspicio è che le attività di ricerca, affiancate da un'analisi comparativa di contesti assimilabili a quello barese, potranno fornire un utile supporto all'amministrazione comunale che, attraverso la definizione di linee strategiche per la nuova *food policy* e l'azione continua sulle politiche urbane appare orientata a governare le dinamiche di sviluppo territoriale puntando ad una maggiore integrazione tra il rilancio di infrastrutture pubbliche chiave quali i mercati, la valorizzazione del tessuto locale di produzione e distribuzione del cibo, e la rigenerazione urbana e sociale alla scala di quartiere.

BIBLIOGRAFIA

- Calaresu M. (2016). Food selling and urban space in early modern Naples. In: Ead., van den Heuvel D., a cura di, *Food Hawkers. Selling in the Streets from Antiquity to the Present*. Londra: Routledge, pp. 125-152.
- Castagnoli D. (2016). Il mercato multifunzionale, espressione di un commercio resiliente. In: Cirelli C., a cura di, *Le nuove geografie del consumo tra crisi e resilienza. A.Ge.I – Geotema*, 51, pp. 42-47. Testo disponibile al sito: https://www.ageiweb.it/geotema/wp-content/uploads/2020/02/GEOTEMA_51_06_Castagnoli.pdf.
- Comune di Bari (2021). *Documento strategico del commercio della città di Bari*.
- Corniani M. (2011). Shopping centers and intangible consumption in global cities. *Symphonya. Emerging Issues in Management*, 1: 41-54.
- European Union (2015). *Urban Markets: Heart, Soul and Motor of the Cities*. Barcellona: City of Barcelona, Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB).
- Fatta G., Campisi T., Vinci C. (2013). *Mercati coperti a Palermo. Un capitolo perduto di architettura e tecnica*. Palermo: Palumbo G.B.
- Fava N., Guardia M., Oyón J.L. (2016). Barcelona food retailing and public markets, 1876-1936. *Urban History*, 43(3): 454-475.
- Ferorelli R., Cariello A., Falbo L., Marzano V., Paone A. (2019). Inventare lo spazio pubblico nell'iperdensità. La riqualificazione del sistema degli spazi intermedi del quartiere Libertà di Bari. In: *Città creative, Categoria: Architettura*. Testo disponibile al sito: http://www.cittacreative.eu/wp-content/uploads/2019/05/SMALL_DIVERSEcity-2019.pdf (consultato il 28 ottobre 2021)
- Fuertes P., Gomez-Escoda E.M. (2020). Supplying Barcelona: The role of public market halls in the construction of the urban food system. *Journal of Urban History*. <https://doi.org/10.1177/0096144220971821>
- Giannitrapani A. (2020). Dal tavolo alla città (e ritorno). In: Montanari M., a cura di, *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*. Bari-Roma: Laterza.
- González S., a cura di (2017). *Contested Markets, Contested Cities. Gentrification and Urban Justice in Retail Spaces*. Londra: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315440361>
- Lipari L. (2019). I mercati rionali: luoghi iconici dell'urbano tra tradizione ed elementi innovativi. *Enciclopedia sociologica dei luoghi*. Vol. 1, pp. 179-196. <https://esl.unimib.it/volume1> (consultato il 28 aprile 2021).
- Patti D., Polyak L., Torresan M., a cura di (2019). *Il rilancio dei mercati: spazio pubblico, servizi comunitari ed economia circolare*. Vienna: Eutropian Research & Action. Testo disponibile al sito: <https://cooperativecity.org/product/il-rilancio-dei-mercati-spazio-pubblico-servizi-comunitari-ed-economia-circolare> (consultato il 4 ottobre 2021).
- Sequera J., Nofre J. (2018). Shaken, not stirred: New debates on touristification and the limits of gentrification. *City*, 22(5-6): 843-855.
- Sganzzetta L., Tricarico L. (2018). *Luoghi, spazi e strumenti per l'accesso al cibo*. In: Dendena B., a cura di, *Cibo di cittadinanza. Dalla Carta di Milano al cibo del futuro*. Milano: Feltrinelli, pp. 61-84. <https://re.public.polimi.it/handle/11311/1065765?mode=full.755#>.
- Short A., Guthman J., Raskin S. (2007). Food deserts, oases, or mirages? Small markets and community food security in the San Francisco Bay Area. *Journal of Planning Education and Research*, 26: 352-364. DOI:10.1177/0739456X06297795
- Tonumaip'e'a D., Cammock R., Conn C. (2021). Food havens not swamps: A strength-based approach to sustainable food environments. *Health Promotion International*, 36(6): 1795-1805. DOI:10.1093/heapro/daab021
- URBACT. Testo disponibile al sito: <https://urbact.eu/urbact-markets> (consultato il 13 maggio 2021).
- Vonthron S., Perrin C., Soulard C.-T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS One*, 15, e0233218.

RIASSUNTO: L'articolo esordisce con una riflessione sull'evoluzione dei mercati giornalieri, per poi effettuare una ricognizione dei mercati coperti nella città di Bari, ricostruendone la genesi e le tipologie edilizie in rapporto alle relazioni con il quartiere. Per il Mercato Don Bosco ed il Mercato di Santa Scolastica, i principali per dimensione e frequentazione, analisi più approfondite si estendono nel raggio di *15-minute walks* e comprendono un inquadramento dei caratteri socioeconomici nel quartiere e una prima ricognizione dei *foodscapes*. Ne emerge un quadro di generale declino delle funzioni sociali ed economiche dei mercati, da cui tuttavia i casi approfonditi sembrano divergere in ragione delle sole dinamiche commerciali o dell'integrazione in strategie di rigenerazione urbana.

SUMMARY: The article begins with a reflection on the evolution of daily markets, and then surveys covered markets in the city of Bari, reconstructing their origin and building types, as related to their role in the neighbourhood. For the two major markets, as for size and users, a more in-depth analysis within the 15-minute neighbourhood covers socioeconomic aspects and a preliminary assessment of foodscapes. Daily markets appear to be declining in the city, in terms of both their social and economic functions. However, the two cases stand out due to, respectively, sheer commercial viability or integration in broader urban regeneration strategies.

Parole chiave: mercati giornalieri, *foodscapes*, rigenerazione urbana, Bari, paesaggi alimentari, processi di trasformazione urbana

Keywords: daily markets, foodscapes, urban regeneration, Bari, food landscapes, urban transformation processes

*Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale, del Territorio, Edile e di Chimica (DICATECh), Politecnico di Bari; antonellamarlene.milano@poliba.it; alessandro.bonifazi@poliba.it; giulia.mottazanin@poliba.it; pasquale.balena@poliba.it

FRANCESCA SILVIA ROTA*

THE RELEVANCE OF THE FOOD DESERT CONCEPT AND ITS OPPOSITE, THE FOOD OASIS, FOR THE URBAN THEORY. SOME INSIGHTS FROM THE CASE OF THE TURIN DISTRICT “SAN SALVARIO”

1. INTRODUCTION. – In the last 15 years, the concept of food desert has gained a specific relevance in the theorisation of urban development (Shaw, 2006; 2014). Academics, policymakers and journalists increasingly started using it to describe inhabited urban areas suffering from limited/difficult access to healthy food products. Food deserts are thus helpful to detect – and localise – conditions of food insecurity and social injustice within the urban area. However, in doing that, the attention to urban food deserts has relied almost exclusively on the socioeconomic and spatial dimensions of the urban market (Russell and Heidkamp, 2011). Rarely do the existing studies on the food deserts include an in-depth analysis of the quality and sustainability of the local food supply. The food desert emerges when a spatially circumscribed portion of the urban society registers opportunities – that are far lower than the rest of the urban population – for a healthy diet. In order to overcome such a gap, in the paper, food deserts are introduced to identify portions of the urban area characterised by the scarce availability of healthy and varied food products, i.e. products with a high level of agricultural biodiversity. The paper also uses qualitative analysis of the food offered in the urban district of San Salvario (Torino, Italy) to develop some preliminary considerations and policy suggestions.

In particular, the paper focuses on the implications of adopting the concept of food oasis in the Italian debate on cities and urban development. Section 2 presents the two opposite concepts of a food desert and food oasis and critically discusses the tendency to cope with them from a mere economic perspective. Section 3 compares different ways to access food products in the urban environment: hypermarkets, supermarkets, minimarkets, grocery shops, street markets, ethnic (vegan) and organic shops. Section 4 presents the methodology used to analyse a specific type of urban food oasis, thought to apply to the case of an Italian/European small metropolis. Section 5 presents the main features of the San Salvario district in Turin and illustrates the analysis results. Finally, Section 6 presents some preliminary conclusions and policy suggestions.

2. FOOD DESERTS AND FOOD INSECURITY. – By the mid of the 90s, healthy food and the right to a healthy diet have risen as a rising issue in development and urban studies that have gained greater and greater attention. Probably coined in the early 1990s, the term “food desert” firstly appeared in a government publication by the Low-Income Project Team in 1995 (Beaumont *et al.*, 1995). Since then, the food desert concept has been increasingly used in the literature to describe a populated urban area with diffused unhealthy dietary regimes and difficult access to healthy food. Urban food deserts are portions of the urban environment where junky food is the only available and affordable option.

It resulted from a specification of the “urban desert” concept that J. Baines (1973) used to describe portions of the urban area lacking community facilities. According to the Low-Income Project Team (1996), for instance, food deserts identify “areas of relative exclusion where people experience physical and economic barriers to accessing healthy food” (2002, p. 436). In the same years, some leading UK newspapers and magazines, such as *The Independent* (11 June 1997), *The Observer* (13 September 1998) and *The Guardian* (17 March 1999), also agreed in defining urban food deserts as areas inside cities where nutritious food (fresh fruit and vegetables, daily handmade food) is neither available nor accessible or affordable. The local shops selling this type of food are often up to 60% more expensive than supermarkets, and the poorest families cannot afford them.

From the point of view of a local authority, food deserts thus emerge as an issue of social justice, which may also damage public health. Limited access to healthy food can determine an increase in the local health problems and, consequently, an increase in health care costs. From scholars’ point of view, the geography of



food deserts also implies a relevant issue of spatial justice as it helps detect large communities of underserved citizens inside the urban system. Typically, food deserts emerge in residential blocks distant from supermarkets and limited in access to the local public transport services. In these blocks, residents often buy food from corner stores, whose offer rarely is varied and healthy.

As a consequence of the affirmation of the food desert concept in the public debate, an increasing number of urban agendas started recognising the need for providing adequate food to everyone in the city, low-income and marginalised districts included (Beaumont *et al.*, 1995). In the USA and the UK – where the culture of healthy dietary regimes is weak, and the offer of junky food is more diffused – the accessibility to healthy food has become a key policy issue. It is the case, for instance, of the US Federal food policy that started in 2009 (Federal Special Supplemental Nutrition Program for Women, Infants and Children – WIC) to intervene in the local food offer to reduce direct and indirect health expenses. Meanwhile, the conceptualisation of food access has broadened since the year 2000, including a wide range of biological, economic, functional, physical and social factors. The Foresight Report (Butland *et al.*, 2007) by the UK Government Office for Science, for instance, published a comprehensive study indicating the positive and negative effects on diet and obesity of many different environmental/local factors.

3. THE US-CENTRED APPROACH TO THE FOOD DESERT CONCEPT. – Food deserts define delimited portions of the urban space (districts, blocks) where the management of the final portion of the food supply chain is problematic from several points of view. For example, the US Department of Agriculture considers a neighbourhood a food desert if at least a fifth of the residents live in poverty and a third live more than a mile from a supermarket in urban areas or more than 10 miles in rural areas, where residents are more likely to have cars.

Although scholars and policymakers tend to present the problem from an economic perspective uniquely (i.e. the cost of healthy food), problematic is the quality and variety of the offered food and the features and geography of the local delivery network.

In food deserts, the food is unavailable because its cost overcomes the economic means of most individuals living in it. There is also a problem with value scales. However, the government's rationale for food deserts is more economical than social or cultural. The attention goes primarily to the reduction of health care expenses. The reduction of social injustice comes afterwards.

Indeed, diseases associated with the frequent consumption of an unhealthy (processed or “junky”) and unvaried diet (balanced in terms of proteins and vitamins) are several and varied. Research has shown that a lack of access to healthy foods contributes to health problems, such as obesity and diabetes. Poor diet is one of the most significant risk factors for death and illness in the United States, responsible for more than 600,000 deaths in 2010 alone. Food deserts thus imply more health care expenses and a loss of human capital and productivity, which is even more dramatic if we consider that the consequences of living in food deserts are significant for pregnant women and children at nutritional risk (Cummins and Macintyre, 2002; Shaw, 2002; 2014).

Nevertheless, the problem does not concern unhealthy food choices and fast foods only as a US-centered approach to the problem may suggest. Moreover, applying such an approach to the very diverse case of European cities may be misleading.

Firstly, it might lead to considering opening new supermarkets or large grocery stores as the best solution against food desertification. Based on the observed correlation between the condition of living in a food desert and the likelihood of suffering from obesity, the US government has spent more than \$500 million building supermarkets in urban food deserts since 2011. However, new super-markets risk being ineffective without promoting a healthy food culture among the residents and the local retailers. Supermarkets can be formidable retailers of healthy food. Nevertheless, evidence about the effects of investments in full-service supermarkets remains scarce (Dubowitz *et al.*, 2015). Also, policy interventions against food desertification in the US often resulted in being excessively narrow-minded. For instance, they rarely intervene in the urban food chain, which is crucial to diffuse generalised awareness towards the interrelated objectives of a varied healthy diet, biodiversity protection, and the promotion of local products and the local markets (e.g. zero km farmers).

Secondly, there is the risk to ignore other relevant factors. For instance, proximity to shops selling fresh, unprocessed food can make a big difference in the food preferences of individuals who do not have the opportunity to use a car for their journeys/trips. Even more fundamental is the creation of shared local food culture. According to this, in the analysis of food preferences, food communities and districts' cultural and spatial dimension acquires stronger and stronger importance, and qualitative sociological analysis rises as critical.

4. FROM FOOD DESERTS TO FOOD OASES. – The main distinguishing features of food deserts are:

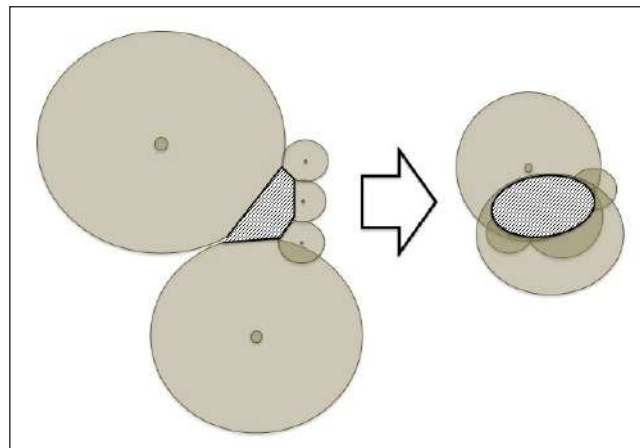
- urban localisation. Urban deserts define portions of urban space, above all in inner cities;
- health implications. The type of food available in food deserts presents unhealthy features that correlate with the insurgence of several health problems, such as hypertension, obesity and diabetes;
- social implications. Food deserts determine social injustice as only the wealthier residents can afford a car and use it to reach larger peri-urban supermarkets selling healthy food at lower prices. Car-less residents need to rely on corner shops, where the prices are high, and the food is almost always processed.

Thus, the concept of food desert emerges as a critical concept to study how, in the urban context, the poor and the deprived experience more than the rich the inaccessibility to high-quality food; but with some caveats:

1. the food desert as an analytical category is solid at a local scale; at a broader scale, it losses relevance. This is because it cannot account for the global changes in food provision and eating habits.
2. it measures the accessibility to healthy food only from the point of view of its availability at the local scale (thus focusing on the economically restrained residents with limited mobility and purchase capacity) rather than the food quality, variety, and price.

Partly better is the concept of “food insecurity”. Widespread above all in the Anglophone countries (USA, Canada, Australia, and New Zealand – less in the UK), it indicates the inability of an individual or household to be sure that they will be able to afford to access a healthy and adequate diet for the foreseeable future. It overcomes the urban focus to discuss access to healthy food by all individuals, not only inner-city residents. For instance, a stream of literature dealing with food insecurity in the USA has focused on the distance rural people have to travel to a store selling healthy food. Conversely, the Food Conservation and Energy Act, passed by the US Congress in 2008, still defined “food deserts” as areas with limited access to affordable and adequate food, mainly localised in urban areas of lower-income neighbourhoods.

What food is healthy? What food is adequate? A healthy diet requires fresh, nutritious and safe food (organic or not polluted). An adequate diet must also be varied, diverse, accessible and sustainable. The concept of food oasis can thus apply to study where, within a given urban context, the opportunity/likelihood of developing a healthy diet. Operationally, it indicates an urban settlement where supermarkets, corner shops, or food markets offer low prices and high-quality food standards in a little over a mile or on a single avenue.



Source: author's elaboration

Fig. 1 - From food deserts to food oases.

5. ITALIAN FOOD OASES. – Italy is one of the countries with the highest consumer awareness of healthy diets and understanding of food quality (both among citizens, firms and institutions). Also, it holds one of the most extensive food supplies in the world (Censis and Coldiretti, 2010). In Italy, food deserts in Italian cities are thus rare. Instead, there are signals of the presence of food districts in several urban centres consistent with the theorisation of the food oasis.

More specifically, in Italy, these potential food oases tend to be characterised as follows:

- are not limited to urban areas with supermarkets (Walker *et al.*, 2010);

- assume the form of districts, both central and peripheral or rural, with easy availability of high-quality food, i.e. fresh (not processed, local/seasonal), diversified (in types) and varied (in food cultivars/species);
- play a dramatic role in promoting healthy dietary regimes, quality of life and local development.

Certainly, unhealthy dietary regimes exist also in contexts characterised by a diversified healthy offer (e.g. increasing obesity levels amongst schoolchildren). However, compared to food deserts, the concept of Italian food oases can be:

- more adaptive to non-US urban contexts;
- more effective in order to promote a new food culture;
- more effective in order to promote dietary regimes reducing health care costs and early deaths;
- more scalar (local and global) and systemic (biodiversity, environmental protection, promotion of local markets) effects.

In the next paragraph, the food district San Salvario in Torino (Italy) analysis allows the definition of a methodology for detecting and promoting urban food oases.

6. THE CASE OF THE SAN SALVARIO DISTRICT IN TORINO. – As in the study conducted between 2006 and 2012 in Baltimore under the auspices of the Johns Hopkins Center for a Livable Future, the paper assessed healthy food availability by assigning points (max possible 18) to the number of healthy food choices/options on the shelves of the corner shops and supermarkets of a given urban district. Coherently with this study, the analysis in San Salvario also showed that increases in healthy food are most outstanding in the portions of the district with a more considerable ethnic diversity.

San Salvario is an ancient district (1800 origins) of Torino, close to the train station (Porta Nuova), the park and the city centre. It has multi-ethnic (North Africa, China, Philippines, etc.) and young residents. It is an inclusive and lively district (with some inner conflicts due to criminality and the uncontrolled development of the night-time economy). It hosts the second largest open-air market in the city (Madama Cristina Square). However, the recent renewal (art, design, fashion, etc. bars, restaurants) started in 2005 turned it into a “movida district”, with some gentrification and the proliferation of night-time playscapes (Rota and Salone, 2010).

Box: Methodology

- Qualitative & N.A. analysis of healthy food accessibility
- Urban districts as the scale of analysis (J Koelemaij, S Valenta, 2012)
- Healthy (high quality) food: fresh, local, varied, diversified
- Fresh fruits and vegetables as the object of analysis
- Accessible food: overall availability of food types and varieties/cultivars; availability of markets, supermarkets and corner shops, classified based on their offer of fresh fruits and vegetables
- Km-zero (products from the region)
- Diversified (both fruits and vegetables and at least eight types – which is the average of minimarkets/corner shops)
- Varied (more than one cultivar per at least three types of fruits or vegetable types – which is the average of minimarkets/corner shops)
- Interviews with residents addressed detecting their purchasing preferences (general and in the district) and the relationship between the local offer and the local dietary regimes

The study analysed 366 ground floor shops in 44 blocks of the northern portion of San Salvario (average area: 3,200 square kilometres; see Fig. 2) according to two different periods: May 2016 and May 2021.

In 2016, 79% of the considered ground shops were selling food. Moreover, they characterise as follows:

- 41% were cafes/Bistrot/restaurants;
- 20% were night-time bars and restaurants;
- 11% were open-air stands (Madama Cristina Square market);
- 3% were supermarkets;



Source: Author's elaboration of the basis of Google map.

Fig. 2 - San Salvario: the area analysed

- 4% were minimarkets/corner shops or special shops (bio, vegan, ethnic).

In 2021, the ground shops selling food grew up to 82% of the panel, but the distribution of typologies remained stable:

- 43% were cafes/Bistrot/restaurants;
- 24% were night-time bars and restaurants;
- 9% were open-air stands (Madama Cristina Square market);
- 3% were supermarkets;
- 3% were minimarkets/corner shops or special shops (bio, vegan, ethnic).

As a result, the study revealed a diversified and varied overall offer (n. observed varieties concerning the varieties listed in the national catalogues of plants, vegetables, fruits): potatoes (8 of 53), carrots (2 of 13), onions (4 of 65), garlic (2 of 7), salad (7 of 63), tomatoes (6 of 426), eggplants (1 of 56), zucchini/courgettes (2 of 89), apples (7 of 40).

The more varied types are: tomatoes, apples, pears, salads, and onions. Imported types and varieties are few: strawberries, exotic fruit, radices. Regional (km0) types and varieties are few, too: relevant seasonal products such as asparagus and peppers. Finally, there are extremely few certified organic fruits and vegetables (in just one corner shop and one supermarket).

7. CONCLUSIONS. – Coherently with the Baltimore study, San Salvario's food offer analysis showed that increases in healthy food are most remarkable in the portions of the district with a more extensive ethnic diversity. The case of San Salvario demonstrates how small supermarkets (e.g. Carrefour express, pam local) are the distributive channels with the most varied offer of fruit and vegetables. The market does not have to belong to large, globalised multinational companies (MNCs). The attention to un-commoditised products is due, namely, to the sensibility of the owner/manager and, consequently, to the adopted retail strategy.

Other results are:

- super-markets and open-air stands provide the most varied and diversified offer but neither organic (0%) nor km 0 (15%);
- open-air stands are also the best tools in order to construct a positive and healthy food culture;
- super-markets are also effective in providing ethnic products (more than open-air stands or corner shops);
- corner shops are the most effective in providing organic products and constructing an ethical and ethnic perspective on food;
- ethnic corner shops have an insufficient offer of fresh fruit and vegetables, rarely ethnic, never organic, nor zero km;
- trade-off between variety and green (organic/zero km) products: political choice.

Considering these results, policies regulating the local food offer may dramatically affect residents' dietary regimes and construct a positive (healthy and attractive) food culture and image. Therefore, it is an essential local development issue.

However, the study also allows for some methodological suggestions, such as the need for a shared system of principles to classify the shops according to their offer. For instance, they must have km-zero (products from the region), organic (at least 1 type), diversified (both fruits and vegetables and at least eight types), varied (at least three types of fruits or vegetables with more than one variety/cultivar) offer. Nevertheless, rules are also needed to classify the shops according to their rank/trade area attraction (Christaller's central place theory).

REFERENCES

- Baines J. (1973). The environment annaler. *Series B: Human Geography*, 88(2): 231-247.
- Beaumont J., Lang T., Leather S., Mucklow C. (1995). *Report from the Policy Sub-group to the Nutrition Task Force Low Income Project Team of the Department of Health*. Radlett, Hertfordshire: Institute of Grocery Distribution.
- Cummins S., Macintyre S. (2002). "Food deserts". Evidence and assumption in health policy making. *British Medical Journal*, 325(7361): 436-438.
- Fondazione Censis, Coldiretti (2010). *Primo rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani*. Available online: <http://www.largoconsumo.info/102011/DOCabitudinialimentaricensiscoldiretti-1011.pdf> (accessed on 4 April 2022).
- Russell S., Heidkamp C. (2011). "Food desertification": The loss of a major supermarket in New Haven, Connecticut. *Applied Geography*, 31(4): 1197-1209.
- Shaw H. (2006). Food deserts: Towards the development of a classification. *Geogr. Ann.*, 88 B(2): 231-247.
- Ead. (2014). *The Consuming Geographies of Food. Diet, Food Deserts and Obesity*. Routledge.

SUMMARY: In the last 15 years, the concept of food desert has gained a certain relevance in the theorisation of urban development (Shaw, 2006; 2014). However, in using this concept, the attention of scholars and practitioners has tended to rely almost exclusively on the socioeconomic and spatial dimensions of the urban market (Russell and Heidkamp, 2011). The attention almost exclusively focuses on the residents' accessibility to the city's different food retailers (fast-food, supermarkets, corner shops, organic shops, local farmers' markets). Rarely the existing literature has also considered the quality and sustainability of the local food supply. In order to overcome such a gap, in the paper, the food deserts are introduced to identify portions of urban areas characterised by the scarce availability of healthy and varied food products, i.e. products with a high level of agricultural biodiversity. The paper also uses qualitative analysis of the food supply in the urban district of San Salvario (Torino, Italy) to develop some preliminary considerations and policy suggestions.

*Istituto di Ricerca sulla Crescita Economica Sostenibile (IRCrES CNR); francesca.rota@ircres.cnr.it

EMANUELE FRIXA*

FOODIFICATION E DIFFUSIONE DI PRATICHE SOLIDALI NELL'EPOCA DELLA PANDEMIA: IL CASO DELLE CUCINE POPOLARI DI BOLOGNA

1. INTRODUZIONE. – Il titolo della sessione *Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della foodification*, richiama un ambito degli studi urbani e culturali su cui si è lavorato negli ultimi anni specificamente al contesto bolognese. Il contributo che si presenta non vuole però riprendere i lavori già pubblicati e discussi altrove, ma configurarsi come una bozza di lavoro, senza quindi pretese di completezza ed esaustività. Si vuole in particolare fare il punto su come quelle trasformazioni siano state necessariamente riequilibrate, nell'epoca della pandemia, attraverso una serie di strumenti volti sia a tamponare le perdite del settore della ristorazione e a continuare a sostenere le attività commerciali, che a soddisfare la richiesta di cibo “dal basso” per quelle “persone svantaggiate” che hanno visto ridurre drasticamente la loro capacità di spesa. Il caso delle Cucine popolari a Bologna serve quindi a includere, nella più ampia discussione sul rapporto fra cibo e trasformazioni urbane, alcune pratiche di resistenza legate al bisogno primario dell'accesso al cibo in modo da integrare il significato e la portata del termine *foodification*, già affrontato da altri autori (Bonazzi e Frixia, 2019; Loda *et al.*, 2020; Frixia, 2020; 2021; Bourlessas *et al.*, 2021).

2. IL TERMINE *FOODIFICATION*. – Bisogna quindi partire necessariamente dalla parola che identifica la sessione, quella *foodification* che restituisce in modo efficace la sintesi di una serie di processi che rimandano al rapporto fra cibo e città.

Il termine *foodification* circola da qualche anno grazie alla pagina Facebook di uno spettacolo teatrale su “*Gourmet gentrification*” e dintorni a opera di Paolo Tessarin (blogger di Sistema Torino, collettivo cittadino di attualità politica, culturale e sociale) e Marco Perucca (autore e storyteller), il suo titolo è: “*Foodification – come il cibo si è mangiato la città*”. La pagina è poi diventata un collettore di articoli e iniziative per raccontare “le trasformazioni delle nostre città attraverso la lente della gourmet gentrification” (il focus riguarda in particolare il contesto urbano torinese), fino alla pubblicazione di un sito web¹ con la raccolta dei vari materiali prodotti.

L'uso del termine in quel contesto aveva aperto la strada a un approfondimento per ricostruirne una possibile genesi (e uso), portando a un articolo del *Brooklyn Paper* dal titolo: “Fork this! Foodies are now leading the gentrification of Brooklyn”. Nel contributo veniva presentata una nuova forma di *gentrification* legata alla presenza dei “foodies”, e si leggeva di come Lincoln Road fosse stata “foodificata” (“Lincoln Road was officially foodified”). L'articolo, di marzo 2010, riportava alcune affermazioni di Sharon Zukin, in cui il food veniva descritto come “the new art in the urban cultural experience” aggiungendo che “you used to have artists moving in and opening galleries, now there are foodies moving in and opening up cafes”. Pur se attraverso una forma divulgativa, quello è stato il punto, per riferimenti autoriali e di contenuto, da cui partire e a cui poter fare riferimento.

Per questo motivo durante la scrittura del libro dal titolo *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano*, si era deciso di utilizzare proprio il termine *foodification* per descrivere una progressiva sostituzione commerciale all'interno di certe zone del centro storico di Bologna, sostituzione funzionale a nuovi residenti o turisti con un certo potere d'acquisto. Si era fatto riferimento agli effetti di questi processi: certamente quello della “sostituzione”, in particolar modo commerciale, ma anche l'esclusione (socio-spaziale) nell'accesso al consumo di cibo (dato per esempio dall'aumento medio dei prezzi nelle aree dei vecchi mercati rigenerati) (Bonazzi e

¹ <https://www.foodification.it>.

² <https://www.brooklynpaper.com/fork-this-foodies-are-now-leading-the-gentrification-of-brooklyn>.



Frixa 2019, pp. 109-118). Questa esclusione sarà in parte ricompresa proprio dal caso di studio che qui si presenta.

Fatta questa premessa, a introdurre il termine nel dibattito scientifico internazionale è stato l'articolo di Mirella Loda, Sara Bonati e Matteo Puttilli pubblicato nel 2020 su *Cities*, e di cui si era avuta una parziale anteprima in un seminario, tenuto da Matteo Puttilli per il corso di Geografia e Processi Territoriali di Bologna, in cui era stata presentata la ricerca condotta sul centro storico di Firenze. L'articolo, ormai noto, è "History to eat. The foodification of the historic centre of Florence".

Ritrovare quella parola, su cui si erano condotte le ricerche appena menzionate, era stato assolutamente casuale, ma aveva restituito la sua efficacia comunicativa nella convergenza di percorsi diversi. Nell'articolo vengono esplicitati tutti i principali riferimenti utili a definire il campo e i significati da assegnare al termine: in particolare la trasformazione del centro storico in un grande spazio per la vendita di cibo, collegata alla presenza di un rinnovato panorama commerciale specializzato (la "sostituzione" appena richiamata); e la rifunzionalizzazione degli spazi urbani dovuti all'incremento nella vendita e nel consumo di cibo a causa della crescente domanda turistica (i processi di rigenerazione) (Loda *et al.*, 2020, pp. 2-3).

Negli ultimi 10 anni, pur se con forme e intensità diverse questi processi di *foodification* hanno interessato molti centri storici delle città d'arte, legandosi sistematicamente all'incremento del turismo, alla diffusione delle piattaforme per la locazione a breve termine, e a processi di rigenerazione urbana. Hanno quindi prodotto un impatto complessivo sullo spazio urbano in una fase di generale ripresa economica dopo la Grande recessione.

3. IL CASO BOLOGNESE E LE CUCINE POPOLARI. – Descrivendo il contesto della *foodification* bolognese è stato evidenziato come il ciclico esaurimento della spinta propulsiva del brand legato al cibo avesse portato dopo una prima fase di trasformazioni urbane, a una virata su altri temi e parole chiave per riequilibrare gli effetti negativi della "City of Food" (Bonazzi e Frixa, 2019; Frixa, 2020; 2021): "Una città che scoppia di cibo", "l'invasione del cibo" sono alcune delle espressioni che si ritrovano sulla stampa locale già nel 2017, anno in cui nel centro storico c'erano un bar o ristorante ogni 37 abitanti³. Se in una fase pre-pandemica le conseguenze socio-spaziali della *foodification* hanno dunque portato sia a un effetto "spiazzamento"/sostituzione fra i residenti abituali e i visitatori temporanei, che a un aumento dei prezzi relativi a beni e servizi⁴ (un complessivo effetto di riempimento dello spazio come sottolineato dalla stampa locale), la pandemia ha riconsegnato una città svuotata, priva di consumatori e con tutto il settore legato al cibo in grande perdita (Bonazzi e Frixa, 2019; Frixa, 2020; 2021).

In meno di due anni si è rapidamente passati dall'esigenza di una nuova regolamentazione per intervenire sugli effetti negativi della *foodification*, a una serie di iniziative messe in campo dall'amministrazione per tamponare le perdite del settore della ristorazione e per continuare a sostenere le attività commerciali durante la pandemia. In questa direzione è andato il bando per la concessione dei "dehors straordinari", che oltre alla sospensione del COSAP (Canone Occupazione Spazi e Aree Pubbliche), ha consentito di prolungare l'esercizio in altri luoghi come zone verdi, parchi e giardini pubblici. Non soltanto quindi strade pedonalizzate e porzioni di piazze, ma aree discoste in cui estendere l'attività di ristorazione e somministrazione. La diffusione della pandemia ha finito, in sostanza, per accelerare o intensificare gli effetti negativi della fine della stagione del food come volano economico strategico o di quella *foodification* già ampiamente descritta in diverse città italiane ed europee⁵. Per misurarli si dovrà tuttavia attendere altri mesi, o comunque la fine delle misure straordinarie messe in campo per il contenimento del contagio.

All'interno di questa prospettiva critica sono fin qui rimasti fuori pezzi di città, storie, o processi legati al cibo, che partecipano, pur se in forma diversa, alla costruzione dello spazio urbano. In questo spazio "ai margini" della *foodification* possiamo collocare l'esperienza delle Cucine popolari di Bologna, un progetto che aggiunge e integra gli attuali tematismi già individuati e affrontati, con un punto di vista diverso, utile a ricomprendere le esclusioni a cui si è fatto riferimento. Cucine popolari-Bologna Social Food è un progetto

³ Il riferimento è all'articolo di Enrico Miele, pubblicato da *Repubblica Bologna* il 25 ottobre 2017, dal titolo: "L'invasione del cibo a Bologna: un ristorante o un bar ogni 37 abitanti del centro". https://bologna.repubblica.it/cronaca/2017/10/25/news/l_invasione_del_cibo_a_bologna_un_ristorante_o_un_bar_ogni_37_abitanti_del_centro-179237419.

⁴ Come accaduto in altre città il Comune era ricorso già nel 2019 al nuovo "Regolamento per l'esercizio del commercio nelle aree urbane di valore culturale".

⁵ Per Torino si rimanda a Bourlessas *et al.* 2021.

che, come si legge sul sito, integra le tradizionali politiche di welfare. L'obiettivo è infatti quello di inserire nel sistema della "cura" e della "solidarietà" attori "non convenzionali" del "secondo welfare": aziende, associazioni di categoria, fondazioni private e di comunità e soprattutto i cittadini⁶.

Le Cucine popolari sono un progetto laico dell'Associazione CiviBo che nasce nell'ottobre del 2014 e opera in attività di volontariato a favore di soggetti terzi nell'ambito del disagio sociale. "L'azione principale dell'Associazione si sviluppa in questa rete di mense sociali nelle quali vengono preparati ed erogati pasti a favore di persone svantaggiate". Le persone che accedono alla mensa vengono segnalate dai servizi sociali, dalle Caritas parrocchiali, dalle associazioni del territorio di riferimento che condividono il progetto e ne seguono le indicazioni operative⁷. Prima di tutto una mensa, ma, come specifica l'ideatore Roberto Morgantini, anche un luogo pensato per ricostruire le relazioni sociali.

La storia e la missione delle Cucine viene ben semplificata da un articolo di Angela Caporale sul *Giornale del cibo*, dove si evidenzia come le Cucine vadano a posizionarsi all'interno di un tessuto dell'assistenza cittadina "rivolgendosi ad alcune fasce scoperte, quelle dei 'nuovi poveri', colpiti dalla crisi economica, o comunque caduti in una condizione di fragilità e che non hanno punti di riferimento". Si tratta di "invisibili anche per i servizi sociali" che "per molteplici cause, come ad esempio una malattia, o la perdita del lavoro, possono ritrovarsi con gravi problemi" (Caporale, 2020).

Le Cucine popolari sono attualmente 3, dislocate nei quartieri Bolognina, San Donato e Porto-Saragozza (entro il 2021 aprirà una nuova cucina nel quartiere Savena). La prima "mensa" offriva due pasti a settimana, ad oggi alcune arrivano a 5. L'idea per il futuro prossimo è quella di portare una mensa in ogni quartiere della città. Parlando proprio con Roberto Morgantini⁸, che ha inaugurato la campagna di fundraising devolvendo quanto raccolto per il suo matrimonio alla causa delle Cucine, sono emersi particolari che ci rimandano al quel "primo tempo" della *foodification*, a un tempo pre-pandemico. In particolare ci viene fatto notare come con la crisi dovuta alla pandemia l'offerta dei pasti sia raddoppiata⁹, incontrando però diverse criticità. In primo luogo la difficile gestione dei volontari durante la fase più acuta del contagio, dato che la maggior parte di loro (circa il 56%) ha un'età superiore ai 60 anni ed è quindi più esposta agli effetti gravi del virus. Solo durante il lockdown dello scorso anno (2020) a causa della cassa integrazione e della riduzione dell'attività lavorativa, anche fasce d'età diverse e più giovani hanno deciso di offrire il proprio tempo alle persone in difficoltà. Morgantini ha affermato che la crisi dovuta alla pandemia non ha soltanto "riempito le cucine" e aumentato la richiesta di cibo ma ha anche in parte snaturato la tipologia iniziale di ospite. Molte persone che lavoravano in nero nell'indotto del turismo si sono trovate senza ammortizzatori sociali e si sono rivolte alle Cucine popolari cambiando anche la modalità di "cura" per cui le cucine erano nate: offrire non soltanto un pasto, ma accoglienza e relazioni. Questa prima funzione ha incontrato in fase pandemica una richiesta diversa, di nuovi ospiti che avevano semplicemente bisogno di cibo.

4. UNO SPAZIO E UNA CONCLUSIONE APERTI. – Le cucine si sostengono interamente grazie a fondi privati ottenuti da donazioni di persone o gruppi. In un contesto simile diventa necessario il dialogo con associazioni, enti e scuole del territorio, per ricostruire attraverso il cibo e la cucina una rete di cura in grado di restituire assistenza, cultura, condivisione e crescita. È in questo senso che l'esperienza delle Cucine popolari può rappresentare una sorta di rovesciamento della medaglia o di residuo socialmente produttivo dei tanti processi descritti sotto il termine della *foodification* nell'epoca della pandemia. È secondo questa prospettiva che vanno ricomprese nella *foodification* anche pratiche di resistenza legate al bisogno primario di cibo e di relazioni all'interno delle città. Un bisogno prodotto proprio dall'esclusione socio spaziale da cui si è partiti. Perché se la *foodification* richiama le trasformazioni urbane dovute alla rifunzionalizzazione di certe aree in base alla crescente domanda turistica, possiamo forse includere le risposte della città, o ripensare la *foodification*, attraverso la "lente della coesistenza" per dirla con Doreen Massey, quando quella domanda viene meno.

⁶ <http://www.civibo.it/?p=44>.

⁷ Si veda in proposito lo statuto dell'Associazione CiviBO, art. 2: <http://www.civibo.it/wp-content/uploads/2014/08/STATUTO-CIVIBO.pdf>. Si rimanda poi al nuovo sito delle Cucine popolari: <https://www.cucinepopolari.org>.

⁸ Intervista telefonica realizzata con Roberto Morgantini a maggio 2021.

⁹ A maggio venivano distribuiti circa 500 pasti al giorno.

BIBLIOGRAFIA

- Bonazzi A., Frixia E., a cura di (2019). *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano. Il caso di Bologna*. Milano: FrancoAngeli.
- Bourlessas P., Cenere S., Vanolo A. (2021). The work of foodification: An analysis of food gentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*. DOI: 10.1080/02723638.2021.1927547
- Caporale A. (2020). Cucine popolari, un punto di riferimento per la realtà di Bologna. *Il Giornale del cibo*, 24 gennaio. <https://www.ilgiornaledelcibo.it/cucine-popolari>.
- Frixia E. (2020). *La geografia del consumo urbano: Bologna e l'esperienza di F.I.CO*. Bologna: Bononia University Press.
- Id. (2021). Food regeneration, substitution and urban consumption in Bologna. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 3: 73-80. <https://doi.org/10.36253/bsgi-996>
- Loda M., Bonati S., Puttilli M. (2020). History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*, 103. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cities.2020.102746>
- Massey D. (2005). *For Space*. Londra: Sage.

RIASSUNTO: La prospettiva della *foodification* ha recentemente raccolto sotto un unico termine una serie di processi di trasformazione delle città contemporanee legati al nesso fra consumo di cibo e altri fattori come l'incremento della ricettività, la rigenerazione delle strutture dedicate a quel tipo di consumo o ad attività di loisir (Loda *et al.*, 2020), e più in generale a effetti di sostituzione all'interno del tessuto urbano (Frixia, 2019; 2021). Il contributo vuole fare il punto su come quelle trasformazioni siano state necessariamente riequilibrare, nell'epoca della pandemia, attraverso una serie di strumenti volti da un lato a tamponare le perdite del settore della ristorazione e a continuare a sostenere le attività commerciali, dall'altro a soddisfare la richiesta di cibo "dal basso" per quelle "persone svantaggiate" che hanno visto ridurre drasticamente la loro capacità di spesa. Il caso delle Cucine popolari a Bologna vuole quindi tentare di includere nella più ampia discussione sul rapporto fra cibo e trasformazioni urbane, alcune pratiche di resistenza legate al bisogno primario dell'accesso al cibo in modo da integrare il significato e la portata del termine *foodification*.

SUMMARY: The foodification prospective has recently gathered together under a unique terminology a number of transformation processes of contemporary cities related to the link between food consumption and other factors like increase of accommodation capacity, recreation of places dedicated to that type of usage or to loisir (Loda *et al.*, 2020), moreover generally linked to the effects of replacement among the urban fabric (Frixia, 2019; 2021). This paper wants to focus on how transformations have been rebalanced, during the pandemic, through a series of tools intended to buffer the loss in the food services area and to support the business while meeting the food requirements from the "bottom" for those "underprivileged individuals" who have seen their purchasing power drastically reduced. The case of "Cucine popolari" in Bologna tries to include in the broader discussion about relationship between food and urban transformations, some resistance procedures linked to the primary need of having access to the food in order to complement the meaning and the range of the word foodification.

Parole chiave: *foodification*, Cucine popolari, Bologna

Keywords: foodification, Cucine popolari, Bologna

*Dipartimento di Filosofia e Comunicazione, Università degli Studi di Bologna; emanuele.frixia2@unibo.it

FRANCESCA ZANUTTO*

TURISTI E RESIDENTI: QUALITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A TORINO

1. INTRODUZIONE. – Come Torino, molte città hanno investito nel turismo ma devono parallelamente gestire l'eredità lasciata dai grandi eventi e far fronte alle quotidiane esigenze dei cittadini, di diversa immigrazione e stato sociale in un'ottica sostenibile, sia dal punto di vista ambientale che socioeconomico. Per nessun territorio è facile rispondere a necessità e bisogni diversi, ma questo aspetto è accentuato nei luoghi urbani, punti di incontro per eccellenza di persone, di scambio di merci e servizi, in cui si incontrano culture e religioni, si sperimentano le innovazioni, dove si avviano le trasformazioni sociali ed economiche.

Se da un lato all'inizio del turismo di massa, i viaggiatori *leisure* fuggivano dalle città verso destinazioni balneari, montane, o rurali, verso luoghi meno industrializzati, negli ultimi decenni, gli spazi urbani sono diventati sempre più luoghi da visitare per vacanza. Questa tendenza non è solo legata ai viaggiatori d'affari indipendenti, ma riguarda anche coloro che ricercano, nel turismo, esperienze: dalla storia alle arti, dai grandi eventi fino alla scoperta del patrimonio culturale anche eno-gastronomico.

Il rapporto tra cibo, città, turisti e residenti è il centro del presente contributo, prodotto di una più ampia ricerca condotta a Torino che ha analizzato la qualità dei servizi pubblici e privati applicandoli all'area urbana individuando quattro assi di azione strategica 1) mobilità; 2) ospitalità; 3) tempo libero; 4) qualità della vita. L'obiettivo è stato raccogliere il maggior numero di dati possibili per creare una mappatura sull'offerta dei servizi urbani a Torino, la loro distribuzione sul territorio cercando di analizzare, laddove possibile, la fruizione da parte di turisti e residenti e il grado di soddisfazione.

2. LE CITTÀ: UNA SFIDA ALLA SOSTENIBILITÀ. – Attualmente, il 53% della popolazione mondiale risiede nelle città, una cifra che dovrebbe raggiungere il 70% entro il 2050. Le città sono centri culturali ed economici che oggi generano il 70% del PIL globale. Comprendere meglio i meccanismi alla base del loro sviluppo (e declino), in un'ottica sostenibile che tenga in considerazione il crescente flusso di turisti nazionali e internazionali, è sicuramente una grande sfida.

A livello di politiche europee, un importante cambiamento avvenuto durante il periodo di finanziamento 2014-2020, è stato il riconoscimento del ruolo svolto dalla dimensione urbana nelle politiche regionali, in particolar modo quelle legate alla lotta contro la povertà e l'emarginazione sociale. L'Ue ha posto al centro delle politiche di coesione la dimensione urbana: si stima che in sei anni, circa 10 miliardi del Fondo Europeo di sviluppo regionale (circa la metà del totale) saranno assegnati allo sviluppo urbano sostenibile coinvolgendo circa 750 città sui temi della mobilità urbana, rigenerazione delle comunità svantaggiate, ricerca e innovazione.

Se lo sviluppo territoriale è una priorità per molti governi e per molte organizzazioni internazionali, l'Unione europea ha prodotto alcuni interessanti report al fine di individuare i principali sistemi di indicatori utili a misurare la sostenibilità, soprattutto ambientale, con alcune esperienze di carattere più generale con qualche applicazione in ambito turistico. Tra la vasta gamma di documentazione, alcuni rapporti hanno iniziato, infatti, ad affiancare la dimensione turistica alla vivibilità territoriale soprattutto in ambito urbano (European Union, 2016; 2018; European Communities, 2000) ma ancora tali ambiti viaggiano su due direttrici separate.

3. SERVIZI URBANI PER TURISTI E RESIDENTI. – Esistono, infatti, vari studi legati alla qualità dei servizi turistici e altrettanti di programmazione locale ma non è facile disporre di analisi che mettano in relazione i due ambiti, in particolare studi che analizzino la qualità dei servizi urbani (pubblici e privati) considerando sia la qualità della vita dei residenti che la soddisfazione dei turisti-visitatori.

Tutto ciò nonostante le potenzialità del conflitto residenti-turisti sia ben nota in letteratura. Già sul finire degli anni Cinquanta Erving Goffman distingueva tra *front e back region*: laddove la prima è uno spazio "messo in scena", performato a uso e beneficio del turista, la seconda identifica il territorio "autentico" dove i residenti esprimono la propria identità in relazione allo spazio del quotidiano (Goffman, 1959).



L'emergere del marketing esperienziale, della *sharing economy* e delle piattaforme digitali, ha modificato il contesto: i viaggiatori sono sempre più indipendenti e spesso pervadono lo spazio urbano anche nei quartieri residenziali. La posta in gioco è davvero l'accesso alla *back region*?

Se da un lato, vi sono una serie di studi legati alla qualità dei servizi turistici (Chi e Qu, 2008) e relativi modelli di competitività delle destinazioni turistiche (Ritchie e Crouch, 2003) dall'altro il settore turistico viene raramente inserito e, quando succede solo in modo residuale, nell'ambito degli studi sulla programmazione locale e pianificazione urbana (Van Ryzin, 2004).

Inoltre, rispetto al vasto tema dell'immagine territoriale, un interessante studio (Agapito *et al.*, 2010), confronta l'immagine di una destinazione (*destination image*) da parte di turisti e residenti ma sarebbe più pertinente valutare l'immagine generale di un luogo (*place image*) non solo la sua immagine turistica, da parte di turisti e residenti.

Per quanto riguarda la fruizione di servizi e spazi pubblici, un altro studio (Snepenger *et al.*, 2003) confronta le diverse modalità d'uso di uno shopping center da parte di turisti e residenti: un lavoro che potrebbe essere esteso ad un più vasto ambito di servizi, tra cui anche quelli legati al cibo e alla ristorazione, settori che stanno diventando sempre più importanti in ambito urbano anche nel comprendere i comportamenti dei *city users*, non necessariamente residenti, e il loro impatto sulle città.

4. I SERVIZI LEGATI AL CIBO E LE CITTÀ. – Secondo alcuni autori (Ashworth e Page, 2011), le città con una base economica ampia e diversificata ricevono sostanziali benefici dal turismo pur essendone meno dipendenti rispetto a città più implicate da flussi turistici che ne ricevono proporzionalmente meno vantaggi. Inoltre, i turisti usano intensamente molte strutture urbane che raramente sono state pensate appositamente per usi turistici, in particolare i trasporti pubblici, i bar, i ristoranti, i negozi e le aree verdi.

Invece di una rigida dicotomia tra turisti e residenti, sarebbe importante ragionare attraverso altre categorie per individuare nuovi modi di mobilità e di vita anche rispetto al cibo. Considerare, ad esempio, come le persone utilizzano i servizi urbani (*city users*) o per quanto tempo vivono, studiano o lavorano in città (residenti temporanei).

Ci sono molti modi di vivere una città contemporanea (Marata, 2017) e da questo utilizzo dipende anche la sua qualità di vita. Le città offrono molte infrastrutture, servizi pubblici e privati e anche le piattaforme informatiche urbane stanno iniziando a considerare l'interazione tra tutti i differenti tipi di utenti della città (Young *et al.*, 2021).

Per quanto riguarda il cibo, ad esempio, Crespi-Vallbona (2019) hanno evidenziato come i mercati rionali ortofrutticoli stiano diventando icone turistiche nell'attuale rincorsa competitiva nel creare città attraenti. Attrahendo un gran numero di consumatori, sia turisti che locali, sarebbe necessario individuare un sistema di indicatori che permettano di misurare il loro impatto sulle città per stabilire misure che garantiscano usi sostenibili e compatibili nella loro fruizione per tutte le tipologie di utenti.

Mercati rionali ma non solo: anche ristoranti, bar e il commercio alimentare al dettaglio, meriterebbero maggiori approfondimenti nell'ottica di comprendere come le città stanno cambiando e come le diverse categorie di *city users* si muovano e fruiscono dei servizi collegati al cibo in ambito urbano incluso il loro livello di soddisfazione.

5. LA DISLOCAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A TORINO. – I confini amministrativi spesso impediscono di disporre di dati utili ad una chiara comprensione dei fenomeni geografici perché quest'ultimi valicano tali delimitazioni.

Per il presente studio, ci si è posti il problema di quale fosse l'area di indagine più corretta per analizzare l'area urbana torinese: sono stati scartati i perimetri della "città metropolitana di Torino", ente territoriale che ha sostituito la provincia di Torino nel 2014 non utilizzabile perché riunisce tipologie di territori molto diversi fra loro.

Si è voluto, invece, considerare quei comuni della prima cintura fortemente collegati per continuità urbana ma non necessariamente confinanti¹. Sono stati quindi inclusi, quattro comuni limitrofi della prima cintura, con una forte attrazione turistica: Moncalieri con il suo castello, Nichelino con la Reggia di Stupinigi, Rivoli con il Castello d'arte contemporanea e Venaria con la sua Reggia.

In una prima fase si è cercato di capire se fosse possibile, raccogliere informazioni e dati sull'offerta dei servizi anche per quartiere. Rispetto alle circoscrizioni, il quartiere (detto anche rione o zona) meglio identifica l'appartenenza dei residenti ad una determinata area della città e, in maniera speculare, è utile ai turisti per scegliere, ad esempio, la zona in cui cercare alloggio. Anche se sarebbe stato interessante procedere con

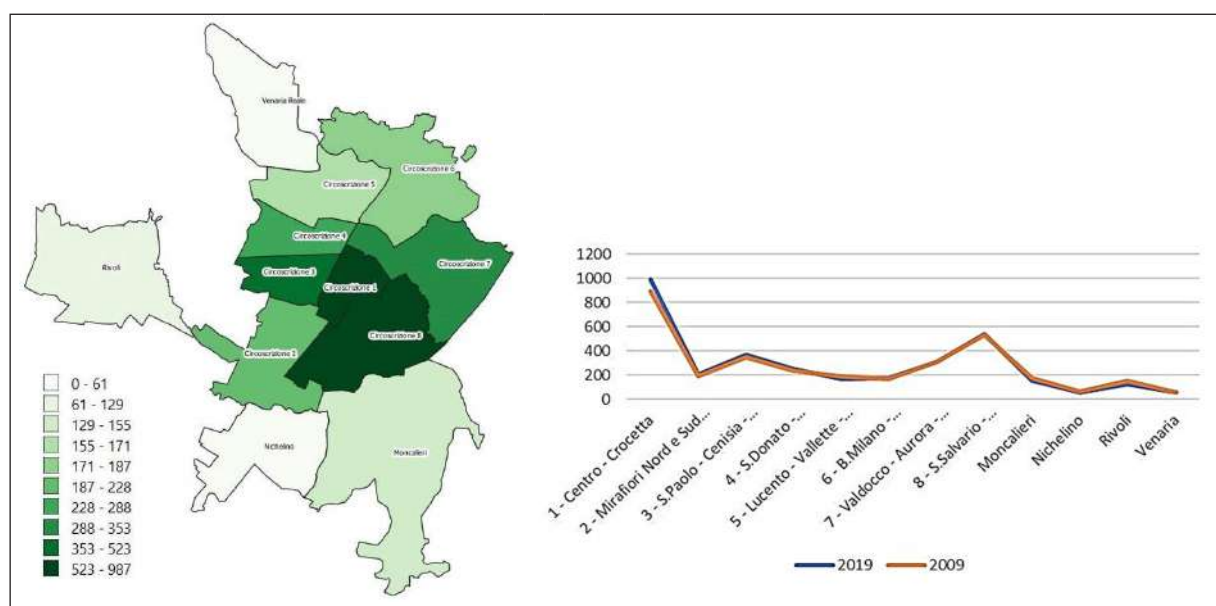
¹ L'Osservatorio demografico territoriale del Piemonte elenca una serie di comuni di prima cintura distinguendoli da una seconda cintura che pur non avendo continuità urbana ha scambi di interazione sociale ed economica con Torino.

un'analisi per quartiere, dopo vari confronti, si è deciso di raccogliere ove possibile, i dati sull'offerta di servizi nella Città di Torino per circoscrizione con alcuni approfondimenti per CAP.

A livello sub-comunale, infatti, spesso l'unica informazione disponibile per capire la distribuzione dei servizi sul territorio è l'indirizzo postale. È il caso del database della Camera di Commercio che ha permesso di estrapolare elenchi di indirizzi per categorie di servizi (codice Ateco) usando come filtro il codice di avviamento postale.

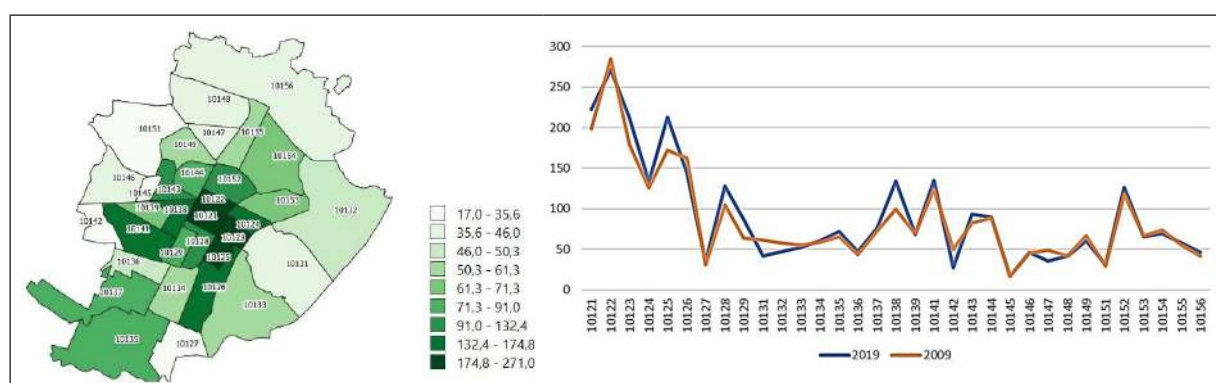
Confrontando le aree di circoscrizioni e CAP non sempre però i loro confini coincidono. Pertanto, si è cercato di superare l'ostacolo isolando i casi laddove il territorio lo necessita (non aree disabitate) ripartendo i dati di alcuni CAP proporzionalmente alle relative circoscrizioni².

Le seguenti mappe evidenziano come i servizi di ristorazione, bar, cibo da asporto, gelaterie-pasticcerie e il commercio alimentare al dettaglio siano distribuiti all'interno del Comune di Torino e nei quattro comuni della prima cintura utilizzati come campione facendo un confronto tra il 2009 e il 2019. Inoltre, si presentano alcuni dati relativi ai dehors e loro tipologia (padiglioni, continuativi e stagionali) sulla città di Torino forniti da Fondazione Contrada Onlus derivanti da rilievi effettuati nell'arco temporale 2009-2014.



Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

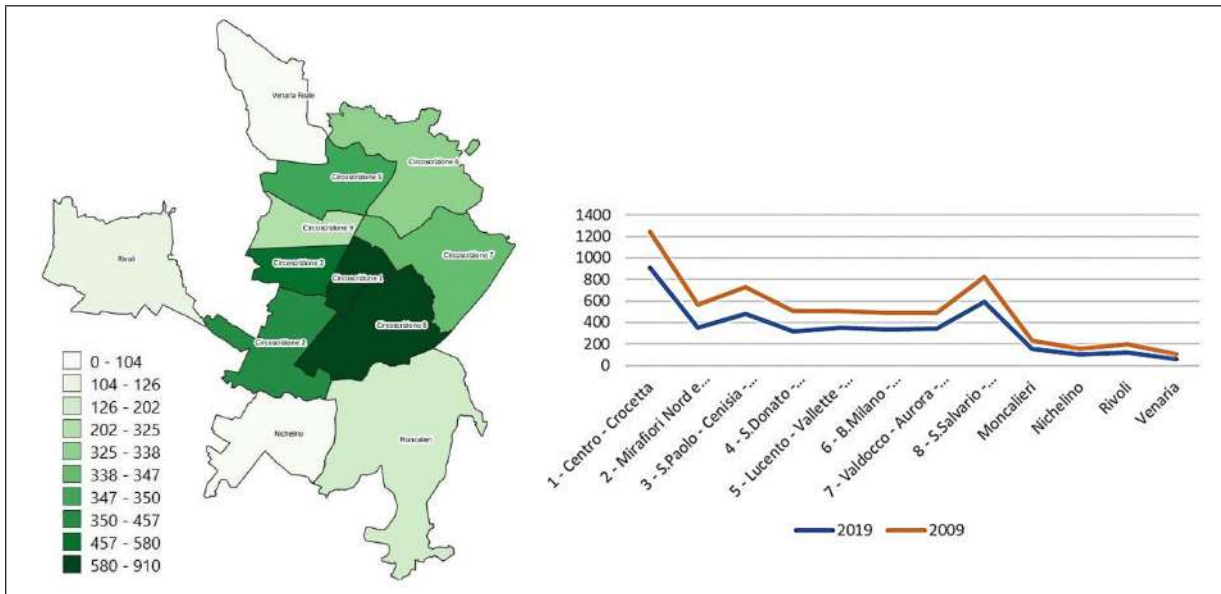
Fig. 1 - Numero ristoranti e variazione



Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

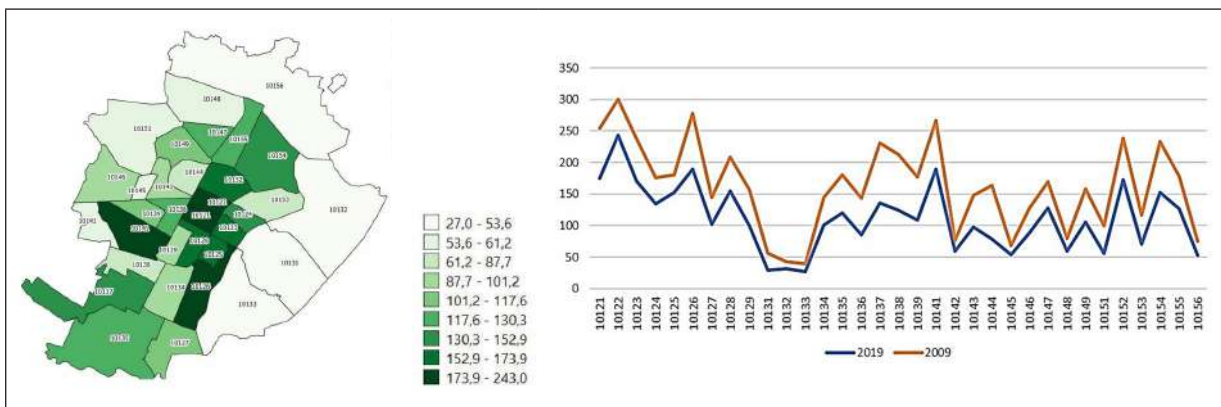
Fig. 2 - Numero ristoranti per CAP e variazione

² Il CAP 10124 tra Vanchiglia e l'area nord di via Po è suddiviso da corso San Maurizio imputando la metà dei dati circoscrizione 1 e l'altra metà a circoscrizione 7 (50%-50%); il CAP 10127 assegnando il 60% a Nizza Millefonti (circoscrizione 8) e il 40% a Mirafiori Sud (circoscrizione 2); il CAP 10131 in zona collina ripartito in 30% in circoscrizione 7 e il 70% in circoscrizione 8; il CAP 10134 assegnato una piccola parte alla circoscrizione 2 e la maggior parte nella circoscrizione 8 (10%-90%); il CAP 10135 distribuito con il 30% zona Lingotto (circoscrizione 8) e il 70% Mirafiori Sud (circoscrizione 2).



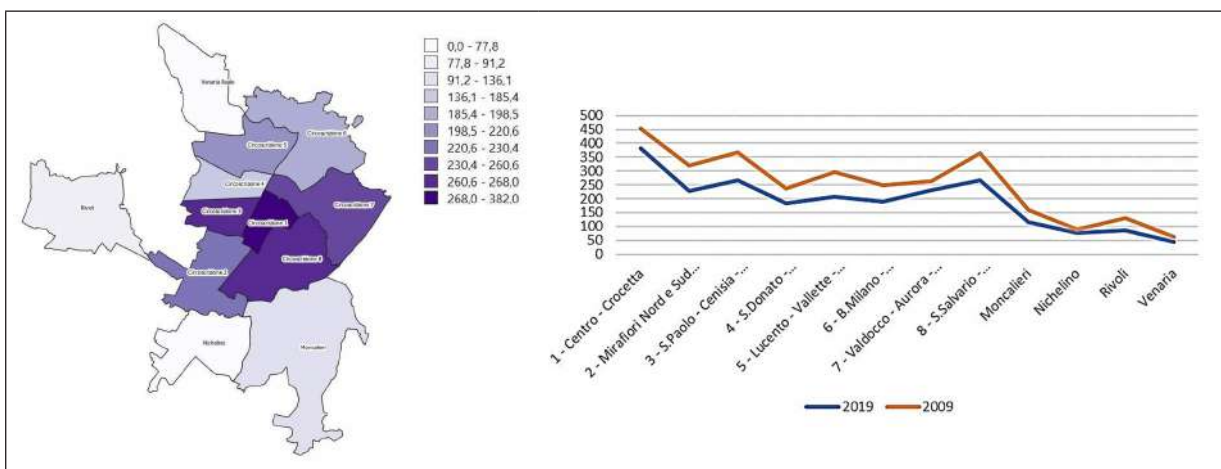
Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

Fig. 3 - Numero bar e variazione



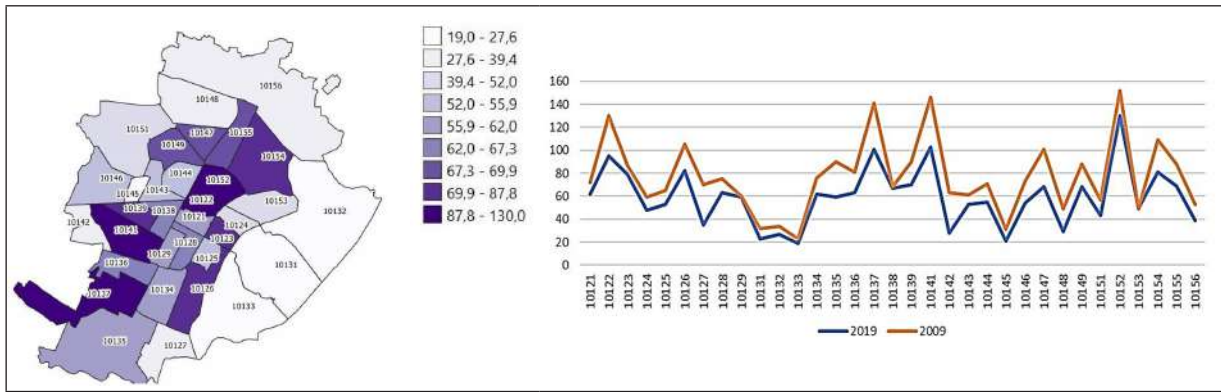
Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

Fig. 4 - Numero bar per CAP e variazione



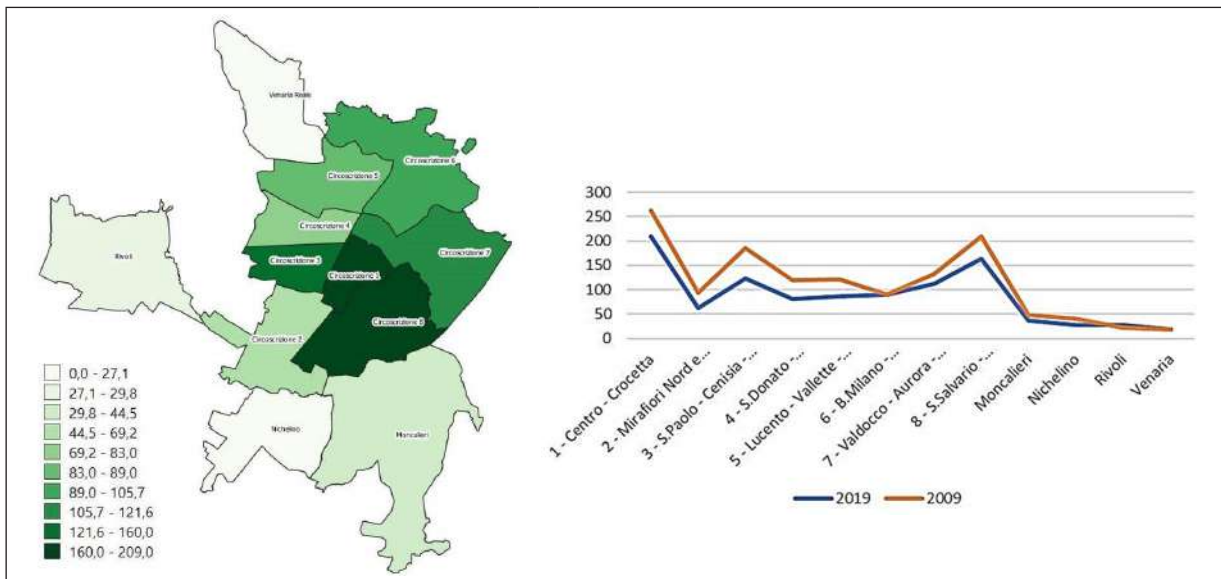
Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

Fig. 5 - Commercio al dettaglio alimentari e variazione



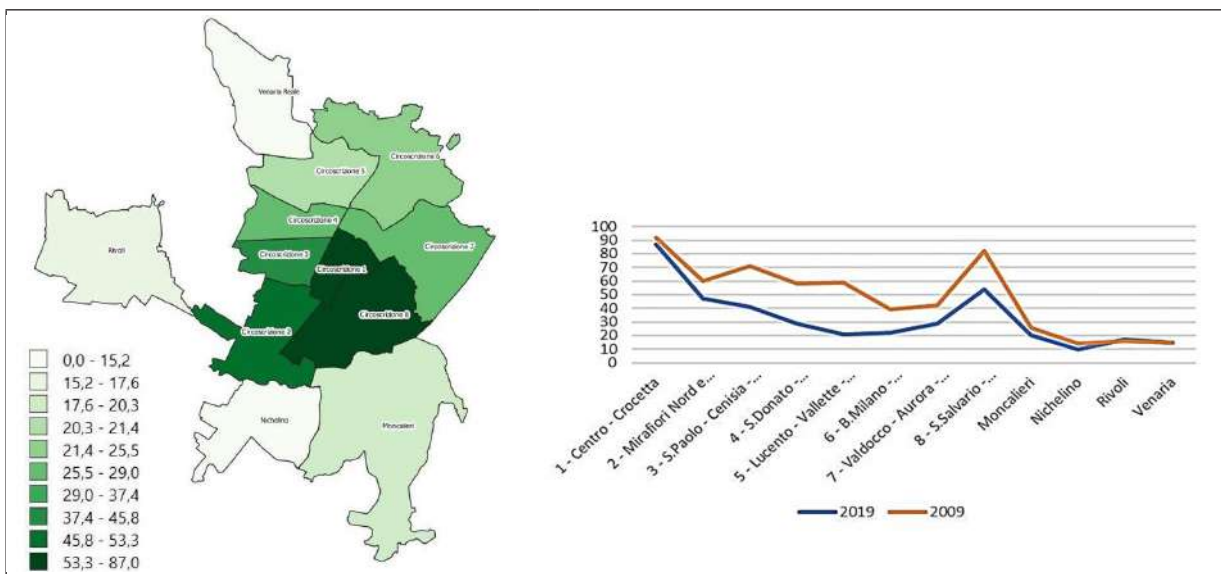
Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

Fig. 6 - Commercio al dettaglio alimentari per CAP e variazione



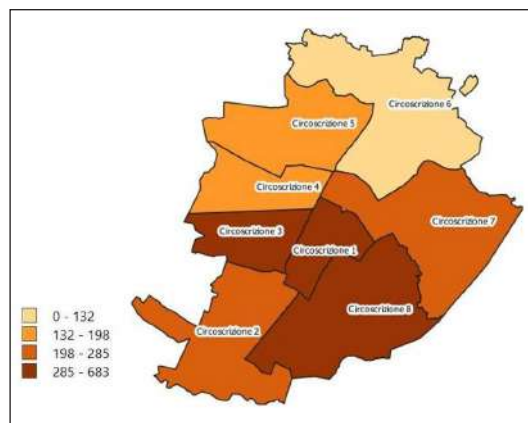
Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

Fig. 7 - Numero cibi da asporto e variazione



Fonte: elaborazione propria (Ateco, 2009-2019).

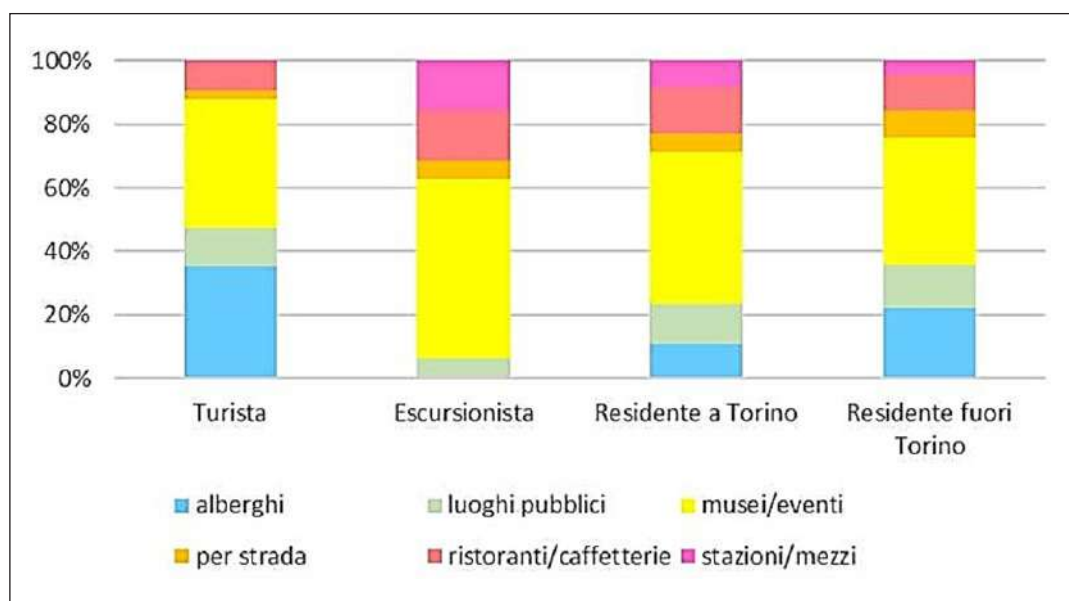
Fig. 8 - Numero gelaterie-pasticcerie e variazione



Fonte: Fondazione Contrada (2009-2014).

Fig. 9 - Numero dehors per circoscrizione

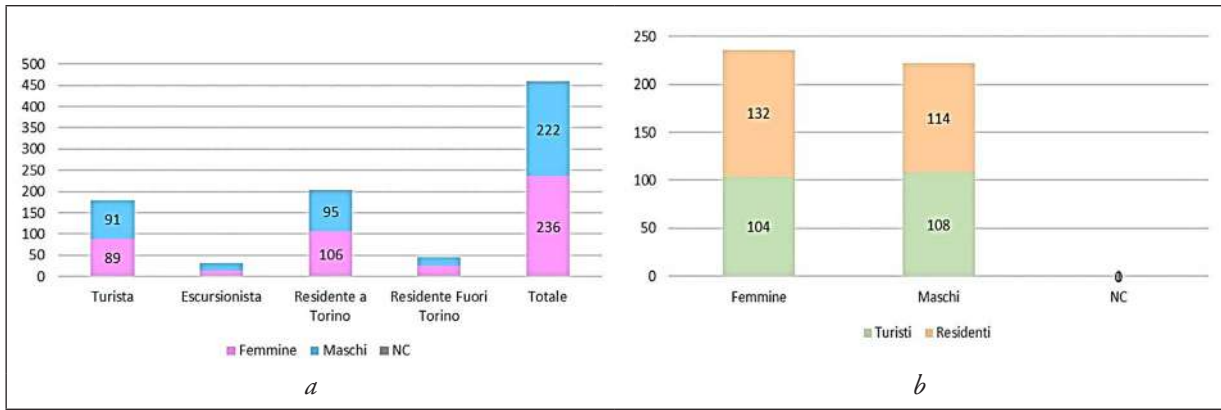
6. SODDISFAZIONE DI TURISTI E RESIDENTI VERSO I SERVIZI DI RISTORAZIONE A TORINO. – Per approfondire il rapporto tra turisti e residenti, come queste due categorie di *city users* utilizzano i servizi torinesi, è stato realizzato un questionario (in allegato) composto da 32 domande (con alcuni approfondimenti sul cibo). Il questionario, tradotto anche in inglese, è stato somministrato attraverso interviste quali-quantitative condotte di persona e la raccolta dei dati è avvenuta tra il 14 dicembre 2019 e il 14 febbraio 2020 in diversi luoghi della città³. Per cercare di intercettare un maggior numero di turisti sono state, inoltre, condotte alcune interviste in due strutture alberghiere: l’Hotel Urbani nel quartiere di San Salvario; la residenza San Domenico nel centro vicino alle Porte Palatine. Il campione di interviste raccolto equivale a 459 questionari di cui 213 somministrati a non residenti a Torino e prima cintura (181 turisti e 32 escursionisti) e 246 a residenti (201 residenti a Torino e 45 nei comuni della prima cintura). Il campione è bilanciato rispetto al genere: 236 donne (di cui 104 turisti e 132 residenti) e 222 uomini (di cui 108 turisti e 114 residenti). Un intervistato turista preferisce non dichiarare il genere. L’età media degli intervistati, sia per turisti che residenti, sia di maschi e femmine è di circa 40 anni.



Fonte: elaborazione propria (2020).

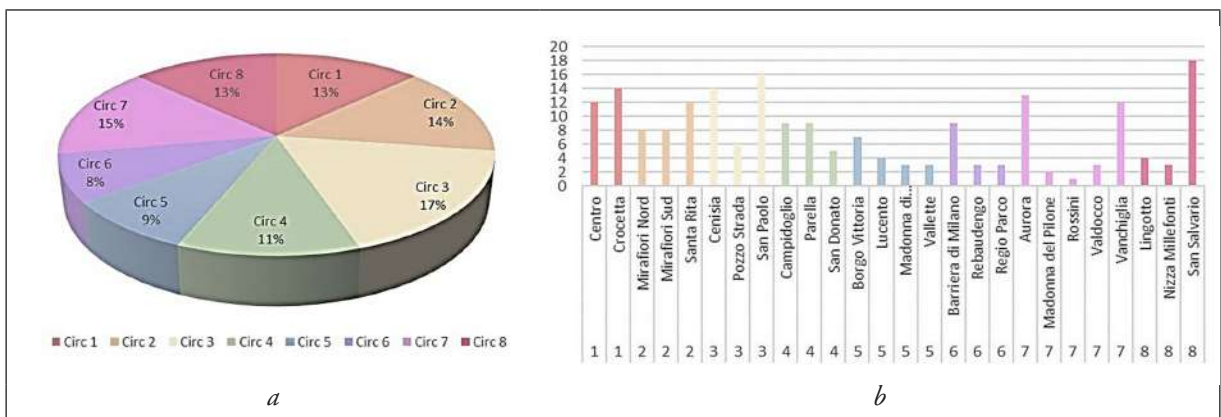
Fig. 10 - Luoghi delle interviste

³ Gli spazi interni di Palazzo Madama dove era in corso la mostra Mantegna; il Museo del Cinema nelle aree comuni; il Museo Egizio aree comuni; all’interno dell’area del Mercato Centrale; stazione di Porta Nuova; vie del centro della città; info point di Turismo Torino; Urban Lab di fronte a Palazzo di Città; Hotel Urbani nel quartiere di San Salvario; residenza San Domenico nel centro vicino alle Porte Palatine.



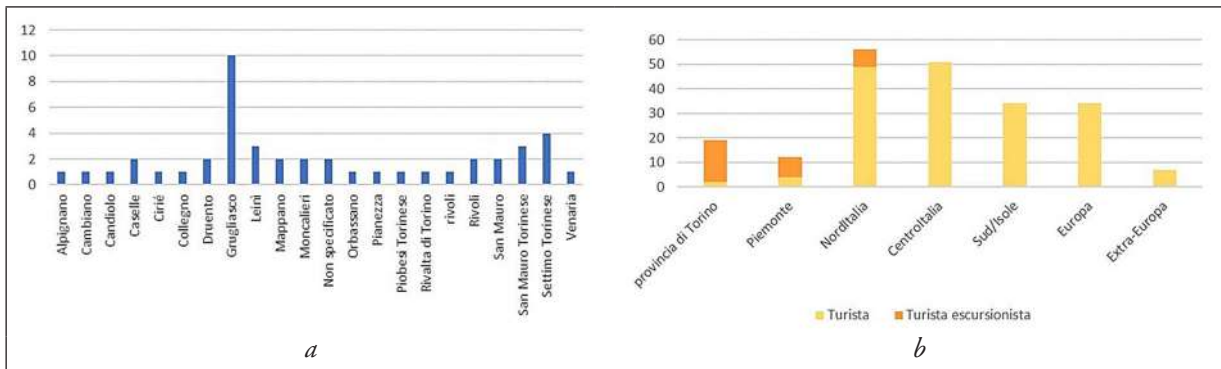
Fonte: elaborazione propria (2020).

Fig. 11 - a) Intervistati per genere e tipologia; b) Intervistati per genere



Fonte: elaborazione propria (2020).

Fig. 12 - a) Intervistati residenti a Torino per circoscrizione; b) Intervistati residenti a Torino per quartiere



Fonte: elaborazione propria (2020).

Fig. 13 - a) Intervistati residenti comuni limitrofi; b) Intervistati turisti ed escursionisti per provenienza

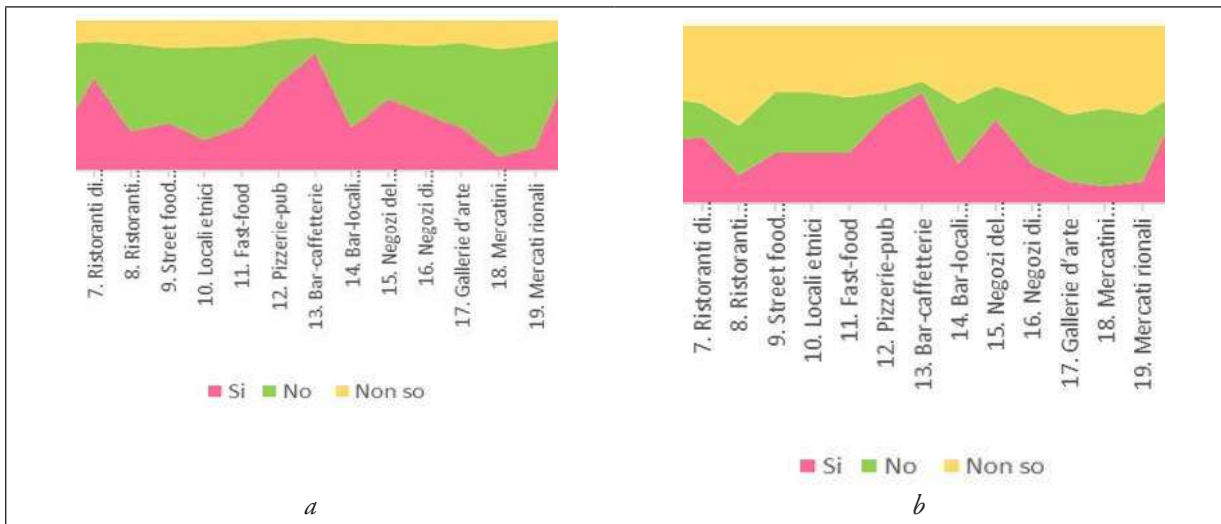
Si forniscono, inoltre, alcune informazioni sulle provenienze degli intervistati residenti a Torino, nei comuni della prima cintura e di turisti ed escursionisti. Per quanto riguarda i residenti a Torino, il campione è ben distribuito nelle 8 circoscrizioni con un'incidenza di alcuni quartieri più popolati (San Salvario, Aurora, San Paolo, Barriera di Milano) e centrali (Centro e Crocetta). Una buona rappresentanza anche dei comuni della cintura con un'unica eccezione della prevalenza a Grugliasco in cui sono stati effettuati alcune interviste specifiche a studenti. La maggior parte dei turisti intercettati è italiana (81%), mentre il 16% proviene dall'Europa e solo il 3% è extra-europeo. Per quanto riguarda i turisti italiani, le regioni di provenienza più rilevanti sono il Piemonte (19%), la Lombardia (16%), l'Emilia-Romagna e la Toscana (9%) seguite dal Lazio (8%). A livello di mercati esteri il 24% proviene dalla Francia, il 19% dalla Spagna e il 17% dal Regno Unito.

Nella domanda 22 è stato chiesto a turisti e residenti, di indicare se nell'ultimo anno hanno utilizzato alcuni servizi e, se usati a Torino, come li valutano da 1 (punteggio più basso) a 5 (punteggio più alto). Vi è anche la possibilità di rispondere "non so" con 0.

Nell'individuare l'elenco sono stati scelti i servizi potenzialmente utilizzabili da tutti (turisti, escursionisti, residenti a Torino o nei comuni limitrofi) e per quanto riguarda l'ambito food sono stati proposti rispettivamente:

7. Ristoranti di cucina tipica;
8. Ristoranti stellati o ben recensiti;
9. Street food (fissi/mobili);
10. Locali etnici;
11. Fast-food;
12. Pizzerie-pub;
13. Bar-caffetterie;
14. Bar-locali notturni;
16. Negozi di prodotti tipici;
19. Mercati rionali.

I seguenti grafici presentano in sintesi i risultati.



Fonte: elaborazione propria (2020).

Fig. 14 - a) Utilizzo dei servizi da parte dei turisti; b) Utilizzo dei servizi da parte degli escursionisti



Fonte: elaborazione propria (2020).

Fig. 15 - a) Utilizzo dei servizi da parte dei residenti a Torino; b) Utilizzo dei servizi da parte dei residenti comuni limitrofi

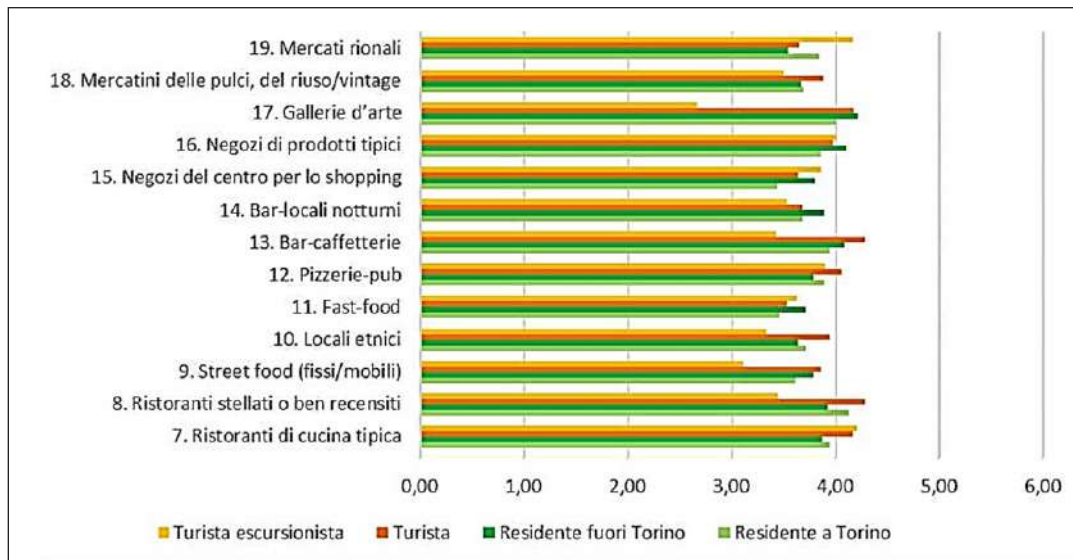


Fig. 16

7. CONCLUSIONI. – Gli studi sulla qualità della vita nelle città e l'evoluzione delle tendenze di turismo urbano sono caratterizzati da una serie di paradossi che offrono spunti per maggiore analisi. In particolare, è sempre più necessario considerare turisti e residenti in relazione tra loro nella trasformazione dei territori, con esigenze e tempi differenti ma anche con analogie di comportamento e rappresentazione/percezione anche nell'ambito dei servizi di ristorazione.

I dati e le informazioni raccolte attraverso il censimento dell'offerta offrono alcuni spunti di riflessione. In linea di massima, tutti i servizi di ristorazione si concentrano nelle aree centrali della città con alcuni allargamenti all'area sud collegata al quartiere di San Salvario per i ristoranti e bar (CAP 10125) e la zona ovest tra Pozzo Strada e Borgo San Paolo per i bar (CAP 10141). Anche per quanto riguarda le altre categorie di servizi di ristorazione (cibi da asporto, commercio alimentare al dettaglio e gelaterie-pasticcerie) l'offerta si concentra soprattutto nelle circoscrizioni 1 (Centro-Crocetta), 8 (San Salvario-Cavoretto-Borgo Po-Nizza Millefonti-Lingotto-Filadelfia) e 3 (San Paolo-Cenisia-Pozzo Strada-Cit Turin-Borgata Lesna) con una vasta offerta anche nella circoscrizione 2 (Santa Rita-Mirafiori) per quanto riguarda i servizi di gelaterie-pasticcerie. Rispetto a Torino, i quattro comuni della cintura presentano un'offerta sensibilmente più bassa su tutti i servizi di ristorazione, leggermente maggiore per Moncalieri e Rivoli rispetto a Nichelino e Venaria ma ciò è motivato da un proporzionale numero di residenti nei quattro comuni, che, in maniera più o meno marcata, sono tutti in decremento demografico (Moncalieri è il comune che resiste meglio).

L'analisi sull'evoluzione dei servizi nel tempo indica che rispetto a tutti gli altri servizi di ristorazione solo i ristoranti sono leggermente aumentati in particolare nelle zone centrali vicine alle due stazioni ferroviarie: Crocetta (10125) e San Salvario (10128) per Porta Nuova mentre Cit Turin e Cenisia (10138) per Porta Susa. Si nota, invece, un decremento di gelaterie-pasticcerie in particolare nelle circoscrizione 5 (Borgo Vittoria-Madonna di Campagna-Lucento-Vallette) e 4 (San Donato-Campidoglio-Parella) e in misura minore anche nelle circoscrizioni 3 (San Paolo-Cenisia-Pozzo Strada-Cit Turin-Borgata Lesna) e 8 (San Salvario-Cavoretto-Borgo Po-Nizza Millefonti-Lingotto-Filadelfia) per tradizione con un'offerta importante in questo ambito quasi quanto il centro di Torino. I quattro comuni della cintura non presentano forti diminuzioni nei servizi di ristorazione come a Torino; in particolare a Rivoli c'è un lieve aumento sia per cibi d'asporto che gelaterie-pasticcerie.

Analizzare l'uso e il giudizio di turisti/escursionisti e residenti nel centro/periferia rispetto ai servizi collegati al cibo è interessante per capire meglio quanto vengano utilizzati e come siano valutati. Sarebbe interessante approfondire l'analisi in base al luogo di residenza e di visita dei turisti/escursionisti per capire meglio i loro comportamenti e il collegamento con le trasformazioni dei territori.

I risultati raccolti, infatti, non hanno l'ambizione di analizzare in profondità un tema di ricerca di per sé molto vasto, ma hanno cercato, attraverso una visione d'insieme, di offrire una punto di partenza unitario con la possibilità di sviluppare ulteriori analisi in ambiti specifici come appunto quello legato alla ristorazione.

BIBLIOGRAFIA

- Agapito D., Mendes J., Pinto P. (2010). Destination image: perspectives of tourists vs. residents. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 1(1): 90-109.
- Ashworth G., Page S.J. (2011). Urban tourism research: Recent progress and current paradoxes. *Tourism Management*, 32: 1-15.
- Chi C.G.Q., Qu H. (2008). Examining the structural relationships of destination image, tourist satisfaction and destination loyalty: An integrated approach. *Tourism Management*, 29(4).
- Crespi-Vallbona M., Pérez M.P., Miró O.M. (2019). Urban food markets and their sustainability: The compatibility of traditional and tourist uses. *Current Issues in Tourism*, 22(14): 1723-1743.
- European Communities (2000). *Towards Quality Urban Tourism. Integrated Quality Management (IQM) of Urban Tourist Destinations*. Bruxelles: Office for Official Publications of the European Communities.
- European Union (2016). *The European Tourism Indicator System. ETIS Toolkit for Sustainable Destination Management*. Ref. Ares 1112645, 2 marzo 2017.
- Id. (2018). *Indicators for Sustainable Cities. Environment Science for Environment Policy*.
- Goffman E. (1959). *The Presentation of Self in Everyday Life*. Londra: Penguin.
- Marata A. (2017). Abitare la città contemporanea. *Sociologia urbana e rurale*, XXXIX(111).
- Ritchie J.B.R., Crouch G. (2003). *The Competitive Destination*. Wallingford: CABI.
- Snepenger D.J., Murphy L., O'Connell R., Gregg E. (2003). Tourists and residents use of a shopping space. *Annals of Tourism Research*, 30(3): 567-580.
- Van Ryzin G.G. (2004). Expectations, performance, and citizen satisfaction with urban services. *Journal of Policy Analysis and Management*, 23(3).
- Young G.W., Kitchin R., Naji J. (2021). Building city dashboards for different types of users. *Journal of Urban Technology*, 28(1-2): 289-309.

RIASSUNTO: Prima di essere turistiche, le città sono e rimangono territori dell'abitare, prodotti dell'agire sociale delle comunità che lo abitano, esiti di un processo dinamico, la cui produzione e trasformazione entra in conflitto con le temporalità effimere del turismo. Il contributo fotografa la dislocazione dei servizi urbani collegati al cibo nell'area urbana di Torino includendo quattro comuni della cintura confrontando il periodo pre-Covid 2009-2019. Inoltre, sono presentati alcuni risultati sulla soddisfazione dei servizi urbani di ristorazione da parte di turisti e residenti. Da tale analisi emerge una mappa di Torino dove residenti e turisti sono protagonisti/antagonisti nelle dinamiche di creazione e rappresentazione del territorio.

SUMMARY: *Tourists and residents: quality of food services in Turin*. Before being touristy, cities are and remain territories of living, products of the social action of the communities that inhabit them, the results of a dynamic process, the production and transformation of which comes into conflict with the ephemeral temporalities of tourism. The paper photographs the dislocation of urban services related to food in the urban area of Turin including four municipalities in the belt comparing the pre-Covid period 2009-2019. Furthermore, some results on the satisfaction of urban food services by tourists and residents are presented. From this analysis, a map of Turin emerges where residents and tourists are protagonists/antagonists in the dynamics of creation and representation of the territory.

Parole chiave: servizi urbani, cibo, turismo, città, sostenibilità
Keywords: urban services, food, tourism, city, sustainability

*Università degli Studi di Torino; francesca.zanutto@unito.it

SESSIONE 19

EDUCAZIONE GEOGRAFICA AL CIBO

CRISTIANO GIORDA*

EDUCAZIONE GEOGRAFICA AL CIBO

Il cibo si collega a innumerevoli temi che connettono l'insegnamento della geografia, l'educazione e problemi che riguardano la popolazione, le risorse naturali, i diritti umani, lo sviluppo sostenibile, l'intercultura e la diversità culturale, la salute, gli spazi urbani, il territorio, il paesaggio e la sua percezione.

Per questo, abbiamo voluto portare al centro di questa sessione – pensata in collaborazione con l'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia (AIIG) – il tema dell'“educazione geografica al cibo”, accogliendo tutti i contributi che mirino a collegare questi temi con lo sviluppo di nuovi approcci didattici, disciplinari e interdisciplinari.

Attraverso il cibo, infatti, si struttura e si rinegozia quotidianamente il rapporto tra persone, natura e cultura; esso sviluppa il più concreto rapporto di interdipendenza tra la vita delle persone, la biosfera e la società in cui il cibo viene prodotto e trasformato. In questo modo, il cibo acquista un forte valore emozionale e identitario: questo campo collega l'educazione geografica agli approcci che indagano la geografia emotiva delle pratiche alimentari, includendo il tema del nutrimento e i suoi valori simbolici, questioni di genere, analisi delle narrazioni e identità alimentari.

Così, Elena Cadel e Sonia Massari, hanno proposto un contributo su SEEDs – l'hub educativo della Fondazione Barilla – e le sette doppie piramidi culturali, per affrontare il delicato tema della consapevolezza sulle diete sane e sostenibili in diversi contesti geografici. Angela Cossiri e Giulia Messere hanno parlato di educazione alimentare e obiettivi di sviluppo sostenibile, affrontando il tema dell'educazione alimentare unendo la prospettiva costituzionalistica a quella sociologica, alla luce dei cambiamenti dovuti alla pandemia di Covid-19. Fabio Fatichenti si è occupato di orti didattici – esperienze capaci di favorire collaborazione e solidarietà, rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente – con un particolare focus sugli istituti del primo ciclo di istruzione in Umbria, grazie anche all'impegno della sezione regionale dell'AIIG. Laura Gennaro ha approfondito gli strumenti di educazione alimentare con approcci didattici interdisciplinari, come la geografia, a partire dall'idea che l'educazione alimentare sia un tassello fondamentale per un futuro più sostenibile e la scuola sia il luogo ideale per raggiungere un gran numero di persone. Infine, Tony Urbani e Luisa Carbone hanno indagato le relazioni contemporanee fra cibo e comunità – “Comu-cibo”, come le hanno definite –, muovendosi fra i differenti significati che i singoli cittadini e le comunità attribuiscono non solo al cibo, ma a tutte le filiere agroalimentari fino allo scaffale del supermercato.

*Università di Torino; cristiano.giorda@unito.it



TONY URBANI*, LUISA CARBONE*

COMU-CIBO: LE CONNESSIONI DELLE COMUNITÀ CON IL CIBO FRA POSSIBILITÀ DI CONNESSIONE E POTENZIALI CONFLITTI

1. IL CIBO FRA COMPLESSITÀ, SPETTACOLARIZZAZIONI EDONISTICHE E POSSIBILITÀ DI RICONNESSIONE. – Il cibo è un elemento simbolico culturale molto potente che contraddistingue le comunità, le regioni e le nazioni segnando la storia dell'umanità. Il senso ed il significato degli alimenti sono cambiati e cambiano su rotte spazio-temporali, intersecandosi nei territori, negli usi, nei costumi sociali e religiosi. Negli ultimi dieci anni si è assistito a processi di spettacolarizzazione (Debor, 2017) che hanno interessato la trasformazione e la promozione del cibo, ad esempio, attraverso i vari *show cooking* (Martina e Gallio, 2014), trasmissioni radio televisive e soprattutto il mondo del Web e dei social network. Una spettacolarizzazione del mondo del *food and beverage* con elementi di conoscenza e promozione dei prodotti, dei territori e delle comunità, il quali rientrano in un quadro edonistico, che caratterizza il cittadino contemporaneo, alla continua ricerca della sorpresa improvvisa e dirompente. Si tratta dunque di una stimolazione sensoriale e psicologica continua per la soddisfazione di bisogni immediati riassorbibili nella sfera privata, più che una tensione verso le comunità in cui insistono i processi di produzione di quei determinati alimenti. È evidente di come queste diverse tensioni, pulsioni e stimolazioni si innestino a pieno titolo nelle complessità del contemporaneo, le quali investono tutti i processi di produzione, promozione, accumulazione di saperi e consumo con evidenti ossimori.

Nel panorama italiano, ma in genere nei Paesi occidentali i prodotti alimentari sono promossi e spettacolarizzati, messi in vetrina e fatti recitare come fossero “attori” con storytelling accattivanti e avvincenti, che mettono in secondo piano gli aspetti “ombra” del cibo che consumiamo, di cui nonostante le etichette si conosce molto poco.

Per quanto il legislatore italiano si sia sforzato di tracciare filiere, di superare, ad esempio, lo strumento dell'asta a doppio ribasso e siano fiorite una serie di denominazioni (DOC, DOP, IGPT, IGT) disciplinari e protocolli, il consumatore, non ancora è grado di capire, ad esempio, se quel prodotto che si appresta a comprare sia stato realizzato sfruttando la manodopera, attraverso coltivazioni e allevamenti intensivi, con emissioni di CO₂ rilevanti, nel rispetto della comunità locale.

Come si muove, allora, il cittadino consumatore al confronto con i diversi tipi di stimoli e pulsioni? Da una prima analisi sembrano emergere diversi filoni nei quali si possono snodare strutture binarie quali: edonico/comunitario, consapevole/incosciente, responsabile/irresponsabile, ma si possono veramente leggere i fenomeni facendo riferimento a categorie binarie e le stesse categorie possono trovare una sintesi?

Al riguardo un sondaggio di Oxfam Italia e Federconsumatori (2019) rileva come il 74,41% dei consumatori italiani sia disposto ad acquistare prodotti e servizi liberi da dinamiche di sfruttamento dei lavoratori, indipendentemente dal prezzo. Secondo Oxfam Italia 3 consumatori su 4 sarebbero disposti a comprare prodotti più etici che non sfruttino la manodopera dei lavoratori, questo dato è molto interessante e per taluni versi anche sorprendente, se si pensa, ad esempio, da una parte alla crisi economica che sta vivendo il Paese con la crescita della povertà assoluta soprattutto al nord (Istat, 2020) e dall'altra le narrazioni che vorrebbero il consumatore sempre attento solo al prezzo a discapito di altri elementi. C'è però un'evidente difficoltà che rileva il cittadino nella scelta di prodotti etici, non riconducibili solamente alle certificazioni *fair trade*, ma ad un panorama più ampio di possibilità di tutta la filiera agroalimentare italiana che rimane per larga parte sconosciuta e inconoscibile. Oxfam Italia e Federconsumatori (2019) affermano che per quanto sussista una larghissima volontà del consumatore verso consumi più responsabili, al contempo il consumatore non è fornito di adeguate informazioni per le proprie scelte: in 8 su 10 (il 78,20% del campione) degli intervistati dichiarano appunto, di non avere adeguate informazioni per poter riconoscere sugli scaffali dei supermercati i prodotti che assicurano un'equa redistribuzione del valore tra tutti gli attori della filiera. Quindi, poco meno dell'80% dei consumatori a cui è stato somministrato il sondaggio è consapevole che ci sia una sperequazione nella filiera agroalimentare italiana e vorrebbe avere informazioni tali da poter “votare con il portafoglio” i prodotti e le aziende che si rendono protagoniste di una distribuzione equa e sostenibile del valore su tutta la



filiera. I consumatori dichiarano nella ricerca di non voler essere complici inconsapevoli dello sfruttamento nei terreni coltivati, ma che senza adeguate e puntuali informazioni, ed elementi che garantiscano la piena trasparenza e intellegibilità sul rispetto dei diritti umani nelle filiere, non sono in grado d'esercitare una scelta responsabile che pure dichiarano, senza esitare, di voler compiere. Il sondaggio, condotto su un campione di più di 2000 consumatori italiani, indaga il livello di consapevolezza dei consumatori italiani rispetto al tema dello sfruttamento degli operatori agricoli, e la propensione degli stessi ad agire per arginare il fenomeno.

Inoltre, l'indagine rientra nell'ambito di una più ampia campagna di sensibilizzazione e impegno civile denominata: "al giusto prezzo", che pone al centro il tema della responsabilità delle imprese sui diritti umani e il ruolo che i consumatori possono esercitare. I cittadini, alla luce della ricerca presentata appaiono edotti in merito alle principali cause di sfruttamento, che si nascondono dietro i prodotti agroalimentari esprimendo un sostanziale riconoscimento delle complessità del fenomeno e non riconducendo lo stesso al ruolo di singoli attori della filiera, ma piuttosto ad una concatenazione di cause ed effetti e quindi elementi e processi sistemici, che richiederebbero di essere affrontati tenendo una visione di insieme.

Va infatti sottolineato che il tema della criminalità organizzata di origine mafiosa è particolarmente evidente nello studio: per il 63,34% degli intervistati l'infiltrazione mafiosa risulta essere la principale causa che condiziona un sistema diffuso di sfruttamento nel comparto agroalimentare italiano. Il fenomeno mafioso non si estingue solamente nel caporalato, ma investe tutti gli attori della filiera fino a toccare le frodi con i fondi comunitari della PAC. In seconda posizione gli intervistati menzionano il ruolo di alcuni imprenditori agricoli poco etici, a cui il 54,11% dei consumatori attribuisce la responsabilità di condurre affari sfruttando i lavoratori, infine, l'ultima risposta è collegata alla prime due, ossia la mancanza di controlli nelle aziende agricole opzione scelta dal 51,62% dei rispondenti.

Secondo i dati Oxfam Federconsumatori (2019) vi è una sostanziale consapevolezza in merito al fatto che lo sfruttamento non si origina né esaurisce sui terreni coltivati, ma è il frutto di un percorso di filiera in cui anche il settore della distribuzione e i consumatori hanno importanti responsabilità, in base ai rapporti di forza. I consumatori intervistati chiedono, dunque, alle aziende della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) d'intraprendere, nel più breve tempo possibile azioni concrete e controllabili, atte a porre fine allo sfruttamento del lavoro agricolo e alla violazione dei diritti lungo tutte le filiere di produzione. Quella che potrebbe sembrare una rivendicazione estemporanea, si configura come una tendenza che in futuro molto prossimo potrebbe fare la differenza fra il successo e la perdita di consistenti fette di mercato da parte degli operatori della GDO, in questo ambito le tecnologie digitali potrebbero giocare un ruolo cruciale con piattaforme e App di *reputation rating*. Dall'inchiesta appare evidente che i consumatori vorrebbero garantito il diritto di poter scegliere prodotti sugli scaffali, che siano liberi da sfruttamento aumentandone l'offerta, al fine di consentire pratiche di acquisto responsabile; allo stesso tempo richiedono di rendere le informazioni sull'origine e il percorso dei prodotti semplice e chiaro, in modo da garantire ai produttori e ai lavoratori del comparto agricolo un costo all'origine equo e in grado di assicurare una remunerazione adeguata ai fattori di produzione.

2. IL CIBO FRA CONTRADDIZIONI E CONFLITTI: I CASI DELLA COLTIVAZIONE DI NOCCIOLE NELLA TUSCIA E DEL PROSECCO NEL VENETO. – Le tendenze del consumo biologico e le richieste di una maggiore attenzione agli aspetti etici e sociali della produzione agroalimentare riportano alla dimensione territoriale della comunità locale, dove

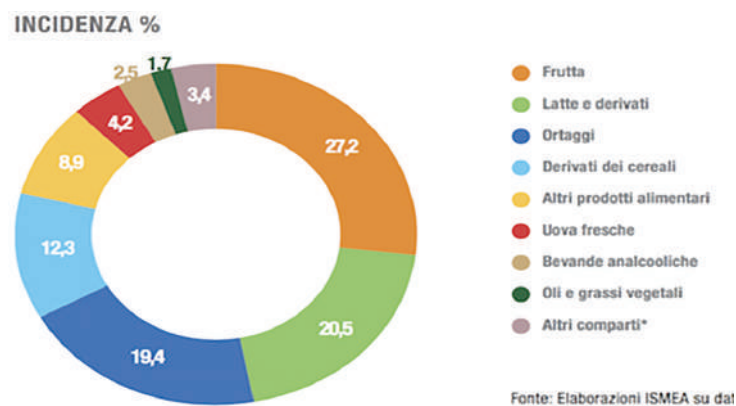
questi processi hanno la possibilità di essere ricomposti e compresi ma anche muoversi sugli assi che riguardano differenze identitarie e conflitti. I dati disponibili della ricerca Oxfam (2019) dimostrano l'importanza che sta assumendo il tema del cibo in termini di: capacità di evidenziare problematiche che sono al tempo stesso sociali, politiche, economiche ed ambientali. La grafica sottostante (Fig. 1) mostra la tendenza del consumatore a dirigere i propri acquisti di generi alimentari verso prodotti più rispettosi dell'ambiente, del lavoro degli agricoltori e della propria salute.



Fonte: www.ita.bio.

Fig. 1 - Trend spesa Bio, 2020

L'infografica attua una comparazione nella spesa biologica fra chi ha deciso di ridurre i consumi alimentari certificati Bio e chi invece li ha aumentati nell'anno 2020. Chi ha deciso di ridurre la spesa in *organic food* lo ha fatto di un 18%, soprattutto perché ha ridotto in generale la spesa in generi alimentari del 36%, preferendo comprare prodotti meno costosi 27% e non trovando prodotti biologici di proprio gusto in offerta 13%, questo dato in generale è poco sorprendente vista la crisi economica e finanziaria che accompagna il Covid-19. Sorprendono invece i consumatori che hanno deciso di aumentare i loro consumi nel biologico del 42%, un aumento rilevante che ha più motivazioni, per il 21% è in grado di dare più sicurezza rispetto all'agricoltura convenzionale, un 20% dichiara acquisire prodotto biologici, perché rappresenta una scelta più attenta, mentre il 12% dichiara di farlo in quanto più rispettoso dell'ambiente e del benessere degli animali. Nonostante una fase congiunturale negativa per la spesa derivata dalla pandemia/sindemia Covid-19, il trend del biologico è fortemente positivo, segno che sta nascendo una consapevolezza nel consumatore inerente alla sostenibilità, accompagnata da una maggiore attenzione alla salute e al rispetto dei diritti degli animali.



Fonte: www.ismea.it.

Fig. 2 - Distribuzione della spesa biologica per comparto, 2020

Analizzando nel dettaglio la composizione della spesa biologica, la parte preponderante è rappresentata dalla frutta con un 27,2%, probabilmente la presenza di pesticidi ed erbicidi spaventa molto il consumatore per quanto concerne la frutta. Al secondo posto per ordine di grandezza troviamo il latte e i latticini con un incremento del 20,5%, poco distanti gli ortaggi con il 19,4%, i cereali e derivati sono al 12,3% di aumento. Sul tema del biologico e delle identità locali e regionali, la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo si configurano sempre di più come contraddizioni e conflitti. Ad esempio la produzione delle nocciole nella Tuscia viterbese è stata recentemente interessata dalla nota trasmissione Report di RaiTre (www.rai.it/programmi/report), che intervistando sindaci e produttori locali ha raccontato quello che le comunità locali conoscono da tempo, ossia la coltivazione di nocciole crea occasioni di sviluppo economico per gli agricoltori, ma pone notevoli problemi di inquinamento dell'acqua, dell'aria ed è causa della riduzione della biodiversità del territorio. In effetti, la coltivazione delle nocciole pone innumerevoli rischi per la salute delle comunità che abitano quei territori (Menghini, 2010), una parte dei cittadini vorrebbe ridurre gli impatti negativi della monocoltura del nocciolo, ma gli agricoltori che vivono anche attraverso queste coltivazioni sono in maggioranza contrari a ridurre l'uso di sostanze chimiche e l'intensità delle coltivazioni.

Posto in questi termini il conflitto fra le due parti sembra insanabile con le retrovie composte da associazioni di categoria e associazioni di cittadini per la difesa della salute, che parteggiano per l'una o l'altra parte. Tuttavia, sembra esserci un grande assente in questo "gioco" delle parti, ossia il decisore politico che non sembra essere in grado né di ricomporre il conflitto fra cittadini, né di interloquire con il mondo dell'imprenditoria oscillando, nei confronti di questa ultima fra atteggiamenti timorosi e conflittuali. I decisori politici locali e regionali avrebbero il diritto e il dovere di creare un tavolo con associazioni di categoria, associazioni di cittadini per la difesa della salute e la grande impresa italiana che acquista le nocciole viterbesi, ossia la Ferrero S.p.A. al fine di cercare un giusto compromesso nella gestione delle problematiche, ad oggi i decisori politici sembrano aver abdicato al loro ruolo di mediatori e ascoltatori delle varie istanze dei territori della Tuscia viterbese.

Ma nelle terre del Prosecco della Regione veneta la situazione non appare molto dissimile, poiché il forte aumento della domanda di Prosecco a livello internazionale sta causando la perdita di biodiversità, pericoli

per la salute umana, desertificazione del territorio e rilevanti impatti paesaggistici. Nel 2019 la zona collinare di produzione storica del vino Prosecco è entrata a far parte della lista dei siti patrimonio dell'umanità dell'UNESCO. L'area che rientra in parte nella provincia di Treviso ha visto negli ultimi anni numerosi terreni adibiti a vigneti per la produzione del vino prosecco in risposta all'aumento della domanda, in modo particolare dei mercati internazionali. Di fatto, ad oggi la viticoltura occupa il 31% della superficie agricola complessiva della provincia, questo aumento di occupazione di suolo per la viticoltura da Prosecco sta causando rilevanti alterazioni nei paesaggi delle zone interessate, con evidente e grave perdita della biodiversità (Basso, 2018). Questo tipo di coltivazione molto intensiva si accompagna all'uso e spesso abuso di pesticidi (nel 2018 sono state vendute 4622 tonnellate, pari a più di 36 kg per ogni ettaro di superficie coltivabile) che sono nocivi per la salute della popolazione (Toffol, 2019). Tali pesticidi possono causare effetti acuti per inalazione o contatto durante i trattamenti delle viti, ed effetti cronici per l'assunzione continuativa di piccole dosi attraverso le acque contaminate (*ibidem*). Al fine di salvaguardare l'ambiente e la salute sarebbe necessario ridurre l'uso dei pesticidi promuovendo, ad esempio, la produzione biologica e ripristinando la biodiversità con altri tipi di coltivazioni nel rispetto della sostenibilità dei territori. L'inserimento nella World Heritage List UNESCO potrebbe essere un'occasione di riflessione e dibattito pubblico al fine di attuare le azioni a mitigazione dell'impatto del Prosecco in Veneto. In effetti sia nel caso delle nocchie della Tuscia viterbese, che nel Prosecco veneto assistiamo ad una profonda assenza del decisore politico, che sembra essere attento più alle occasioni di sviluppo economico, che alla salute dei cittadini e dei territori, mentre le due istanze dovrebbero trovare momenti di sintesi, anche per tenere sotto controllo la conflittualità delle comunità locali e promuovere un'economia solidale e sostenibile.

Forse in Italia e in Europa, i tempi sono maturi per una grande Legge quadro a tutela della biodiversità, della salute pubblica e del biologico, il decisore politico locale è forse troppo stretto nelle dinamiche di sviluppo economico locali e in questa fase congiunturale particolarmente difficile nella pandemia/sindemia Covid-19, non è in grado di far valere in modo adeguato le istanze di salute pubblica e difesa del territorio in tutte le sue derivanti.

3. CIBO E LUOGHI: IL POSSIBILE RUOLO DELLE TECNOLOGIE DIGITALI E DELLE STRATEGIE BOTTOM-UP. – La riflessione sulla produzione biologica del cibo riconduce il discorso al centro dei compiti della politica territoriale, che in fatto di azioni decisionali per la collettività interviene per definire, comporre e scomporre il territorio al fine di organizzare adeguatamente lo spazio di relazione fra uomo e natura. In questo contesto, non è da sottovalutare il ruolo dei documenti europei sullo sviluppo rurale, come la Carta rurale europea e la Dichiarazione di Cork, nell'indicare la necessità di allargare il raggio di azione delle politiche ambientali secondo un'ottica di bottom-up. Per cui sembrerebbe che la stessa cultura del cibo debba essere pensata “non secondo la logica dei soggetti, né secondo quella degli oggetti, ma in funzione delle loro relazioni: relazioni di conoscenza intuitiva o razionalizzata dalle scienze, relazioni di sfruttamento o di conservazione mediate dalle tecniche, relazioni immaginarie, infine, fatte di esperienze sensibili o di proiezioni mentali” (Lascoume, 1994). In questa direzione la cultura del cibo assume un fondamentale rilievo nel connettere e ri-connettere i cittadini ai territori, anche grazie alla mediazione dell'innovazione sociale e tecnologica, che aumenta il grado di consapevolezza e conoscenza in relazione alla lenta trasformazione dei pascoli ad opera del consumo di suolo, oppure dell'eccessiva pressione del bestiame, del deperimento delle formazioni forestali e del danneggiamento degli habitat degli animali, dovuto in parte ai cambiamenti climatici, ma in parte anche alla scarsa conoscenza naturalistica, sia fra i cittadini sia fra i turisti, che mette a rischio e compromette la tutela naturalistica dei territori in cui le pratiche tradizionali, protratte per secoli, hanno invece garantito la conservazione della biodiversità e potrebbero tradursi in uno stimolo per aumentare il turismo eco-sostenibile e gastronomico. Lo dimostra anche la proliferazione di applicazioni geolocalizzative per scegliere del cibo sano, sostenibile ed equo, innovazioni strategiche e di marketing territoriale, che attraverso una serie di procedure selettive di apparente matrice “culturale” filtrano le immagini dei territori, e contribuiscono non solo a stimolare nuove suggestioni identitarie, ma anche a produrre le condizioni politiche, che, in molti casi, hanno consentito di introdurre questi cambiamenti rivoluzionari, incontrando il consenso di una parte significativa di consumatori. In questo schema, una particolare attenzione viene rivolta alla funzione del “passaparola”, che ha assunto un ruolo molto rilevante nel processo di miglioramento dell'immagine dei luoghi e delle filiere alimentari, in quanto molte volte considerata più credibile delle fonti informative ufficiali e il più delle volte basata sull'esperienza personale e, per questo, considerata rassicurante. È innegabile, la componente mediatica dei social sta diventando uno degli obiettivi più consistenti per la riuscita di ogni operazione, per cui i

territori rurali, che assomigliano sempre di più a reti instabili di trasformazioni, sono paragonabili più che a luoghi “all’aver luogo”, in un *continuum* sovraesposto attraverso cui ciò che accade è ovunque visibile, ma ciò che lo ha reso possibile rimane nell’ombra, nascosto nella piega del controllabile, del non rilevabile, sfuggente alle complesse pratiche del tracciamento. Di fatto, le immagini del cibo e dei luoghi del cibo permettono ai singoli individui di identificarsi come membri della comunità e diventano elementi indispensabili, sulle quali oramai si possono strutturare specifici percorsi di sviluppo – dove non sempre però è possibile affiancare la parola sostenibile – che rappresentano un’opportunità per le amministrazioni per “sedurre” le comunità locali e i nuovi cittadini a dare il consenso a decisioni e azioni per delineare o riconfigurare il territorio che abitano. In questa ottica, è fondamentale la capacità dell’informazione veicolata dall’immagine del territorio di coinvolgere l’attenzione anche di saperi non esperti, e in questo senso è strategico ripensare un approccio bottom-up che sia in grado di comunicare la complessità del cibo in modo semplice ed emotivamente coinvolgente. È infatti evidente il rapporto tra l’immagine percepita e il potenziale del territorio, per cui impressioni, idee, credenze, cibo e informazioni formano l’immagine del luogo. Quest’ultima, legata alla vocazione del luogo, che deve basarsi su elementi credibili, pochi ed efficaci elementi chiave, che devono essere rivolti soprattutto ai soggetti interni al territorio, mirando ad offrire informazioni sui progetti di sviluppo del territorio, a rafforzare il senso di appartenenza al territorio, ad esplicitare modelli di conciliazione di interessi divergenti e a stimolare la partecipazione alle politiche di sviluppo del territorio. Una messa in rete, secondo un approccio dal basso, che partecipa con varie modalità ai programmi di sviluppo, poiché la complessità “dell’ambiente territoriale e della tipologia degli interlocutori implica la presenza di processi e di flussi di comunicazione multiformi e variegati” (Ostillio, 1997) e suggerisce pertanto una visione interfunzionale e integrata, che deve tenere conto dei flussi comunicativi interni ed esterni, verticali ed orizzontali, nonché delle forme e delle modalità comunicative con le specifiche caratteristiche, e infine dei messaggi e dei media con i diversi livelli di impatto (istituzionale, commerciale, gestionale, economico-finanziaria), che possano suscitare (Ashworth e Voogd, 1993 p. 106) nei confronti del territorio sentimenti di riconoscimento e promuovere la partecipazione e la condivisione del “valore” del cibo. Valorizzare i luoghi del cibo significa innanzitutto migliorare la prosperità e la sicurezza dei territori al fine di far crescere l’economia, attraverso l’incremento delle risorse di conoscenza e fiducia, motori della soddisfazione, stimolando i progetti di una sostenibilità territoriale, avviando il rafforzamento delle strutture economiche e delle strutture sociali. In sostanza pensando ai luoghi rurali, o meglio agli *smart villages*, come ormai si definiscono, essere “intelligenti” assume vari significati: usare, ad esempio, le tecnologie digitali per favorire l’innovazione sociale; essere consapevoli delle nuove catene del valore rurali (come l’energia rinnovabile, la bioeconomia emergente, la crescente domanda di prodotti tipici e salubri, l’economia circolare, l’ecoturismo); costruire nuove forme di cooperazione e nuove alleanze tra il mondo agricolo e tutte le altre componenti delle comunità rurali, tra Comuni, settore privato e società civile (Hess *et al.*, 2018). Una spettacolarizzazione del territorio, infatti deve contribuire non solo al miglioramento e alla riqualificazione, indirizzando in certi casi gli investimenti a favore dello sviluppo dell’attrattività, ma riuscire ad intervenire in maniera performante non solo sulla percezione e sul senso di appartenenza, ma anche sulla diffusione delle buone pratiche di una governance multilivello. “Una governance che possa quantomeno provare a realizzare una convergenza tra i molti strumenti a disposizione delle diverse istituzioni (locali, regionali, statali, europee), garantendo un equilibrio tra esigenze di uniformità di diritti e doveri e valorizzazione delle differenziazioni” (Hogan *et al.*, 2020) presenti nelle comunità e nei luoghi, alle volte stereotipati dai social. Quest’ultimi sembrano non possedere tratti propri stabili, ma anche se si sottraggono a una rappresentazione certa e definita una volta per tutte, hanno però la formidabile capacità di raccogliere in sé, mostrando l’essenziale di ciò che di volta in volta ospita, di gettare fuori, di separare da sé, “l’inconcepibile e nascosto aspetto che obbliga il pensiero ad un’inedita disarticolazione, inversione o salto” (Bonazzi, 2002). Il luogo, si sa, è infatti quello che accoglie, complica e svolge la coincidenza degli opposti (Soja, 1995, p. 15), lo sanno coloro che, per comprenderne i meccanismi e il funzionamento, hanno deciso di frequentare quei particolari luoghi e sperimentare quei linguaggi innovativi, che ne smontano le inavvertite trame e gettano luce sulla natura delle relazioni istituite dallo spazio del cibo.

RICONOSCIMENTI. – Pur nell’unità del testo, sono da ascrivere a Tony Urbani il primo e il secondo paragrafo e a Luisa Carbone il terzo paragrafo.

BIBLIOGRAFIA

- Ashworth G.J., Voogd H. (1993). *Selling the City. Marketing Approaches in Public Sector Urban Planning*. Londra: Wiley.
- Basso M. (2018). Monocolture agricole e degrado del suolo. Considerazioni a partire dal caso dei territori di produzione del Prosecco. In: ISPRA, *Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici*.
- Bonazzi A. (2002). Per una storia delle origini della prospettiva: il mondo e l'immagine. In: de Spuches G., a cura di, *Paesaggi virtuali*. Laboratorio Geografico dell'Università degli Studi di Palermo, pp. 21-29.
- Debor G. (2017). *La società dello spettacolo*. Milano: Baldini & Castoldi.
- Hess S., Kolosy K., O'Hara E., Paneva V., Soto P. (2018). Borghi intelligenti. Nuova linfa per i servizi rurali. *Rivista rurale dell'Ue*, n. 26, Unione europea.
- Hogan P., Crețu C., Bulc V. (2020). *Eu Action for Smart Villages*. European Commission.
- Lascoumes P. (1994). *L'éco-pouvoir. Environnements et politiques*. Parigi: La Découverte.
- Menghini G. (2010). *Valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza nella coltivazione delle nocciole: indagine sperimentale nelle principali realtà corilicole italiane*.
- Ostilio M.C. (2000). La comunicazione territoriale. In: Valdani E., Ancarani F., a cura di, *Il marketing territoriale, logiche, strumenti e casi nel contesto italiano e internazionale*. Milano: EGEA, pp. 157-177.
- Soja E. (1995). Heterotopologies, a remembrance of the other space in the citadel LA. In: Watson S., Gibson K., a cura di, *Postmodern Cities et Spaces*. Cambridge: Blackwell, pp. 14-34.
- Toffol G. (2019). Il marchio UNESCO sulle colline del prosecco: opportunità o nuovo rischio per la salute? *Recenti progressi in medicina*, 110(11): 513-515.

www.ismea.it
www.istat.it/it/archivio/258632
www.ita.bio
www.oxfamitalia.org/giusto-prezzo-sondaggio-oxfam-federconsumatori
www.rai.it/programmi/report

RIASSUNTO: L'articolo indaga le relazioni contemporanee fra cibo e comunità muovendosi fra i differenti significati che i singoli cittadini e le comunità attribuiscono non solo al cibo, ma a tutte le filiere agroalimentari fino allo scaffale del supermercato. Nello specifico vengono analizzate le scelte etiche e sostenibili, le contraddizioni ed i conflitti, le tecnologie digitali e le strategie bottom-up.

SUMMARY: *Comu-food: the connections of communities with food between the possibility of connection and potential conflicts.* The paper investigates the contemporary relationships between food and communities moving between the different meanings that individual citizens and communities attribute not only to food, but to all the agro-food chains up to the supermarket shelf. Specifically, ethical and sustainable choices, contradictions and conflicts, digital technologies and bottom-up strategies are analysed.

Parole chiave: cibo, comunità, tecnologie digitali
Keywords: food, communities, digital technologies

*Università degli Studi della Tuscia; urbanit@unitus.it; luisa.carbone@unitus.it

LAURA GENNARO*, SIBILLA BERNI CANANI*, FABRIZIA MACCATI*, ANDRÉS PENALOSA*

STRUMENTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE CON APPROCCI DIDATTICI INTERDISCIPLINARI: IL CASO DELLA GEOGRAFIA

1. INTRODUZIONE. – Nei paesi ad alto reddito pro-capite, non ci si alimenta (più) per sopravvivere: l'atto di mangiare è strettamente collegato a determinanti economiche, culturali e psicologiche; il cibo è socialità, affettività, oltre che cultura e tradizione, tutti fattori che intervengono nel momento della scelta di acquisto o consumo di un prodotto alimentare. Molti degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU (United Nations, 2015), a partire dal n. 12, "Consumo e produzione responsabili", hanno un legame con il cibo, e dimostrano quanto le scelte alimentari che si compiono hanno un effetto non solo sulla propria salute, ma anche sull'ambiente. Ne consegue che l'educazione alimentare sia un tassello fondamentale delle azioni da intraprendere per un futuro più sostenibile e la scuola, ambiente educativo per eccellenza, sia il luogo ideale per raggiungere un gran numero di persone, non solo alunni e alunne, ma anche le loro famiglie e tutto il personale scolastico.

2. L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E IL CREA. ALIMENTI E NUTRIZIONE. – Da una definizione di Isobel Contento, docente alla Columbia University e autrice di numerose pubblicazioni sui temi dello stile di vita, l'alimentazione e gli interventi educativi nelle scuole, l'educazione alimentare è "la combinazione di strategie educative volte a facilitare l'adozione volontaria di scelte alimentari e altri comportamenti legati al cibo e alla nutrizione che conducano a salute e benessere" (Contento, 2008, p. 176). E come specificato nelle Linee guida per l'educazione alimentare redatte dal Ministero dell'istruzione, università e ricerca in occasione dell'Expo del 2015, quando si vogliono organizzare degli interventi educativi in alimentazione bisogna tener conto del contesto e promuovere sia la trasversalità dell'educazione alimentare in tutti i suoi aspetti che il concetto di socialità legata al cibo (MIUR, 2015). Qual è il contesto italiano? Il sovrappeso e l'obesità infantile sono ormai un'emergenza globale e purtroppo anche in Italia i dati non sono confortanti. L'indagine periodica dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), OKkio alla Salute, rileva che il 30% dei bambini di 8-9 anni è in eccesso ponderale a causa di scorrette abitudini alimentari e di una limitata propensione all'attività fisica, con un netto gradiente sud-nord che vede la situazione nel sud Italia particolarmente critica (ISS, 2019). Il sovrappeso e l'obesità sono inseriti tra i fattori di rischio per le malattie croniche nei paesi ad alto reddito pro-capite e si assiste ormai allo sviluppo in età giovanile di malattie che erano tipiche dell'età adulta come il diabete, l'ipertensione o malattie cardiovascolari. OKkio alla Salute ha rilevato inoltre che, tra le scorrette abitudini alimentari dei bambini/e, vi è la scarsa assunzione di frutta e verdura. Il 24,3% consuma frutta e/o verdura meno di una volta al giorno a fronte delle 5 porzioni al giorno raccomandate dall'OMS (FAO, 2021) e dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione italiane (CREA, 2018). Vi è quindi la necessità di educare ad un corretto stile di vita sin dai banchi scolastici, con un messaggio educativo univoco sulle tematiche nutrizionali, basato su documenti scientificamente condivisi che tengano conto della realtà italiana, così diversa da regione a regione, e con un occhio particolare al sud della penisola.

Il Centro di ricerca CREA – Alimenti e Nutrizione, oltre ad attività di ricerca sugli alimenti e la nutrizione, ha nel suo mandato da quando era Istituto Nazionale della Nutrizione l'educazione alimentare e l'aggiornamento e la pubblicazione periodica delle Linee Guida per una Sana Alimentazione, lo strumento principale di tutte le attività educative rivolte ad adulti e bambini. Sotto il suo coordinamento, le Linee Guida vengono elaborate periodicamente da un'apposita commissione scientifica, composta da più di 100 membri, che comprende esponenti di quattro Ministeri (Agricoltura, Salute, Istruzione, Ambiente), le cattedre di nutrizione più rappresentative dell'Accademia italiana, le Società Scientifiche di ambito nutrizionale e medico e le Associazioni di medici, dietisti, biologi e consumatori, oltre ad una rappresentanza importante della comunità scientifica dello stesso CREA – Alimenti e Nutrizione. Le Linee Guida sono il documento italiano di riferimento per il consumatore sulla sana alimentazione: forniscono una serie di consigli e indicazioni



alimentari per l'assunzione o il mantenimento di un sano stile di vita, indicando in maniera semplice le regole per un'alimentazione equilibrata nelle varie fasce di età. Suggestiscono le scelte alimentari più giuste, in base alle tradizioni e abitudini più comuni nel paese, indicando, nell'ultima edizione, anche come coniugare la salute dell'individuo con la salute dell'ambiente: la linea guida n.13 dell'edizione del 2018 è infatti dedicata completamente alla sostenibilità (CREA, 2018). Proprio per le sue oggettive competenze in materia, al CREA, con il coordinamento del suo Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, sono state affidate dal 2014 le Misure di accompagnamento al Programma Europeo "Frutta e verdura nelle scuole" (Frutta nelle scuole, 2017; School Fruit and Vegetables Scheme, 2017), ovvero le attività educative che, su indicazione precisa dell'Ue, affiancano la distribuzione di frutta e verdura nelle scuole che partecipano.

3. IL PROGRAMMA EUROPEO FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE. – Il Programma, promosso dall'Unione europea, è coordinato in Italia dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MiPAAF) e svolto in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, il Ministero della Salute, Agea, e le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano; prevede la distribuzione, gratuita per le scuole italiane, di frutta e verdura come merenda di metà mattina, ma richiede che vengano organizzate attività di educazione alimentare rivolte alle classi. Lo scopo è quello di incentivare il consumo di frutta e verdura da parte di bambini e bambine di età compresa tra i 6 e gli 11 anni, che, come già accennato, è inferiore alle raccomandazioni. L'educazione alimentare, infatti, consiste nell'attuare strategie educative che permettano l'adozione di sane abitudini alimentari che perdurano nel tempo (FAO, 2005). L'iniziativa, in essere dal 2009, mira dunque allo sviluppo di abitudini alimentari corrette tra gli alunni delle scuole primarie; promuove l'assaggio e la conoscenza del prodotto vegetale fresco, anche rispetto al suo luogo di origine e alla sua stagionalità, proprio nella fascia di età in cui i bambini iniziano a definire le proprie scelte e abitudini alimentari. Il Centro CREA – Alimenti e Nutrizione ha coordinato e gestito per l'Italia, tra il 2014 e il 2020, le misure educative, mirate a supportare insegnanti e famiglie per facilitare l'avvicinamento dei bambini al mondo della frutta e della verdura. L'educazione alimentare non va infatti intesa come una lezione di scienze sui gruppi alimentari e sulle calorie ma, come specificato dalla FAO (2005) o nelle Linee Guida del MIUR (2015), deve e può essere un insegnamento trasversale alle materie scolastiche, scientifiche e umanistiche. E così lo studio della geografia, ad esempio, può esplorare territori e culture anche attraverso le abitudini a tavola. Inoltre, ricercare i prodotti utilizzati nella cucina di una regione o di un Paese significa scoprirne la geografia fisica, il sistema agricolo, le relazioni economiche e sociali, i mutamenti e le trasformazioni. Coinvolgere alunni e alunne della classe provenienti da Paesi diversi dall'Italia può essere l'occasione di viaggiare per il mondo attraverso culture e tradizioni gastronomiche. Nell'ambito del Programma sono stati quindi sviluppate, per gli insegnanti delle classi di scuola primaria aderenti, misure educative con strumenti didattici mirati a un'educazione alimentare svolta in maniera interdisciplinare, tendenti ad aumentare la conoscenza dei prodotti vegetali da parte di alunni e alunne, per stimolarne la curiosità e l'interesse, perfettamente in linea con la letteratura scientifica (Pérez-Rodrigo e Aranceta, 2001; 2003), e in particolare con un documento del Joint Research Center (JRC) dell'Ue che suggerisce come promuovere il consumo di frutta e verdura nelle scuole (Mak *et al.*, 2016).

4. LE MISURE EDUCATIVE.

4.1 "Le scuole al CREA". – Una delle attività riportate come efficaci nel documento del JRC è quella degli orti didattici, che portano alla conoscenza di frutta e verdura attraverso la visualizzazione della crescita della piantina dal seme e la cura da dedicare alle piante per arrivare a vederle fiorire e fruttificare. Come riportato anche in altre pubblicazioni sull'argomento (Robinson-O'Brien *et al.*, 2009; Dudley *et al.*, 2015), l'orto permette ai bambini di effettuare un'esperienza pratica nel piantare, coltivare e raccogliere frutta e verdura, aiutando la familiarizzazione con i prodotti di origine vegetale e spingendo all'assaggio e/o al consumo di frutta e ortaggi (Fig. 1). L'allestimento di un orto in strutture anche esterne alla scuola rappresenta inoltre un'occasione per conoscere meglio il proprio territorio e interagire con esso.

Nell'attività educativa chiamata "Le scuole al CREA" sono state quindi organizzate visite (gratuite) delle scolaresche presso i Centri CREA sul territorio nazionale dove erano stati allestiti degli orti didattici.

Nei Centri, personale qualificato e/o opportunamente formato, grazie ad una serie di attività ludico didattiche mirate portava gli alunni e le alunne ad immergersi nel magico mondo della produzione di frutta e ortaggi, toccando con mano, ossia sperimentando direttamente in campo, come piantare o travasare delle piantine.

L'esperienza sensoriale iniziata con l'orto si concludeva con una merenda, un vero e proprio laboratorio sensoriale, dove alunni e alunne potevano assaggiare prodotti ortofrutticoli di stagione e del territorio, in un percorso di degustazione guidato. Le scolaresche ripartivano poi con una piantina aromatica in regalo per proseguire a casa, con la famiglia, l'esperienza sensoriale.

4.2 *“Le Olimpiadi della frutta”*. – La seconda misura organizzata, le Olimpiadi della frutta, è un vero e proprio campionato interscolastico su base nazionale, strutturato come un percorso didattico multidisciplinare a tappe successive. Alle classi iscritte alle Olimpiadi (tramite gli/le insegnanti) venivano inviate schede didattiche di approfondimento, insieme a giochi, quiz e lavori da svolgere sia in classe che a casa. Obiettivi principali l'esperienza corretta e diretta del prodotto anche tramite approccio sensoriale e la conoscenza della sua origine, con le relative caratteristiche qualitative e nutrizionali (prodotti locali e biodiversità). È fondamentale far comprendere al bambino che l'ambiente che lo circonda e il territorio in cui vive sono una fonte di conoscenze e di esperienze che vanno rispettate e difese. Quindi, seguendo anche le indicazioni dell'Unione europea e del MiPAAF, tra le attività delle Olimpiadi alcune riguardano lo studio della stagionalità e della coltura, dal seme al frutto attraverso il suolo e la pianta, e l'attenzione all'ecosostenibilità e alla riduzione degli sprechi. Tutto sempre coinvolgendo l'intera classe e spesso, auspicabilmente, anche le famiglie con attività didattiche ma fondamentalmente ludiche. Il gioco ha infatti tutte le caratteristiche necessarie affinché si realizzi un apprendimento efficace e duraturo. È un'esperienza complessa e coinvolgente che permette ai bambini e alle bambine di partecipare, di essere protagonisti, in modo costante e naturale, accrescendo conoscenze e competenze. Usato in molte metodologie di insegnamento, è uno strumento che permette di appassionare le alunne e gli alunni, rendendoli autonomi nell'apprendimento, ma all'interno di un contesto dove la motivazione degli alunni è utilizzata per conseguire gli obiettivi che l'insegnante indica (Caon e Rutka, 2004; Poggi, 2018).

Per consentire di non disperdere il lavoro dedicato alla strutturazione delle attività didattiche, le sfide delle Olimpiadi dei primi cinque anni di Misure di Accompagnamento sono state raccolte in un Volume, dedicato agli insegnanti delle Scuole Primarie partecipanti al Programma: *“Facciamo fruttare le Olimpiadi. L'educazione alimentare in un percorso interdisciplinare per la Scuola Primaria”* (Maccati e Gennaro, 2019) (Fig. 2).

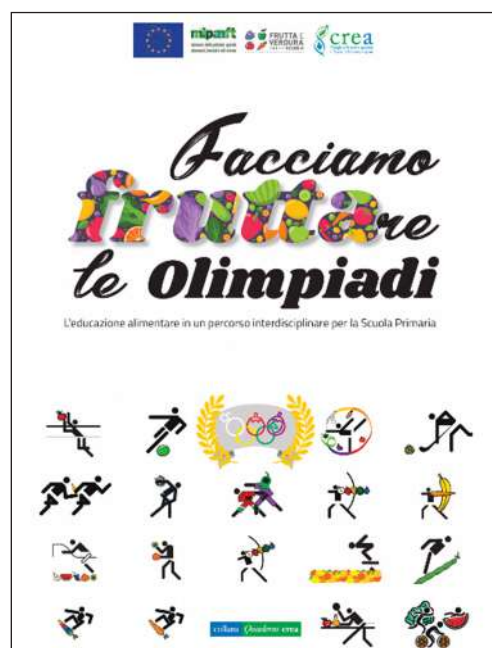
Il volume nasce dal desiderio di riproporre in modo ragionato l'esperienza maturata nei cinque anni di Olimpiadi della frutta, per aiutare gli/le insegnanti ad avvicinare le classi al variegato mondo di frutta e verdura attraverso la fantasia, la creatività e il ragionamento.

Partendo dallo studio dei tantissimi elaborati ricevuti durante ogni campionato annuale e dalle loro numerose implicazioni e sfaccettature, raccogliendo tutti i suggerimenti ricevuti dalle scuole stesse, le attività sono state rubricate con simboli che richiamano le aree disciplinari di pertinenza, i temi affrontati di volta in volta o la possibilità di coinvolgere le famiglie in un più ampio lavoro di sensibilizzazione. Le schede didattiche



Fonte: Maccati et al., 2019.

Fig. 1 - Attività di orto didattico nell'ambito della Misura di Accompagnamento *“Le Scuole al CREA”*



Fonte: Maccati e Gennaro, 2019.

Fig. 2 - Copertina del Volume *“Facciamo fruttare le Olimpiadi. L'educazione alimentare in un percorso interdisciplinare per la Scuola Primaria”*

sono state quindi raggruppate e suddivise nelle diverse materie curriculari e all'interno di questa classificazione sono stati individuati gli obiettivi disciplinari, fondamentali per legare le materie scolastiche con le attività da far svolgere in classe o a casa. In particolare, per la materia geografia sono stati individuati 5 obiettivi disciplinari tra quelli elencati nell'apposito Decreto Ministeriale MIUR (DM 254, 2012, pp. 48-50) con altrettante attività ludico didattiche:



Fonte: Maccati e Gennaro, 2019.

Fig. 3 - Esempio di elaborato vincitore per l'attività Snowborg

“Ricavare informazioni da una pluralità di fonti”: attività di riferimento “Coglila al volo”, per approfondire il concetto di biodiversità della frutta attraverso i luoghi di origine. “Acquisire il concetto di regione geografica e i vari elementi che caratterizzano i principali paesaggi italiani”: attività di riferimento “Snowborg”, creata in occasione dell'Anno dei Borghi (Ministero dei Beni Culturali, 2017). Le classi dovevano disegnare cartine geografiche del loro territorio, dove fossero riportati monumenti storici del territorio, ma anche i prodotti tipici. Una sorta di guida per i loro coetanei, dal momento che il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio ed è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo (Fig. 3).

- “Comprendere che il territorio è uno spazio organizzato e modificato dall'uomo”: attività di riferimento “Pesigiusti”, con l'intervista agli anziani di famiglia sulle abitudini, anche di coltivazione, e gli stili di vita di un tempo paragonati agli attuali. Una sorta di *ieri e oggi* a confronto, costruito in cartelloni.
- “Conoscere e valorizzare il patrimonio ambientale, naturale e culturale del proprio territorio”: attività di riferimento “Tennisfavola”, in cui è stato chiesto di selezionare personaggi delle favole e sostituirli con prodotti tipici del territorio.
- “Conoscere i fattori che influenzano il clima e le sue conseguenze sull'ambiente”: attività di riferimento “Staffetta dei ricordi”, sui frutti “antichi”, quelli che non si mangiano più, parte integrante della memoria e della ricchezza del territorio, patrimonio di tradizioni, gesti e civiltà (Fig. 4).



Fonte: Maccati e Gennaro, 2019.

Fig. 4 - Esempio di elaborato vincitore per l'attività “Staffetta dei Ricordi”

4.3 “*La formazione degli insegnanti*”. – Infine, la formazione frontale degli insegnanti delle scuole primarie, su tutto il territorio nazionale, con incontri di 4-5 ore composti ciascuno da 4 moduli formativi. Lo scopo della formazione è stato quello di fornire agli insegnanti strumenti per fare educazione alimentare in classe cercando di incuriosire e sensibilizzare alunni e alunne a un maggiore consumo di frutta e verdura. In ognuno degli anni di attività si è cercato di organizzare gli incontri in luoghi diversi (prediligendo il Sud Italia e le Regioni maggiormente interessate dal sovrappeso e dall’obesità di bambine e bambini), per permettere a più insegnanti possibile di usufruire della misura formativa. Sono stati incontrati circa 2.700 docenti negli anni, in poco più di 70 incontri, garantendo la diffusione di un messaggio educativo univoco sulle tematiche nutrizionali e corretto scientificamente perché basato su un documento di consenso, le Linee Guida per una sana alimentazione. Gli argomenti affrontati nei moduli formativi riguardavano: la conoscenza del Programma europeo e delle modalità di distribuzione; l’impostazione di interventi di educazione alimentare; l’importanza dell’inserimento di frutta e ortaggi nell’alimentazione quotidiana e alcune informazioni su conservazione, sostenibilità, sicurezza d’uso, etichettatura. Ma, oltre alle conoscenze, l’attività è stata strutturata in modo da fornire strumenti pratici: al termine della formazione, infatti, a tutti i partecipanti veniva consegnato materiale didattico in formato elettronico, in particolare un Teaching pack, ovvero un pacchetto di 10 schede, costruito appositamente per i discenti delle formazioni, contenente attività ludico-didattiche su diverse tematiche (dalla stagionalità alla merenda, dall’esperienza sensoriale alle colazioni del mondo, ecc.). Ogni scheda è stata strutturata in maniera da poter essere agevolmente e rapidamente utilizzata in classe dall’insegnante, in modo trasversale alla didattica e in più di una scheda del Teaching Pack si fa riferimento alla geografia del territorio. Ad esempio, in “Muoviti muoviti” l’attività prevede di uscire da scuola, in una gita in giro per il quartiere o anche solo per l’isolato, per poi disegnarne la cartina, riconoscendone i luoghi (e intanto camminando). Ma soprattutto nella scheda sulla prima colazione (“La Colazione: mai più senza”) si spiega l’importanza di questo pasto attraverso le colazioni del mondo, stimolando bambini e bambine a scoprire somiglianze e diversità tra la loro colazione e quella dei loro coetanei lontani. Per aiutare gli insegnanti è stata anche aggiunta una parte di elenco di colazioni internazionali come esempio per descriverne altre, a partire dalle abitudini (regionali, nazionali o internazionali) delle famiglie che ruotano intorno ad ogni classe.

Concetto simile in una delle attività di un quaderno redatto nell’anno scolastico 2019-2020 proprio per gli insegnanti, intitolato “Scopri le meraviglie di Frutta e Verdura: CREA, gioca e impara” (Gennaro *et al.*, 2020) (Fig. 5), da usare quando la frutta e gli ortaggi del Programma arrivano in classe, oppure con la frutta che si vede al mercato, meno nota, o che viene da lontano, e di cui si può costruire un passaporto o tracciare su una cartina il viaggio che fa per arrivare da noi (Fig. 6). In questo modo, attraverso lo studio della geografia di territori vicini o lontani, viene stimolata la curiosità di alunni e alunne verso alcuni prodotti vegetali.

L’efficacia della formazione legata all’utilizzo di quattro schede è stata valutata in uno studio pubblicato nel 2017 (Roccaldo *et al.*, 2017). Si è potuto infatti dimostrare che gli alunni degli insegnanti formati, a valle delle attività svolte in classe in maniera autonoma dai docenti formati, aumentavano il consumo di frutta e ortaggi, e l’aumento era più consistente nelle realtà del Sud e per i bambini con problemi maggiori di eccesso di peso.

Grazie alla verifica dell’efficacia, i corsi sono stati inseriti nel catalogo della piattaforma SOFIA, il Sistema Operativo per la Formazione e le Iniziative di Aggiornamento dei docenti, consentendo ai discenti di ottenere crediti formativi per ogni seminario seguito.

E gli insegnanti così formati, intesi come moltiplicatori, sono entrati in contatto, anno dopo anno, con altissimi numeri di alunni, con i quali portare avanti gli interventi educativi senza la necessità di esperti esterni, ma anzi con il vantaggio della flessibilità, che permette di adattare tempi e modi delle attività previste alle necessità specifiche di ogni area, di ogni classe e talvolta di ogni alunno/alunna.



Fonte: Gennaro *et al.*, 2020.

Fig. 5 - Copertina del volume “Scopri le meraviglie di Frutta e Verdura: CREA, gioca e impara”



Fonte: Gennaro et al., 2020.

Fig. 6 - Illustrazione per l'attività "Frutta dal mondo"

5. CONCLUSIONI. – Gli interventi di educazione alimentare descritti, dalla formazione alla creazione di attività didattiche "pronte all'uso" per i/le docenti, permettono di sostenere ed accompagnare l'insegnante nel difficile compito di guidare le alunne e gli alunni verso l'apprendimento delle regole base per un'alimentazione equilibrata e uno stile di vita attivo, costruendo percorsi collaborativi e stimolanti. In particolare, le attività condotte attraverso il gioco consentono di avvicinare le classi ai temi trattati in maniera allegra, contribuendo a costruire un rapporto sereno con l'alimentazione. Inoltre, la geografia, al pari di altre materie curriculari, permette in modo ottimale di affrontare l'alimentazione da diversi punti di vista, come riportato nella letteratura scientifica e come dimostrato dal successo, l'entusiasmo raccolto e la verifica dell'efficacia delle attività interdisciplinari proposte nelle Misure educative del Programma Europeo "Frutta e verdura nelle scuole".

BIBLIOGRAFIA

- Caon F., Rutka S. (2004). *La lingua in gioco*. Roma: Edizioni Guerra.
- Contento I.R. (2008). Nutrition education: linking research, theory, and Practice. *Asia Pac J Clin Nutr*, 17(1): 176-179. PMID: 18296331.
- CREA (2018). *Linee guida per una sana alimentazione*. Testo disponibile al sito: <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018> (consultato il 10/11/2021).
- DM MIUR (2012). *Decreto Ministeriale 16 novembre 2012, n. 254*. Regolamento recante indicazioni nazionali per il curricolo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione, a norma dell'articolo 1, comma 4, del decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89. Testo disponibile al sito: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2013/02/05/13G00034/sg> (consultato il 10/11/2021).
- Dudley D.A., Cotton W.G., Peralta L.R. (2015). Teaching approaches and strategies that promote healthy eating in primary school children: A systematic review and meta-analysis. *Int J Behav Nutr Phys Act*, 25: 12-28. DOI: 10.1186/s12966-015-0182-8
- FAO (2005). *Nutrition Education in Primary Schools: A Planning Guide for Curriculum Development*. Testo disponibile al sito: https://www.fao.org/3/a0333e/a0333e00_.pdf (consultato il 10/11/2021).
- Id. (2021). *FAO/WHO International Workshop on Fruits and Vegetables in Preparation for the International Year of Fruits and Vegetables 2021*. Roma. DOI: 10.4060/CB6234EN
- Frutta nelle scuole (2017). <http://www.fruttanellescuole.gov.it/misure-di-accompagnamento>.
- Gennaro L., Berni Canani S., Maccati F., Peñalosa Barbero A., a cura di (2020). *Scopri le meraviglie di Frutta e Verdura: CREA, gioca e impara*. Roma: collana Quaderni CREA. Testo disponibile al sito: <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/formazione-insegnanti-programma-comunitario-school-fruit-and-vegetable-scheme-e-school-milk-scheme> (consultato il 10/11/2021).
- ISS (2019). *Indagine nazionale OKkio alla Salute*. Testo disponibile al sito: <https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/indagine-2019> (consultato il 10/11/2021).
- Maccati F., Galfo M., Forte V., Foddai M.S., Gennaro L., a cura di (2019). *Accompagniamo la frutta nelle scuole. Misure di Accompagnamento al Programma Europeo Frutta e Verdura nelle Scuole 2018-2019*. Testo disponibile al sito: <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/formazione-insegnanti-programma-comunitario-school-fruit-and-vegetable-scheme-e-school-milk-scheme> (consultato il 10/11/2021).

- Maccati F., Gennaro L., a cura di (2019). *Facciamo fruttare le Olimpiadi*. Roma: collana Quaderni CREA. Testo disponibile al sito: <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/formazione-insegnanti-programma-comunitario-school-fruit-and-vegetable-scheme-e-school-milk-scheme> (consultato il 10/11/2021).
- Mak T., Storcksdieck Genannt Bonsmann S., Louro Caldeira S., Wollgast J. (2016). *How to Promote Fruit and Vegetable Consumption in Schools: A Toolkit*. EUR 27946, Lussemburgo: Publications Office of the European Union. DOI: 10.2788/33817
- Ministero dei Beni Culturali (2017). <https://www.beniculturali.it/articolo/2017-anno-dei-borghi> (consultato il 10/11/2021).
- MIUR (2015). *Linee guida per l'educazione alimentare*. Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione e Comitato Tecnico Scientifico MIUR per l'Educazione Alimentare. Testo disponibile al sito: https://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pdf (consultato il 10/11/2021).
- Pérez-Rodrigo C., Aranceta J. (2001). School-based nutrition education: Lessons learned and new perspectives. *Public Health Nutrition*, 4: 131-139. DOI: 10.1038/sj.ejcn.1601824
- Idd. (2003). Nutrition education in schools: experiences and challenges. *Eur J Clin Nutr*, 57: S82-S85. DOI: 10.1038/sj.ejcn.1601824
- Poggi D. (2018). *Imparare giocando*. Roma: Armando.
- Robinson-O'Brien R., Story M., Heim S. (2009). Impact of garden-based youth nutrition intervention programs: A review. *J Am Diet Assoc.*, 109(2): 273-280. DOI: 10.1016/j.jada.2008.10.051
- Roccaldo R., Censi L., D'Addezio L., Berni Canani S., Gennaro L. (2017). A teachers' training program accompanying the "School Fruit Scheme" fruit distribution improves children's adherence to the Mediterranean Diet: an Italian trial. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 23: 1-14. DOI: 10.1080/09637486.2017.1303826
- School Fruit and Vegetable Scheme (2017). https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/market-measures/school-fruit-vegetables-and-milk-scheme_it (consultato il 10/11/2021).
- United Nations (2015). *Transforming our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development*. A/RES/70/1. Testo disponibile al sito <https://sdgs.un.org/sites/default/files/publications/21252030%20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf> (consultato il 10/11/2021).

RIASSUNTO: Un'alimentazione varia ed equilibrata rappresenta il primo intervento di prevenzione a tutela della salute e del benessere. L'obesità e il sovrappeso nei bambini raffigurano un grave problema sanitario. Da qui la necessità di educare ad un corretto stile di vita sin dai banchi scolastici. L'educazione alimentare deve e può essere un insegnamento trasversale alle materie scolastiche, scientifiche e umanistiche. Lo studio della geografia, ad esempio, può esplorare territori e culture anche attraverso le abitudini a tavola. Per questo il Centro di ricerca CREA – Alimenti e Nutrizione, nell'ambito delle misure educative di accompagnamento al Programma Europeo Frutta e Verdura nelle Scuole, ha sviluppato per gli insegnanti delle classi di scuola primaria strumenti didattici mirati ad un'educazione alimentare svolta in maniera interdisciplinare.

SUMMARY: *Food and nutrition education tools with interdisciplinary didactic approaches: the issue of geography.* A balanced diet is important to protect health and well-being. Obesity and overweight in children are a serious health problem and there is the need to educate to a correct lifestyle right from school. Food and nutrition education should be carried out with crosscurricular, interdisciplinary didactic approach. The study of geography, for example, can explore territories and cultures also through eating habits. For this reason, the CREA Research Center for Food and Nutrition, within the School Fruit Scheme educational measures, has developed teaching tools for primary school teachers, aimed at food education, to be carried out in an interdisciplinary way.

Parole chiave: educazione alimentare, scuola, attività ludico-didattiche, Frutta e verdura nelle scuole

Keywords: food and nutrition education, schools, teachers' training, school-based interventions, school fruit Scheme, game-based learning

*CREA – Alimenti e nutrizione; laura.gennaro@crea.gov.it; sibilla.bernicanani@crea.gov.it; fabrizia.maccati@crea.gov.it; andres.penalosa@crea.gov.it

FABIO FATICHENTI*

GLI ORTI DIDATTICI, IERI E OGGI: PREMESSE TEORICHE, CONTESTI, ESPERIENZE, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL CASO DELL'UMBRIA

1. IL QUADRO TEORICO: L'AMBIENTE NATURALE COME SPAZIO DI APPRENDIMENTO E LE POTENZIALITÀ DEGLI ORTI DIDATTICI. – Da tempo si sottolinea, fra i geografi impegnati nella riflessione sulla didattica disciplinare, il ruolo prezioso delle attività all'aperto a fini di apprendimento attivo: e ciò da prima che si completasse la nota transizione dall'approccio per contenuti a quello per competenze – avviata già nella seconda metà degli anni Settanta del Novecento, con le programmazioni per obiettivi – definitivamente sancita, sin dai primi anni Duemila, da più emanazioni di "Indicazioni nazionali" per la scuola di base¹.

Il quadro teorico di riferimento, qui ripercorso nelle linee essenziali, si delinea agli inizi del secolo XIX con Friedrich Froebel, fautore, sulle orme di Rousseau e Pestalozzi, di una pedagogia aperta all'"operatività" da attuarsi nei giardini d'infanzia (*kindergarten*), dove l'attività predominante è il fare – in particolare il gioco – e il bambino può crescere accudito da maestre giardiniere opportunamente formate. Così, da metafora – i bambini come piante o fiori da coltivare – il giardino d'infanzia si concretizza e si diffonde: laddove è possibile, la scuola dovrà aprirsi su un portico o un'area verde in cui svolgere attività all'aperto (Froebel, 1871; Cavazuti, 1891).

In tale scia, irrobustita poi dalle intuizioni di Cecil Reddie con la "New School" di Abbotsholme del 1889 (Codignola, 1946), finiranno per instradarsi non pochi fra i maggiori pedagogisti del primo Novecento: fra questi è John Dewey, il cui "attivismo pedagogico" – il *learning by doing* (al quale segue necessariamente il *learning by thinking*) respinge l'idea di scolaro come "spettatore" per accogliere quella di un alunno sperimentatore e conquistatore in autonomia della conoscenza – rafforza l'attenzione verso le esperienze condotte all'esterno². Presto l'attivismo si traduce nelle "scuole nuove": nel 1898 in Germania Hermann Lietz, già insegnante ad Abbotsholme, fonda a Illenburg la "Casa di educazione di campagna"; in Belgio nel 1901 Ovide Decroly fonda "L'école pour enfants irréguliers", sempre in campagna (a questa seguirà nel 1907 la ben più nota "École de l'Ermitage"); a Charlottenburg, presso Berlino, nel 1904 il pediatra Jakob Bernhard Bendix fonda con Hermann Neufert la prima "scuola nel bosco" per fanciulli gracili e suscettibili di contrarre la tubercolosi. Il movimento si estende rapidamente anche in Italia, con iniziative a Padova (1902), Venezia (1909), Roma, Genova e Verona (1910) (Calò, 1958, pp. 51-52).

Tuttavia, al di là delle iniziative a scopo terapeutico, l'educazione nuova in Italia si concretizza più che altro nell'esperienza de "La Rinnovata", nel quartiere popolare milanese della Ghisolfia, dove Giuseppina Pizzigoni – ispirata dall'impostazione positivista, che comunque innoverà profondamente – rende l'educazione all'aperto ciò che permea e sostanzia l'impianto educativo. La didattica privilegia le competenze e diviene scientifica, poiché basata sull'osservazione rigorosa. L'orto assurge a fulcro del lavoro scolastico (De Bartolomeis, 1953; Pizzigoni, 1956).

Nei medesimi anni Maria Montessori matura le proprie tesi – notissime, eppure in questo contesto meritevoli di alcuni cenni –, sviluppate nella convinzione che i bambini avessero percezione della sfera della natura solo attraverso racconti, riproduzioni grafiche e materiali costruiti dagli adulti. Occorreva invece rispettare il

¹ Ad attestare come uscite didattiche e attività all'aperto siano sostanzialmente connaturate alla didattica della Geografia è una vastissima letteratura. Mi limito a segnalare la centralità del tema in alcuni dei più recenti contributi: Giorda, 2006; 2014; De Vecchis, 2006; 2016; Lavagna *et al.*, 2018; Guaran, 2021.

² Sull'attivismo pedagogico di Dewey, sulla sua concezione del lavoro e dell'esperienza, ma soprattutto sulle riflessioni in ordine alle potenzialità educative di discipline come la Storia e la Geografia è stato già scritto moltissimo: ci si limita a rinviare a Dewey (2004; 2018).



bisogno dell'infanzia di "vivere naturalmente" (Montessori, 2017, p. 25), consentendo ai piccoli di attuare un po' di quei comportamenti istintivi che tanto rendevano felice il giovane selvaggio di Itard³ (Sandri, 2014).

Nel considerare soluzioni valide per allenare il sentimento della natura anche tra i banchi di scuola, la Montessori concepì, fra l'altro, l'allestimento di orti in cui i bambini potessero coltivare le proprie piante e sperimentarne direttamente il ciclo vitale. A ciò si poteva affiancare, in cortile, l'allevamento di piccoli animali, per imparare a riconoscerne e rispettarne abitudini e comportamenti (con evidenti risvolti sulla capacità di stimolare nel bambino valori oggi più che mai attuali quali il rispetto per la vita e l'impulso a prendersi cura di altri esseri viventi) (De Sanctis, 2010).

Il fermento pedagogico internazionale sull'educazione all'aperto sarà infine notoriamente sancito, nei primi del secolo XX, dallo scoutismo, il movimento concepito da Robert Baden-Powell per la formazione fisica, morale e spirituale della gioventù mondiale. Fondato sul volontariato e sull'"imparare facendo" attraverso attività all'aria aperta e in piccoli gruppi (Baden-Powell, 1947), il movimento Scout con il tempo si è profondamente radicato nella cultura popolare.

In anni a noi più vicini, la proposta pedagogica dell'*outdoor education* – definizione che include una grande varietà di esperienze pedagogiche, caratterizzate da didattica attiva svolta in ambienti esterni alla scuola e impostata sulle caratteristiche del territorio e del contesto sociale e culturale in cui la stessa è collocata – muove proprio dalla combinazione di tali premesse con le tesi di Dewey (Higgins e Loynes, 1997). L'*outdoor education* include una numerosa gamma di attività didattiche che vanno da esperienze di tipo percettivo-sensoriale (orto didattico, visite a fattorie, musei, parchi ecc.) ad altre basate su attività sociomotorie ed esplorative (*orienteeering*, trekking ecc.), nonché a progetti scolastici che intrecciano l'apertura al mondo naturale con la tecnologia (*coding*, robotica, *tinkering*...). Rapidamente diffusasi anche in Italia, ben si coniuga sul piano teorico e pratico con quanto da sempre sostenuto dai geografi, ovvero la valorizzazione di attività pratiche, uscite didattiche, dell'interdisciplinarietà e dell'attivazione di relazioni interpersonali ed ecosistemiche⁴.

2. ATTIVISMO E SCUOLE NUOVE: L'ESPERIENZA DI ALICE FRANCHETTI E MARIA MONTESSORI IN UMBRIA. – Nel fermento "attivista" di primo Novecento si colloca la trasposizione anche in Umbria dell'esperienza delle scuole nuove. Focalizzatasi sull'educazione delle classi popolari in ambienti rurali, essa si traduce nella fondazione della "Scuola Rurale della Montesca", nei pressi di Città di Castello. Cruciale al riguardo è la figura di Alice Hallgarten Franchetti, che nonostante la breve esistenza – morirà infatti nel 1911 a soli 37 anni –, sarà di tale scuola "animatrice paziente e buona" (Zangarelli, 1984, p. 30), oltre che attenta ai nuovi modelli pedagogici del tempo. A coadiuvare i suoi scopi sarà il marito, il barone e poi senatore del Regno Leopoldo Franchetti, sensibile nei confronti della questione meridionale e delle condizioni di povertà in cui versavano le masse contadine. Dall'impegno di entrambi vedranno la luce due scuole, quella appunto della Montesca (la "scuola grande", così definita dai bambini) e, a una decina di chilometri, quella di Rovigliano (la "scuola piccola"): con l'aiuto di alcune insegnanti, formate allo scopo, la baronessa si occuperà in prima persona dell'educazione dei bambini dei suoi coloni e di quelli dei dintorni⁵.

Se in un primo momento la Montesca viene ignorata dal movimento ufficiale, in seguito ne sarà riconosciuta la portata innovativa ed educativa (Zangarelli, 1984, pp. 30-31). Alice Franchetti viaggiò molto all'estero al fine di conoscere scuole e metodi d'avanguardia capaci di favorire l'attività del bambino, nonché il suo desiderio di esplorare e di "essere attivo" in un contatto costante con l'ambiente naturale. Recatasi a Londra, conobbe la pedagogista Lucy Latter e ne ammirò così tanto le esperienze didattiche da promuovere poi la traduzione in italiano del suo volume *Il giardinaggio insegnato ai bambini*. La stessa Latter si recò alla

³ Le riflessioni montessoriane sull'importanza del vivere a contatto con la natura partivano infatti dalla lettura delle affascinanti osservazioni riportate negli scritti di Jean Itard, il medico francese che si prese cura del noto "selvaggio dell'Aveyron", un ragazzo abbandonato in tenera età nei boschi del Massiccio Centrale, ivi cresciuto in solitudine e poi, ritrovato da alcuni cacciatori, portato a Parigi. Il giovane chiuso in casa manifestava sofferenza e apatia, mentre mostrava interesse solo per la vita all'aperto e nell'osservare fenomeni naturali (Itard, 1974).

⁴ Non solo: con *outdoor education* non ci si riferisce esclusivamente ad esperienze svolte in contesti naturali (giardini, fattorie, boschi, ecc.), ma anche a percorsi didattici realizzati in ambienti urbani (musei, piazze, parchi cittadini, ecc.) nei quali sono garantiti un rapporto diretto con il mondo reale e il pieno coinvolgimento delle dimensioni cognitive, fisica, affettiva e relazionale del soggetto in formazione (Priest, 1986; Farné et al., 2018).

⁵ La vicenda è documentata nei dettagli da G. Lombardo Radice nel volume *Athena fanciulla. Scienza e poesia della scuola serena: a questi infatti il Franchetti aveva inviato una ricca documentazione sulla Scuola della Montesca affinché testimoniassero l'opera educativa compiuta dalla consorte* (Lombardo Radice, 1925).

Montesca nell'aprile del 1907, per occuparsi della formazione delle maestre. Gli orti di cui già godeva la scuola e dove i bambini praticavano un po' di giardinaggio furono così strettamente connessi alle attività didattiche: l'elemento fondamentale della pedagogia della Latter era l'opportunità, concessa agli alunni, di scoprire ed esplorare in maniera diretta gli elementi naturali, per poi effettuarne la descrizione: "Per educare lo spirito d'osservazione nulla ha di meglio del giardino annesso alla scuola dove il minimo fatto desta nel piccolo osservatore il desiderio di conoscerne *il perché, il come e il dove* [...] È grande in lui il piacere di poter imparare a conoscere sempre più a fondo i misteri della natura"⁶ (Latter, 1908, pp. 150-151).

Nel 1907, per tramite della scrittrice Sibilla Aleramo i Franchetti conobbero anche Maria Montessori e nell'estate del 1909 la invitarono a soggiornare alla Montesca. Sollecitata dai Franchetti, la Montessori scrisse la prima edizione del suo celebre "Metodo" e dedicò l'opera ai due coniugi (Montessori, 1909[2017]). Nello stesso periodo tenne anche il primo corso di formazione per maestre presso Palazzo Alberti-Tomassini, sede del laboratorio della Tela Umbra a Città di Castello. Grazie all'intermediazione di Alice Franchetti, la marchesa Romeyne Ranieri di Sorbello ebbe modo di incontrare nel 1909 a Roma sia la Montessori che l'istitutrice Felicitas Buchner. Il metodo montessoriano fu adottato inizialmente per volontà della marchesa Ranieri di Sorbello direttamente sui suoi tre figli e fu poi applicato, tra l'estate e l'autunno del 1909, alla didattica della scuola elementare rurale del Pischello in Umbria, fondata dalla stessa marchesa. Profondamente convinta del valore educativo insito nelle esperienze da condurre all'aperto, a contatto con l'ambiente naturale, la Montessori, così come Lucy Latter, enfatizzerà lo speciale ed imprescindibile rapporto esistente tra l'infanzia e la natura (De Sanctis, 2010). Dunque in Umbria, all'inizio del Novecento, nei tre poli costituiti dalla Montesca dei Franchetti a Città di Castello, da Palazzo Sorbello a Perugia e dalla Villa del Pischello sul Trasimeno dei marchesi Ranieri di Sorbello si concentrerà una serie di pratiche sociali e didattiche d'avanguardia⁷.

Molti anni dopo la Montessori instaurerà infine con Perugia uno stretto legame scientifico, chiamata a dirigere nel 1950 un Centro Internazionale di Studi Pedagogici presso l'Università Italiana per Stranieri, mirato a erogare corsi nazionali e internazionali per la formazione di insegnanti⁸.

3. AI GIORNI NOSTRI: GLI ORTI DIDATTICI PER COMUNICARE I VALORI DELLA TERRA E PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE. – In Italia sono ormai innumerevoli le iniziative pedagogico-didattiche sugli orti avviate *dalle* oppure *per* le scuole nel corso delle ultime due decadi. Tra tutte, particolare segnalazione merita "Orto in condotta", inaugurata da Slow Food nel 2004 e presto divenuta principale strumento delle attività di educazione alimentare e ambientale negli istituti scolastici aderenti, tutti inclusi nella medesima rete⁹. Per la verità, il primo "School Garden" di Slow Food nasce a metà degli anni Novanta a Berkeley¹⁰; dunque ben prima che, negli USA, a seguito dell'elezione di Barack Obama alla presidenza, sua moglie Michelle fosse ritratta, con alcuni bambini, nella realizzazione di un orto presso la Casa Bianca, inaugurando una campagna di educazione alimentare, tuttora in corso, di notevole successo sul piano della comunicazione (Fig. 1).

Anche la Fondazione Amica, nata nel 2008 su iniziativa della Coldiretti, propone percorsi educativi collegati all'orto: si tratta di attività per le fasce di età dai 3-5 anni fino ai 14-18 e lascia autonomia alle scuole che decidono di aderire. L'orto nasce secondo il rispetto di precise regole agronomiche che, soprattutto alla scuola primaria, costituiscono un riferimento essenziale del percorso da intraprendere. In questa iniziativa c'è una forte

⁶ Del tutto analogo era il metodo della Franchetti: "Il giardino annesso alla scuola, la storia di un seme, seguito fino a che la pianta da esso nata ridà il seme, le osservazioni meteorologiche, l'osservazione delle piante nella loro forma e nella loro struttura, il disegno che si riferisce sempre a soggetti della campagna e tratti dal mondo dell'esperienza campagnola degli scolari, la visita ai diversi lavori dei campi, lo studio della germinazione delle piante, del loro sviluppo, del passaggio dell'acqua attraverso le piante, della funzione dell'aria e della luce nelle piante, [...] è tutto compreso nel metodo Franchetti" (Zangarelli, 1984, p. 50).

⁷ Questo intreccio virtuoso di operosità sociale è trattato, con ricchezza di documenti e testimonianze, in una recente pubblicazione basata anche sull'impiego di fonti documentarie inedite: cfr. Pazzini, 2021. Va detto che dopo la scomparsa della Franchetti le insegnanti della Montesca preferirono conformarsi ai canoni didattici delle scuole di stato; da allora l'istituto perse la connotazione di centro sperimentale di educazione, mantenendo la caratteristica di scuola rurale.

⁸ A settant'anni da quell'esperienza, l'Università per Stranieri ha inaugurato il 26 ottobre 2021 il "Centro Internazionale di Studi Pedagogici Maria Montessori", un luogo di confronto e raccordo tra la formazione di primo (infanzia) e terzo livello (alta formazione e specializzazioni post-universitarie), nonché sede designata a custodire preziose testimonianze dell'attività scientifica montessoriana.

⁹ Il progetto coinvolge non solo studenti, ma anche insegnanti, genitori e nonni, nonché produttori locali, tutti chiamati ad assurgere, mediante mirati percorsi formativi, a "comunità di apprendimento" per la trasmissione dei saperi legati alla cultura del cibo e al rispetto dell'ambiente.

¹⁰ Cfr. <https://www.slowfood.it/educazione/orto-in-condotta> (consultato il 18 novembre 2021).



Fonte: foto Fotogramma.

Fig. 1 - Michelle Obama nel 2009 nell'orto della Casa Bianca, insieme ad alcuni bambini dell'Arizona, della California e dell'Ohio

attenzione verso la scuola, che si concretizza nel tentativo di collegare le attività nell'orto alla didattica ordinaria¹¹.

In previsione di Expo 2015 è stato poi avviato nel 2012 a Milano il progetto "MiColtivo. Orto a scuola", a cura della Fondazione Riccardo Catella: l'iniziativa, che ha previsto interventi di riqualificazione di spazi pubblici come contributo alla qualità della vita e alla socializzazione in città, è consistita in un programma dedicato ai bambini mirato a incoraggiare una corretta e sana alimentazione attraverso la concreta realizzazione di orti didattici in scuole pubbliche, prevedendo una più ampia riqualificazione degli spazi disponibili. L'obiettivo era di mettere a punto un modello didattico capace di radicarsi nella programmazione scolastica e di essere poi esportato in altre scuole¹².

Anche Legambiente e WWF supportano la realizzazione di orti urbani e didattici, in special modo dopo la pandemia, come strumento di educazione alimentare e ambientale "in sicurezza"¹³.

Da tempo inoltre le Regioni attuano, con interventi al riguardo, azioni di riscoperta dei valori delle produzioni locali e di educazione delle nuove generazioni ai temi della sostenibilità alimentare, della tutela della biodiversità e del rispetto dell'ambiente. Con la L.R. 18/2015 ("Gli orti di Lombardia. Disposizioni in materia di orti didattici, urbani e collettivi") la Regione Lombardia promuove la realizzazione di orti didattici, urbani e collettivi per diffondere la cultura del verde e dell'agricoltura, favorire l'aggregazione sociale, nonché sensibilizzare le famiglie e gli studenti sull'importanza di una sana alimentazione¹⁴. Non pochi, negli ultimi due decenni, sono stati anche gli interventi della Regione Marche, che ha finanziato la realizzazione di orti urbani e scolastici per promuovere l'agricoltura biologica e per salvaguardare la biodiversità (Bertoncini, 2015). Tutte le iniziative hanno peraltro in comune la convinzione che progettare e curare un orto a scuola costituisca, al di là del pur prezioso piacere di condurre attività all'aperto, un'esperienza formativa capace di avviare all'educazione alimentare e alla cittadinanza attiva.

4. PROGETTI ED ESPERIENZE RECENTI IN UMBRIA. – In questo contesto, non si è mancato di incoraggiare analoghe iniziative di realizzazione di orti didattici nelle scuole umbre, sia attraverso l'attività di formazione svolta dalla sezione Umbria dell'AIIG, sia con l'assegnazione, da parte di chi scrive, di tesi di laurea di carattere anche "sperimentale" in Geografia nel corso di laurea in Scienze della formazione primaria: la parte applicativa degli elaborati consisteva appunto nella promozione e realizzazione, da parte dei laureandi, di un orto didattico nell'istituto scolastico in cui era svolto il tirocinio.

Il riferimento programmatico è stato individuato nelle "Indicazioni nazionali per il curricolo della Scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione", dove si legge che "[l]'educazione alla cittadinanza viene promossa attraverso esperienze significative che consentano di apprendere il concreto prendersi cura di se stessi, degli

¹¹ La fondazione ha anche realizzato l'opuscolo *Orto amico a scuola. Imparare e crescere dalla terra*, in cui fornisce alcune indicazioni di natura pratica su come realizzare l'orto. Cfr. https://www.campagnamica.it/wp-content/uploads/2017/08/Opuscolo_Orto-amico-a-scuola_Ottobre.pdf (consultato il 18 novembre 2021).

¹² Si veda https://www.orticola.org/?page_id=3301 (consultato il 18 novembre 2021).

¹³ Cfr. per es. <https://www.wwf.it/pandanews/ambiente/al-via-il-progetto-sperimentale-aule-natura> (consultato il 18 novembre 2021); <https://www.legambientesiena.it/2021/04/30/al-via-il-bando-per-lassegnazione-degli-orti-urbani> (consultato il 18 novembre 2021).

¹⁴ Sono stati emanati bandi con cadenza annuale per assegnare fondi destinati alla realizzazione di orti: dal 2014 al 2020 sono stati realizzati 307 orti didattici e urbani. Si veda <https://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioRedazionale/servizi-e-informazioni/Enti-e-Operatori/agricoltura/opportunita-per-gli-enti-pubblici/orti-di-lombardia/orti-di-lombardia> (consultato il 18 novembre 2021).

altri e dell'ambiente e che favoriscano forme di cooperazione e di solidarietà" (2012, p. 33). Le strategie didattiche coerenti con tale premessa teorica sono state quasi sempre *circle time*, *brainstorming*, discussione (anche tra pari), lavori di gruppo e, infine, attività laboratoriali capaci di consentire agli alunni l'acquisizione del "sapere" attraverso il "fare", la condivisione delle esperienze a partire dalle ipotesi iniziali, la rielaborazione e argomentazione di ciò che è accaduto e si è osservato. Fra gli strumenti sono stati adottati il modello del *frame*, le tradizionali mappe concettuali, infine i supporti tecnologici (per es. LIM e risorse online e open source come GoogleMaps e XMind). Le insegnanti hanno svolto un ruolo di facilitatore, coordinatore e regista.

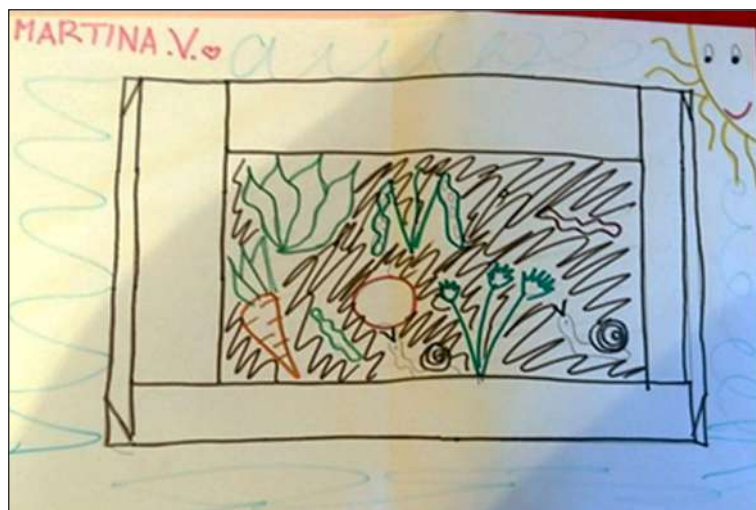
Le discipline coinvolte sono risultate principalmente Geografia e Scienze, ma "l'orto è uno straordinario laboratorio in cui i saperi spesso impacchettati e divisi in discipline della scuola possono liberarsi e ricongiungersi secondo logiche nuove. [...] L'orto non è solo un laboratorio per le scienze, ma è utile per la geografia, per la storia, per la matematica, per la geometria e molte altre discipline" (Bertoncini, 2015, p. 23).

Il progetto "Orto sinergico" è stato progettato e seguito nella realizzazione dalla laureanda Elisa Zamponi presso l'Istituto Comprensivo "T. Valenti" di Trevi nel corso dell'anno scolastico 2016-2017. Dotatosi da tempo di un protocollo d'accoglienza e integrazione degli alunni stranieri¹⁵, l'Istituto aveva già aderito al progetto "#OLT#Orto Libera Tutti"¹⁶ trasformando in orti didattici lo spazio disponibile nel plesso centrale: l'obiettivo era di utilizzare gli orti come sfondo integratore per le attività disciplinari, nonché come motore motivazionale per l'acquisizione di competenze di cittadinanza e per potenziare il senso di appartenenza alla comunità.

L'orto sinergico trae ispirazione dall'*agricoltura sinergica*, un metodo di coltivazione ideato dall'agronoma spagnola Emilia Hazelip e frutto dell'adattamento all'ambiente mediterraneo dei principi dell'*agricoltura naturale* elaborati dal giapponese Masanobu Fukuoka¹⁷.

In Italia, una prima esperienza di orto sinergico in una scuola primaria è stata attuata nel 2005 nel Comune di Cirié (Torino). Nel 2010, un progetto intitolato "Orti sinergici didattici" è stato realizzato nel comune di Marino (Roma). Quelle iniziative hanno reso evidente il nesso tra un metodo che incoraggia l'autofertilità dei suoli e la libera espressione dei bambini: l'orto che cresce liberamente come paradigma di una didattica in cui sono assecondate le inclinazioni naturali e viene valorizzata la diversità di ciascuno attraverso fasi evolutive. A ciò si somma l'intervento di riqualificazione di spazi all'aperto, quasi sempre in abbandono o inutilizzati, che trasmette un messaggio di cura del bene comune e pertanto di educazione alla cittadinanza (Hazelip, 2014, p. 170).

Con il progetto "Orto sinergico", che ha coinvolto le classi seconde della primaria, anche a Trevi si sono promossi l'educazione alimentare, il sentimento di appartenenza – in quanto espressione di un legame con il territorio e con i luoghi del vissuto quotidiano dei bambini –, la partecipazione attiva ai processi decisionali, l'intercultura. Insieme, alunni e docenti hanno scoperto e recuperato l'aiuto reciproco, la condivisione, la solidarietà, l'apprendere con allegria, l'applicare quanto osservato in natura alle personali relazioni umane, rompendo gli schemi scolastici e facendo emergere le risorse di ciascuno (Fig. 2). Inoltre i ragazzi, coltivando l'orto, hanno avuto l'opportunità di scoprire "la dimensione



Fonte: foto E. Zamponi.

Fig. 2 - Dal progetto "Orto sinergico": l'orto di Martina non esclude nessuno, gli ortaggi sono consociati e si aiutano grazie alle loro singole peculiarità

¹⁵ Si veda al riguardo il PTOF: <https://scuoletrevis.edu.it/wp-content/uploads/sites/38/Ptof-2020-2021.pdf> (consultato il 18 novembre 2021).

¹⁶ <https://scuoletrevis.edu.it/progetto-oltorto-libera-tutti>. Inizialmente il progetto avviato dall'Istituto comprensivo, di durata triennale, prendeva il nome di "Orto dei Semplici" e, rivolto agli alunni delle scuole primarie e secondarie, prevedeva lo studio del medioevo attraverso la riscoperta di essenze vegetali oggi dimenticate.

¹⁷ Detta anche "del non fare", l'agricoltura sinergica non ammette lavorazione del suolo, né apporto di fertilizzanti e trattamenti di sintesi (Hazelip, 2014).

dell'attesa, parola ormai quasi sconosciuta, che insegna la pazienza e la sintonia con le categorie di spazio e tempo” (Hazelip, 2014, p. 222). Il concetto di tempo è stato in effetti un ulteriore punto di forza dell'azione didattica di tale progetto, laddove crescere nel rispetto dei tempi, sia che si tratti di piante o di bambini, significa svilupparsi naturalmente secondo le proprie inclinazioni e caratteristiche. L'iniziativa si è poi conclusa, con l'aiuto dell'insegnante, con la redazione del volumetto “Alla scoperta dell'orto sinergico”, all'interno del quale ne sono state descritte le fasi realizzative. È questo il compito di realtà dell'unità di apprendimento, che potrà in futuro essere utilizzato per presentare l'esperienza ad altre classi.

Il progetto “Orto c'entro” è stato invece ideato, progettato e seguito nella realizzazione dalla laureanda Costanza Fabbretti presso la Scuola primaria “A. Capitini” di San Mariano di Corciano (Perugia); sono state coinvolte quattro quarte classi e si è articolato in sei mesi, da novembre 2017 a maggio 2018. Le numerose attività previste¹⁸ sono state essenzialmente finalizzate ad accrescere competenze in tema di educazione alimentare oltre che interdisciplinari:

L'orto è diventato un bene collettivo, non solo perché è di tutti, ma perché è cresciuto con il lavoro e la cura di tutti. Tutti hanno fatto qualcosa, l'amministrazione comunale, quella scolastica, il team dei docenti e i bambini [...]. Gli alunni hanno co-costruito conoscenze legate all'orientamento, all'osservazione del territorio, al magnetismo terrestre, alle misure e alla riduzione in scala. L'orto si è così rivelato [...] un laboratorio per la geografia, disciplina di riferimento, così come, lungo il percorso, per tante altre discipline, per esempio le scienze, la matematica, la geometria (Fabbretti, 2017-2018, pp. 157-158).



Fonte: foto Classe I B dell'Istituto omnicomprensivo “B. di Betto” di Perugia, referente Prof.ssa G. Simone.

Fig. 3 - “La democrazia dell'orto”

interessi e modelli educativi. E ciò in un tempo in cui soprattutto i bambini manifestano disagi connessi a “deficit di natura”: non autentiche patologie, quanto piuttosto condizioni di vita in cui spazi verdi e attività all'aperto risultano marginali (Louv, 2006). L'orto didattico rappresenta da oltre un secolo un luogo (e un percorso) di educazione esperienziale e all'aperto, nonché un fronte di convergenza di innumerevoli temi trasversali, fra cui il paesaggio, il rapporto città-campagna, l'educazione alimentare, l'educazione alla gestione

In conclusione segnalo (con una certa soddisfazione) che, nel 2019, questa attività di incoraggiamento e sostegno da parte di chi scrive e dell'AIG Umbria ai fini della realizzazione di orti didattici nelle scuole della regione ha ricevuto, sia pure indirettamente, un riconoscimento nazionale: nell'edizione 2019 del concorso “Fotografi di classe”, infatti, la classe I B dell'Istituto omnicomprensivo “B. di Betto” di Perugia (Scuola secondaria di I grado) ha partecipato con la foto intitolata “La democrazia dell'orto” (Fig. 3), classificandosi al terzo posto¹⁹.

5. CONCLUSIONI. – Dalla crescente connessione con l'ambiente e il territorio e tenendo conto degli obiettivi di cittadinanza la scuola promuove nuovi

¹⁸ Osservazione degli spazi esterni all'edificio scolastico e scelta della zona più adatta alla realizzazione dell'orto; approfondimento delle conoscenze per la progettazione; orientamento della zona scelta (creazione di una bussola e osservazione del moto apparente del Sole); conoscenza del calendario delle semine e della consociazione delle piante; progettazione della pianta dell'orto in scala; semina in classe delle tipologie di piante scelte; preparazione dell'orto nel giardino della scuola (disposizione dei cassoni, preparazione del terreno); trapianto delle piante e cura; osservazione della crescita delle piante; monitoraggio e raccolta (Fabbretti, 2017-2018).

¹⁹ Nella motivazione fra l'altro si legge: “Prendersi cura di luoghi e persone creando orti in mezzo al cemento. Potrebbe essere la ricetta per costruire un futuro più rispettoso e sostenibile [...]. Un cortile di mattoni e cemento che possiamo facilmente immaginare abbandonato all'incuria, come ne abbiamo visti tanti ma che in questo caso diventa attrattivo e spinge i ragazzi a stare insieme per confrontarsi e per fare le cose”. Si veda: <https://fotografidiclasse.it/portfolio/edizione-2019> (consultato il 18 novembre 2021).

delle risorse e così via. Come ha scritto Cristiano Giorda, “le attività che si possono svolgere negli spazi della scuola e del quartiere, ad esempio la realizzazione e la cura di orti e giardini [...] vengono in questo senso ad acquisire un’importanza che va al di là di quella degli specifici elementi di conoscenza, rappresentando un’espressione di consapevolezza ambientale che si fa azione e che da quest’ultima trae alimento” (2006, pp. 126-127).

L’Umbria vanta una tradizione didattica in cui orti e giardini hanno ricoperto un ruolo centrale sin dai tempi delle scuole nuove di primo Novecento: un complesso di pratiche reso ancor più illustre dal contributo fornito, oltre un secolo fa, da Maria Montessori, che proprio in una scuola rurale dell’Umbria – sia pure d’avanguardia – affinò il suo celebre metodo. Ai giorni nostri, è indispensabile incoraggiare la prosecuzione e il rinnovamento di queste esperienze didattiche, anche alla luce della complessa pluralità dei traguardi raggiungibili, fra i quali:

- promuovere la consapevolezza di un corretto stile alimentare, anche nel rispetto della stagionalità;
- porre le basi per l’esercizio della cittadinanza attiva;
- rompere lo schematismo dei saperi precostituiti, in favore di apprendimenti legati al “fare” e all’esperienza;
- recuperare e riqualificare spazi spesso abbandonati e in degrado;
- favorire l’acquisizione di consapevolezza verso attività connesse all’ambiente e all’economia verde;
- rivalutare la figura dell’agricoltore che, abbandonata l’immagine di povertà e di arretratezza, riconquista dignità con le sue competenze culturali, formative, sociali e tecnologiche;
- riscoprire la dimensione dell’attesa, specialmente in un tempo in cui bambini e ragazzi vivono schiacciati sulla dimensione orizzontale e il tempo diviene una coordinata vaga (anche perché il contenitore di informazioni non è più il libro, ma il Web).

E ciò, senza trascurare la sfera dell’inclusione: attraverso la cura dell’orto alunni e insegnanti scoprono e recuperano infatti l’aiuto reciproco, la condivisione, la solidarietà, l’applicare quanto osservato in natura alle relazioni umane: l’orto come metafora dello stare insieme.

BIBLIOGRAFIA

- Baden-Powell R. (1947). *Lo scautismo per ragazzi*. Firenze: Salani.
- Bertoncini E. (2015). *L’orto delle meraviglie*. Pisa: Mds Editore.
- Calò G. (1958). *La scuola, la sua organizzazione e i suoi compiti*. Milano: Principato.
- Cambi F. (1995). *Storia della pedagogia*. Bari: Laterza.
- Cavazzuti P. (1891). *La natura e l’educazione secondo Federico Froebel*. Milano: Vallardi.
- Codignola E. (1946). *Le “scuole nuove” e i loro problemi*. Firenze: La Nuova Italia.
- De Bartolomeis F. (1953). *Giuseppina Pizzigoni e la Rinnovata*. Firenze: La Nuova Italia.
- De Sanctis L., a cura di (2010). *In giardino e nell’orto con Maria Montessori. La natura nell’educazione dell’infanzia*. Roma: Fefè.
- De Vecchis G. (2006). *Didattica della geografia*. Torino: UTET.
- Id. (2016). *Insegnare geografia. Teorie, metodi e pratiche*. Torino: UTET.
- Decroly O. (1969). *Scuola per la vita attraverso la vita*, a cura di F. De Bartolomeis. Torino: Loescher.
- Dewey J. (2004). *Il mio credo pedagogico. Antologia di scritti sull’educazione*, scelta, introduzione e note a cura di L. Borghi. Firenze: La Nuova Italia.
- Id. (2018). *Scuola e società*, a cura di F. Borruo. Roma: Conoscenza.
- Fabbretti C. (2017-2018). *Un orto a scuola. La didattica della geografia per la conoscenza, la collaborazione e la cittadinanza attiva*. Tesi di laurea in Scienze della formazione primaria (Rel. Prof. F. Fatichenti). Perugia: Università degli Studi.
- Farnè R., Bortolotti A., Terrusi M., a cura di (2018). *Outdoor education: prospettive teoriche e buone pratiche*. Roma: Carocci.
- Froebel F. (1871). *Manuale pratico dei giardini d’infanzia ad uso delle educatrici e delle madri di famiglia*. Milano: Civelli.
- Giorda C. (2006). *La geografia nella scuola primaria. Contenuti, strumenti, didattica*. Roma: Carocci.
- Id. (2014). *Il mio spazio nel mondo. Geografia per la scuola dell’infanzia e primaria*. Roma: Carocci.
- Guaran A. (2021). *Educazione pre-geografica nella scuola dell’infanzia: significati, valori, opportunità*. Bologna: Pàtron.
- Hazelip E. (2014). *Agricoltura sinergica. Le origini, l’esperienza, la pratica*. Firenze: Terra Nuova.
- Higgins P., Loynes Ch. (1997). On the nature of outdoor education. In: Higgins P., Loynes Ch., Crowther N., a cura di, *A Guide for Outdoor Educators in Scotland*. Penrith: Adventure Education, pp. 6-8.
- Indicazioni nazionali per il curriculum della Scuola dell’infanzia e del primo ciclo d’istruzione (2012). *Annali della pubblica istruzione*, LXXXVIII, numero speciale.
- Itard J. (1974). *Il fanciullo selvaggio dell’Aveyron*, a cura di P. Massimi. Roma: Armando.
- Latter L.R. (1908). *Il giardinaggio insegnato ai bambini*. Milano: Società Ed. Dante Alighieri.
- Lavagna E., Lucarno G., Rigobello P.M. (2018). *Geografia per insegnare. Idee e strumenti per la didattica*. Bologna: Zanichelli.
- Lombardo Radice G. (1925). *Athena fanciulla. Scienza e poesia della scuola serena*. Firenze: Bemporad.
- Louv R. (2006). *L’ultimo bambino nei boschi. Come riavvicinare i nostri figli alla natura*. Milano: Rizzoli.

- Mei S., Ognisanti M. (2020). *Dal rischio all'opportunità. Esperienze di outdoor education nei servizi per l'infanzia e nella scuola primaria*. Bergamo: Edizioni Junior.
- Montessori M. (1909). *Il metodo della pedagogia scientifica applicato all'educazione infantile nelle Case dei bambini*. Città di Castello: S. Lapi (ultima ed. 2017: *La scoperta del bambino*. Milano: Garzanti).
- Pazzini C. (2021). *Maria Montessori tra Romeyne Ranieri di Sorbello e Alice Franchetti. Dall'imprenditoria femminile modernista alla creazione del Metodo*. Milano: Fefè.
- Pizzigoni G. (1956). *Linee fondamentali e programmi e altri scritti*. Brescia: La Scuola.
- Priest S. (1986). Redefining outdoor education: A matter of many relationship. *Journal of Environmental Education*, 17(3): 13-15.
- Sandri P. (2014). L'educazione degli "ineducabili": i contributi di Jean Itard, Édouard Séguin e Maria Montessori. *MeTis*, IV(2): 67-77.
- Zamponi E. (2016-2017). *I valori della terra: percorsi, esperienze e proposte per la scuola dell'infanzia e primaria*. Tesi di laurea in Scienze della formazione primaria (Rel. Prof. F. Fatichenti). Perugia: Università degli Studi.
- Zangarelli E. (1984). *Leopoldo e Alice Franchetti. La Scuola della Montesca*. Città di Castello: Prhmos.

RIASSUNTO: In tempi in cui si sottolinea la necessità, per il primo ciclo di istruzione, di porre le basi per l'esercizio della cittadinanza attiva attraverso esperienze capaci di favorire collaborazione e solidarietà, nonché rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente, notevole valore educativo è ancora riconosciuto agli orti didattici, "laboratori di sostenibilità" o "aule all'aperto" in cui si concretizza l'elevata valenza sociale riconosciuta all'agricoltura e dove la consapevolezza dei processi produttivi e l'educazione alimentare si legano con la tutela dell'ambiente, il recupero della memoria e la conservazione della biodiversità. In Umbria, grazie anche all'impegno della sezione regionale dell'AIIG, negli ultimi anni si sono diffuse negli istituti del primo ciclo di istruzione alcune interessanti iniziative di realizzazione di orti didattici. Il contributo ripercorre e aggiorna premesse teoriche e principali significati, funzioni e potenzialità di questo tipo di esperienze, infine illustra i risultati dei progetti realizzati.

SUMMARY: *Educational gardens, yesterday and today: theoretical premises, contexts, experiences, with a special focus on the case of Umbria.* Regarding basic education, great emphasis is now placed on the need to foster active citizenship through experiences of collaboration, solidarity, respect for oneself, for others and for the environment. Therefore, considerable educational value is still recognized in didactic gardens. These are "sustainability laboratories" or "open-air classrooms" in which the high social value of agriculture is realized and where awareness of production processes and food education are linked with the protection of the environment, the recovery of memory and the conservation of biodiversity. Recently in Umbria, thanks also to the commitment of the regional section of the AIIG, several educational gardens have been created in schools in the first cycle of education through some interesting initiatives. The contribution retraces and updates the theoretical premises and meanings, functions and potentials of this type of experiences. Finally, it illustrates the main results of the implemented projects.

Parole chiave: orti didattici, educazione all'aperto, Umbria

Keywords: didactic gardens, outdoor education, Umbria

*Dipartimento di Lettere – Lingue, letterature e civiltà antiche e moderne, Università degli Studi di Perugia; *fabio.fatichenti@unipg.it*

ELENA CADEL*, SONIA MASSARI*

SEEDS E LE SETTE DOPPIE PIRAMIDI CULTURALI: CONSAPEVOLEZZA SULLE DIETE SANE E SOSTENIBILI IN DIVERSI CONTESTI GEOGRAFICI

1. INTRODUZIONE: CONNETTERE CIBO, SALUTE E AMBIENTE PER IL RAGGIUNGIMENTO DELL'AGENDA 2030. – I cambiamenti climatici rappresentano una delle maggiori sfide ambientali che l'umanità oggi deve affrontare e le questioni legate al mondo della produzione alimentare non possono essere ignorate (IPCC, 2019). L'importanza dell'alimentazione per la salute è nota. Le abitudini alimentari e gli stili di vita, infatti, sono in grado di influire significativamente sul benessere delle persone e sulla qualità della loro vita, fin dall'infanzia (WHO, 2020a). Tuttavia, anche le questioni climatiche devono essere considerate (IPCC, 2019; Ritchie e Roser, 2020). Gli attuali sistemi alimentari, infatti, oltre a non garantire la sicurezza alimentare nel mondo¹, hanno un impatto ambientale considerevole.

È stato calcolato, che negli ultimi due secoli, il 27% delle foreste tropicali, il 45% delle foreste temperate, il 50% delle savane e il 70% delle praterie naturali siano state convertite in terreni agricoli (Movilla-Pateiro *et al.*, 2021). Inoltre, a livello globale, il settore agricolo consuma il 70% dell'acqua dolce e produce fino al 37% dei gas a effetto serra, superando il riscaldamento degli edifici (23,6%) e i mezzi di trasporto (18,5%) (IPCC, 2019). A questo scenario si devono aggiungere i danni causati dalle perdite e dagli sprechi alimentari. Quest'ultimi ammontano a 1/3 del cibo prodotto annualmente nel mondo (1,3 miliardi di tonnellate per un valore di oltre 1.000 miliardi di dollari; FAO, 2019a) causando, oltre alla perdita delle risorse necessarie per produrre quegli alimenti, anche l'emissione di gas a effetto serra: circa il 6% delle emissioni globali (Poore e Nemecek, 2018). È probabile che entro il 2050 la popolazione mondiale raggiunga i 10 miliardi di persone e questo incremento demografico farà inevitabilmente aumentare anche la domanda mondiale di cibo e la produzione agricola dovrà adeguarsi crescendo di circa il 70% (World Bank, 2020), intensificando, con i ritmi e la modalità attuali, la pressione sulle risorse naturali, già sotto sforzo (FAO, 2017).

Per il prossimo futuro i sistemi alimentari giocheranno quindi un ruolo chiave per la sicurezza nutrizionale dell'umanità e la salvezza del nostro Pianeta e, per queste ragioni la coltivazione, la trasformazione, la distribuzione e il consumo di cibo sano, sicuro e sostenibile sono considerati fondamentali per la realizzazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs) (FAO, 2018).

In particolare, l'agricoltura, la gestione delle risorse naturali e la nutrizione non devono essere considerati Obiettivi a sé stanti ma parte di una complessa rete di problemi e di necessità da affrontare con una visione unica, indivisibile, che unisce la nostra salute e quella del Pianeta (*ibidem*). In questo senso, emerge come molte delle azioni per affrontare la malnutrizione e tutelare l'ambiente vadano oltre il portfolio della salute e del clima e richiedano interventi coordinati da diversi settori, pubblici e privati, e su differenti livelli, incluse le azioni dei singoli cittadini. È una sfida transdisciplinare, multiculturale e multidimensionale, volta a diffondere la conoscenza e a favorire lo sviluppo di competenze, abilità e strumenti che ci permettano di produrre, trasformare, distribuire e consumare il cibo in mondo più sano e sostenibile, nonché promuovere nuovi modelli educativi, che affrontino i temi legati al cibo in modo più inclusivo e complesso, superando i limiti imposti dell'educazione nutrizionale.

2. CREARE CONSAPEVOLEZZA SULLE DIETE SANE E SOSTENIBILI NELLA SCUOLA ITALIANA. – La scuola ha un ruolo molto importante quando si parla di sostenibilità, non solo per il suo compito educativo, ma anche come canale di informazione primario. Secondo una ricerca, condotta da BCFN e IPSOS (2019), su un campione di 800 giovani italiani (14-27 anni) e orientata a misurare il grado di consapevolezza riguardo ai

¹ Secondo le ultime stime, fino a 811 milioni di persone hanno sofferto la fame nel 2020 e la pandemia Covid-19 sta progressivamente aggravando questo scenario (FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO, 2021).



temi dello Sviluppo Sostenibile e dell'Agenda 2030, è emerso come la scuola sia, soprattutto per i più piccoli, la principale fonte di informazioni, mentre il Web e giornali diventano lo strumento primario dei ragazzi dai 24-27 anni. I pari e le conversazioni tra amici, non contribuiscono, secondo questa indagine, ad aumentare la consapevolezza su questi temi.

La stessa ricerca evidenzia, però, come i giovani, per quanto siano convinti che le scelte virtuose dipendano anche dal coinvolgimento e dall'impegno personale, non abbiamo molto a fuoco i temi dello Sviluppo Sostenibile, e siano portati a mettere in relazione la sostenibilità solo con gli aspetti ambientali, lasciando sullo sfondo i temi, altrettanto importanti, come quelli della sostenibilità associata all'economia (13%), alla società (9%), al cibo e all'alimentazione (9%).

Questi dati si legano a un altro questionario condotto da BCFN all'interno del progetto europeo SKILLED (2021), su un campione di circa 800 ragazzi delle scuole superiori, distribuiti in 5 Paesi diversi (Italia, Bulgaria, Spagna, Lettonia e Grecia), che ha messo in luce una generale mancanza di conoscenza sulle azioni che possono avere un impatto concreto sull'Agenda 2030, nonché sulle possibili azioni che i ragazzi possono adottare per essere realmente sostenibili.

In aggiunta, la ricerca con IPSOS ha evidenziato, oltre che una mancanza di consapevolezza sul legame cibo-ambiente (solo un ragazzo su tre under 27 pensa che il benessere del Pianeta dipenda anche da quello che mangia), anche una mancanza di responsabilità: il 60% dei giovani intervistati, infatti, ritiene che gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile siano un compito per le future generazioni. Questo senso di sfiducia e l'insoddisfazione verso l'operato dei governi sembra essere molto diffuso nelle nuove generazioni e presente in diversi Paesi del mondo, con conseguenze negative sulla spinta all'azione e il benessere psicologico (Hickman *et al.*, 2021).

Tuttavia, se il mondo dell'educazione scolastica formale dovrebbe essere il veicolo fondamentale perché i ragazzi possano esplorare, assimilare ed iniziare a responsabilizzarsi su questi temi, la sostenibilità alimentare e ambientale non è ad oggi inserita come materia di studio obbligatoria e in modo uniforme nel contesto europeo, sebbene, dal punto di vista dell'educazione nutrizionale vi siano stati dei progressi. Nell'arco due decenni, infatti, a livello scolastico, sono stati fatti molti progressi e l'educazione alimentare è oggi obbligatoria in più della metà dei curricula nazionali europei per le scuole primarie e/o secondarie (BCFN, 2021). Contemporaneamente, anche se la maggior parte non ha carattere di obbligatorietà, cresce il numero di moduli didattici dedicati alla sostenibilità alimentare e allo sviluppo sostenibile, disponibili a tutti i livelli nelle scuole. Allo stesso tempo, però, si registra una generale mancanza di uniformità di approcci nell'insegnamento di queste tematiche, che spesso sono lasciate all'iniziativa del singolo docente ed educatore (MIUR e FEI, 2018). Anche l'offerta formativa nei loro confronti risulta molto varia e frammentata (Eurydice, 2021), rendendo difficile la comparabilità dei risultati.

In Italia, per esempio, la formazione sui temi della sostenibilità è stata inclusa nei programmi per i docenti neoassunti nell'anno scolastico 2020/21, che hanno ottenuto il passaggio di ruolo e hanno l'obbligo dell'anno di prova e formazione MIUR (2019). Per gli studenti, invece, l'obbligatorietà dell'insegnamento dell'educazione civica, a partire dall'anno 2020/21, in tutte le scuole di ogni ordine e grado (Legge n. 92/2019; MIUR, 2020) e il piano RiGenerazione scuola², ha aumentato le possibilità di affrontare i temi del cibo, della sostenibilità e dello sviluppo sostenibile in classe. In entrambi i casi, però l'organizzazione di percorsi su questi temi e la scelta di corsi è lasciata in ultima istanza alle singole scuole.

Ma cosa significa creare consapevolezza e responsabilità sulle diete sane e sostenibili³? Il concetto di dieta sostenibile implica delle scelte ben precise, e per trasferirle ai giovani, bisogna renderli partecipi della consapevolezza racchiusa nelle scelte dell'alimentazione quotidiana. Questo pensiero è emerso nella totalità dei partecipanti a una serie di focus group e interviste qualitative⁴ condotte da Fondazione Barilla nel 2020, nell'ambito delle attività di monitoraggio del progetto educativo Noi, il cibo, il nostro Pianeta. La strategia educativa che sembra essere maggiormente condivisa dai docenti di ogni ordine e grado, è quella di utilizzare il cibo nella didattica come strumento per approcciarsi al mondo. Durante i focus group e le interviste, è stata sottolineata l'importanza di far comprendere e poi adottare da subito comportamenti virtuosi e sostenibili,

² <https://www.istruzione.it/ri-generazione-scuola/index.html>.

³ Secondo la FAO (2019b), le diete sane sostenibili sono quelle con un ridotto impatto ambientale ma che soddisfano anche le linee guida nutrizionali, sono economiche, accessibili e culturalmente accettabili.

⁴ Sono stati svolti 4 focus group e 6 interviste singole, per un totale di 14 intervistati. I focus group si sono svolti tra il 22 giugno e il 6 luglio 2020.

facilmente replicabili, possibilmente all'interno di modelli di apprendimento che bilanciano apprendimento formale e non formale, all'interno di realtà territoriali e/o concrete.

Questa visione dell'educazione alle diete sostenibili, come chiave di lettura per lo sviluppo sostenibile, va valorizzata e supportata, vanno preparati gli individui, le comunità, e i territori, in linea, per esempio, con la strategia "Farm to Fork" lanciata dalla Commissione europea a maggio 2020, all'interno del Green Deal⁵.

3. IL CASO STUDIO: SEEDS E IL PROGRAMMA NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA. – SEEDs è l'hub educativo della Fondazione Barilla e nasce con l'obiettivo di favorire strumenti e strategie didattiche per un'istruzione di qualità e contribuire alla crescita di una cultura all'insegna della sostenibilità, partendo dal cibo. L'impegno della Fondazione si fonda su un concetto chiave: il cibo non è un semplice mezzo di sostentamento, ma un elemento investito di valori e significati nutrizionali, culturali, ambientali, sociali ed economici. Dentro l'hub si applica un modello di formazione circolare per lo sviluppo sostenibile, basato su 4 *pillar* (cioè, 4C; Fig. 1): Consumo sano e sostenibile, Coesione sociale, Cittadinanza attiva e Cambiamento (pensato e agito).

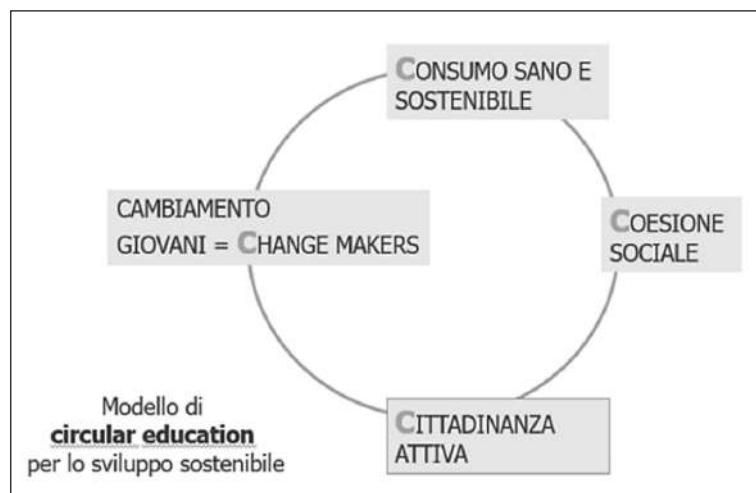


Fig. 1 - Modello di educazione circolare per lo sviluppo sostenibile

Consumo sano e sostenibile, Coesione sociale, Cittadinanza attiva e Cambiamento (pensato e agito).

Il cibo diventa così un paradigma, che permette di comprendere quanto sia complesso il tema dello sviluppo sostenibile, attraverso le diverse dimensioni del mangiare comune. Partire dal cibo, infatti, permette di costruire strumenti e percorsi educativi che pongono le basi per un apprendimento equo e costante, che continua ad alimentarsi con nuove esperienze, conoscenze e opportunità di condivisione verso una cittadinanza attiva ed un cambiamento concreto.

L'attività di SEEDs si articola in diverse aree di intervento, che si distinguono per target e, quindi, per obiettivo formativo. Una parte si occupa di portare nelle scuole il tema della sostenibilità attraverso il cibo con in programma "Noi, il cibo, il nostro Pianeta", rivolto soprattutto a docenti, ma che include anche strumenti didattici e interattivi per gli studenti. Una parte di SEEDs offre formazione superiore, universitaria e di elevata competenza professionale, per esempio attraverso MOOC specifici e attraverso il programma "FSI Edu" (Food Sustainability Index Education). Infine, SEEDs si impegna a sostenere il ruolo dei giovani come agenti di cambiamento nelle sfide globali, attraverso concorsi, competizioni e attività di co-partecipazione attiva (per es., BCFN YES-Young Earth Solutions Competition, *Youth Manifesto* 2015, SDGs workshops).

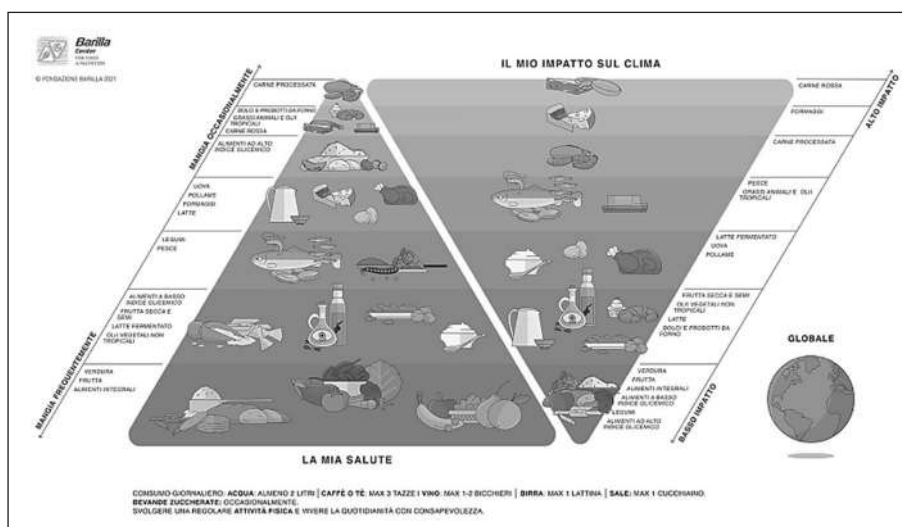
Il percorso formativo "Noi, il cibo, il nostro Pianeta"⁶, inserito in un Protocollo d'Intesa con il Ministero dell'istruzione a partire dal 2018, è un programma ideato per aggiornare i docenti di ogni ordine e grado scolastico sui temi della sostenibilità alimentare e ambientale, in linea con quanto richiesto dal modello di insegnamento dell'educazione civica e dal programma RiGenerazione Scuola (MIUR, 2020). L'obiettivo generale è educare alla complessità, alla cittadinanza attiva e allo sviluppo sostenibile, attraverso il cibo, per coinvolgere insegnanti e studenti affinché siano consapevoli e si facciano promotori di stili di vita sani e sostenibili, in linea con l'Agenda 2030. Al momento, nell'anno scolastico 2020/2021, il progetto educativo conta quasi 10.000 docenti iscritti al programma, provenienti da circa 6.500 mila scuole distribuite su tutto il territorio nazionale, con un impatto stimato di circa 20.000 classi e circa 500.000 studenti coinvolti.

Il programma educativo "Noi, il cibo, il nostro Pianeta" consiste in contenuti e strumenti didattici digitali per l'insegnamento della sostenibilità attraverso il cibo dentro e fuori le classi, la formazione e l'aggiornamento dei docenti sui nuovi temi e strumenti (sia in presenza che a distanza), la ricerca e il monitoraggio sulla formazione nel campo della sostenibilità alimentare e dell'educazione alle diete sostenibili. Negli anni sono stati proposti e presentati diversi approfondimenti, associati ad altrettanti strumenti di educazione e

⁵ Strategia Farm to Fork e Green Deal: https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_it.

⁶ www.noilciboilpianeta.it.

disseminazione ma il modello ricorrente e maggiormente utilizzato per la formazione di docenti e studenti è la Doppia Piramide, che nel 2021 è stata aggiornata connettendo la salute cardiovascolare con quella del clima (Fig. 2). Il messaggio però è rimasto invariato: gli alimenti per cui è consigliato un consumo maggiore sono anche quelli che determinano gli impatti minori sull'ambiente e viceversa (FAO, 2019b).



Fonte: Fondazione Barilla.

Fig. 2 - La Doppia Piramide Globale della Salute e del Clima

3.1 *La Doppia Piramide Alimentare della Salute e del Clima.* – La Piramide della Salute utilizzata per creare questo strumento educativo si basa sulla letteratura scientifica che mette in relazione il consumo di determinati cibi (suddivisi in 18 gruppi di alimenti), da parte della popolazione adulta, e il rischio di contrarre malattie cardiovascolari, quali, per esempio, infarto del miocardio, l'ictus e morte improvvisa. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO, 2021) le malattie cardiovascolari sono responsabili del 32% delle morti totali del mondo e il perpetuarsi di scelte alimentari scorrette può incidere negativamente sulla salute e sul benessere di questo apparato. Per esempio, è stato calcolato che, nel mondo, nel 2016, le abitudini alimentari sbilanciate sono state responsabili di 9,1 milioni di morti premature per malattie cardiovascolari (Riccardi *et al.*, 2020).

All'interno della piramide della salute sono illustrati, in ordine di frequenza, dal basso verso l'alto, gli alimenti che dovremmo consumare con maggiore frequenza. Il messaggio veicolato è che per prevenire le malattie cardio-vascolari e promuovere la salute, la longevità e il benessere, a prescindere dalla cultura e del luogo geografico, l'alimentazione umana debba essere basata soprattutto su alimenti di origine vegetale (Kim *et al.*, 2019), come frutta, verdura e cereali integrali (Aune *et al.*, 2016; 2017), che sono alla base della Piramide della Salute. Viceversa, gli alimenti posizionati al vertice vanno consumati con moderazione, perché ricchi di grassi saturi e sale, come carni rosse e conservate, e sono associati a un maggiore rischio cardiovascolare nel tempo (Li *et al.*, 2015; Bechthold *et al.*, 2019).

Inoltre, in questa Piramide della Salute è stata fatta una distinzione tra cibi ad alto e basso indice glicemico. Tuttavia, la raccomandazione di limitare il consumo di cibi ad alto indice glicemico (come pane e riso bianco o patate) e di sostituirli sia con cibi integrali che con cereali a basso indice glicemico (come pasta, riso parboiled, orzo) sta ottenendo sempre più supporto (Livesey e Livesey, 2019) e per questa ragione questo indice è stato inserito nella Piramide della Salute.

Invece, la Piramide del Clima, che nell'immagine si presenta capovolta, si basa sulle emissioni di gas a effetto serra di origine antropica (*carbon footprint*), responsabili dei cambiamenti climatici (IPCC, 2021). Il database che è stato utilizzato per le analisi è stato sviluppato da Petersson e colleghi (2021), all'interno del progetto Europeo SU-EATABLE LIFE⁷, utilizzando come metodologia il *Life Cycle Assessment* (LCA). I risultati mostrano che la produzione di prodotti di origine animale, soprattutto la carne rossa, seguita dai formaggi e dalle carni lavorate è responsabile di un numero più elevato di emissioni di gas a effetto serra, serra

⁷ SU-EATABLE LIFE (2020). <https://www.sueatablelife.eu/it>.

rispetto ai prodotti di origine vegetale (Ritchie e Roser, 2020). Questo è possibile in quanto l'allevamento degli animali, come quelli ruminanti, richiede il consumo di grandi quantità di mangimi e produce elevate ed emissioni di metano da letame (Poore e Nemecek, 2018; Springmann *et al.*, 2018).

3.2 *Creare consapevolezza sulle diete sane e sostenibili in diversi contesti geografici attraverso le 7 piramidi alimentari.* – Questo modello della Doppia Piramide è stato applicato, attraverso una consultazione di esperti provenienti dalle aree geografiche selezionate, a sette modelli culturali e alimentari specifici, realizzando così altrettante Doppie Piramidi Culturali in Asia meridionale, Asia orientale, Africa, Paesi mediterranei, Paesi nordici, America Latina e Stati Uniti. I paesi rappresentativi per ciascuna regione sono stati selezionati in base alla dimensione della popolazione e alla distribuzione geografica. L'obiettivo di questa applicazione, senza pretesa di esaustività, è triplice: celebrare la ricchezza e la diversità delle tradizioni culinarie di tutto il mondo; abbracciare le molteplici versioni di diete sostenibili e salutari; illustrare come le diete sane e sostenibili possono essere perseguiti ovunque in modo accessibile, conveniente, sicuro, equo e culturalmente accettabile, in linea con quanto richiesto dalla FAO (2019b).

Inoltre, a ciascuna piramide è stata abbinata un esempio di ricetta, con l'intento di celebrare il valore della diversità a livello globale. Ciascuna ricetta combina: alimenti per una dieta sana; alimenti a basso impatto climatico, in termini di emissioni di CO₂; alimenti rappresentativi di una specifica area geografica, cultura e tradizione.

Adattare la Doppia Piramide alle diverse culture alimentari, al fine di promuovere una maggiore consapevolezza sulle diete sane e sostenibili in diversi contesti geografici è risultato uno strumento molto interessante per i docenti che esplorando gli ingredienti propri di ogni tradizione alimentare, i sapori, i colori e i profumi dei piatti tipici, possono portare i propri studenti in un vero e proprio giro del mondo attraverso il cibo, scoprendo che ogni cultura sa offrire ovunque un'alimentazione sana ma anche sostenibile per il proprio territorio.

4. **CONSIDERAZIONI FINALI.** – Le diete sostenibili hanno un basso impatto ambientale e contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale, nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane (FAO, 2019b). Il loro messaggio chiave è eloquente: gli alimenti che andrebbero consumati più spesso per la nostra salute sono generalmente anche quelli con un basso impatto climatico. Infatti, essere prevedono il consumo di un'ampia percentuale di alimenti di origine vegetale, come frutta, verdura e cereali integrali, e comprendono una serie di fonti proteiche: principalmente legumi e frutta secca a guscio, ma anche latticini, pesce, pollame e uova. Fra le fonti animali, pesce e pollame andrebbero consumati più spesso (e hanno un minore impatto sul clima) rispetto alla carne rossa. Le diete sane e sostenibili sono già presenti nei patrimoni alimentari di tutte le culture. In generale, sono esempi di dieta sostenibile, la dieta mediterranea e la cucina messicana, entrambe insignite a patrimonio immateriale dell'UNESCO, ma anche moltissime delle diete alimentari asiatiche, africane, nonché quelle dei Paesi Nordici, perché la salute e la sostenibilità sono due obiettivi conciliabili ad ogni latitudine.

Studiare, archiviare, tutelare, valorizzare i patrimoni alimentari delle diverse regioni culinarie del mondo è quindi necessario e fondamentale per rispondere alle nuove domande del presente e per diffondere sempre una nuova cultura della sostenibilità partendo dal cibo e il modello della Doppia Piramide della Fondazione Barilla e la proposta cross-nazionale e multidimensionale delle 7 piramidi alimentari si inserisce in questo contesto.

Allo stesso tempo, però, è bene ricordare che l'educazione alla sostenibilità alimentare e ambientale è una delle componenti del cambiamento comportamentale (Hawkes, 2013), che va considerato nell'ambito di una strategia più ampia che coniuga altri approcci complementari. Scuole, governi, le agenzie, ma anche la società civile, gli istituti di ricerca e il settore privato dovrebbero collaborare per lo sviluppo di politiche e attività di programmazione al fine di promuovere le diete sostenibili per conseguire produzioni, trasformazioni e consumi alimentari sostenibili, nonché per limitare il degrado ambientale e la perdita della biodiversità.

BIBLIOGRAFIA

- Aune D., Keum N., Giovannucci E., Fadnes L.T., Boffetta P., Greenwood D.C., ... Norat T. (2016). Whole grain consumption and risk of cardiovascular disease, cancer, and all cause and cause specific mortality: Systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies. *BMJ*, 353.
- Aune D., Giovannucci E., Boffetta P., Fadnes L.T., Keum N., Norat T., ... Tonstad S. (2017). Fruit and vegetable intake and the risk of cardiovascular disease, total cancer and all-cause mortality. A systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies. *International Journal of Epidemiology*, 46(3): 1029-1056.
- BCFN (2021). *L'Europa e il cibo. Garantire benefici sull'ambiente, sulla salute e sulla società per la transizione globale*. <https://www.barillacfn.com/it/pubblicazioni/europa-e-il-cibo>.
- BCFN, IPSOS (2019). *I giovani, gli SDGs e il cibo*. https://www.barillacfn.com/it/progetti_educativi/studenti-sostenibilita.
- Bechthold A., Boeing H., Schwedhelm C., Hoffmann G., Knüppel S., Iqbal K., ... Schwingshackl L. (2019). Food groups and risk of coronary heart disease, stroke and heart failure: A systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(7): 1071-1090.
- FAO (2017). *The Future of Food and Agriculture. Trends and Challenges*. Roma.
- Id. (2018). *Transforming Food and Agriculture to Achieve the SDGs*. Roma.
- Id. (2019a). *The State of Food and Agriculture 2019*. Roma.
- Id. (2019b). *Sustainable Healthy Diets. Guiding Principles*. Roma.
- Id., IFAD, UNICEF, WFP, WHO (2021). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021*. Roma.
- Hawkes C. (2013). *Promoting Healthy Diets through Nutrition Education and Changes in the Food Environment: An International Review of Actions and their Effectiveness*. Nutrition Education and Consumer Awareness Group, Roma: FAO, 2013. www.fao.org/ag/humannutrition/nutritioneducation/69725/en, 2013.
- Hickman C., Marks E., Pihkala P., Clayton S., Lewandowski E., Mayall E., Wray B., Mellor C., van Susteren L. (2021). A global survey of climate anxiety in children and young people and their beliefs about government responses to climate change. *Lancet Planetary Health*, Bath. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3918955.
- IPCC (2019). *Climate Change and Land: An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems*.
- Kim H., Caulfield L.E., Garcia-Larsen V., Steffen L.M., Coresh J., Rebholz C.M. (2019). Plant-based diets are associated with a lower risk of incident cardiovascular disease, cardiovascular disease mortality, and all-cause mortality in a general population of middle-aged adults. *Journal of the American Heart Association*, 8(16): e012865.
- Li Y., Hruby A., Bernstein A.M., Ley S.H., Wang D.D., Chiuve S.E., ... Hu F.B. (2015). Saturated fat as compared with unsaturated fats and sources of carbohydrates in relation to risk of coronary heart disease: A prospective cohort study. *Journal of the American College of Cardiology*, 66(14): 1538-1548.
- Livesey G., Livesey H. (2019). Coronary heart disease and dietary carbohydrate, glycemic index, and glycemic load: Dose-response meta-analyses of prospective cohort studies. *Mayo Clinic Proceedings: Innovations, Quality & Outcomes*, 3(1): 52-69.
- MIUR (2019). *Periodo di formazione e prova per i docenti neo-assunti e per i docenti che hanno ottenuto il passaggio di ruolo. Attività formative per l'a.s. 2019-2020*.
- Id. (2020). *Allegato A. Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica*.
- Id., FEI (2018). *L'educazione alimentare nelle scuole italiane. foodedu@school. Rapporto di Ricerca 2018*. Milano. <https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Ricerca.pdf/ca9c2ac7-808f-4e1e-a8d7-7208d6f3e8c3>.
- Movilla-Pateiro L., Mahou-Lago X.M., Doval M.I., Simal-Gandara J. (2021). Toward a sustainable metric and indicators for the goal of sustainability in agricultural and food production. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(7): 1108-1129.
- Petersson T., Secondi L., Magnani A. et al. (2021). *Su-Eatable Life: A Comprehensive Database of Carbon and Water Footprints of Food Commodities*. Scientific Data.
- Poore J., Nemecek T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392): 987-992.
- Riccardi G., Vitale M., Vaccaro O. (2020). Are Europeans moving towards dietary habits more suitable for reducing cardiovascular disease risk? *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 30(11): 1857-1860.
- Ritchie H., Roser M. (2020). *Environmental Impacts of Food Production*. OurWorldInData.org. <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>.
- SKILLED (2021). *State of the Art of Education for Sustainability through Food in the School Environment*. <https://www.skilled4food.net/wp-content/uploads/2021/10/THE-SKILLED-REPORT.pdf>.
- Springmann M., Clark M., Mason-D'Croz D., Wiebe K., Bodirsky B.L., Lassaletta L., ... Willett W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728): 519-525.
- WHO (2020). *Healthy Diet*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.
- Id. (2021). *Cardiovascular Diseases (CVDs). Key Facts*. [https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-\(cvds\)](https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-(cvds)).
- World Bank (2020). *Water in Agriculture*. <https://www.worldbank.org/en/topic/water-in-agriculture>.

RIASSUNTO: La relazione tra cibo e clima è un buon esempio di complessità e di inter-connesione globale ma i giovani non sembrano esserne consapevoli. La Doppia Piramide è uno strumento grafico per raccontare il legame che sussiste tra la nostra salute e quella del Pianeta ed è utilizzato come strumento per la didattica in SEEDs, nel progetto per le scuole Noi il cibo il nostro Pianeta di Fondazione Barilla. Accostando la Piramide della Salute a quella, capovolta, del Clima si osserva che, attraverso un modello alimentare unico, che può essere declinato in 7 diversi modelli culturali, è possibile osservare come le nostre scelte alimentari siano importanti per la prevenzione cardio-vascolare e la riduzione dei gas a effetto serra, a prescindere dalla cultura e del luogo geografico di riferimento.

SUMMARY: The relationship between food and climate is a good example of complexity and global inter-connections but young people do not seem to be aware of it. The Double Pyramid is a graphic tool to illustrate the link that exists between our health and that of the Planet. It is used as a teaching tool in SEEDs, within the school project We food our Planet of the Barilla Foundation. By comparing the Pyramid of Health to the upside-down one of the Climate, it is possible to observe that, through a single dietary model, which can be declined in 7 different cultural models, it is possible to observe how our food choices are important for cardio-vascular prevention and reduction of greenhouse gases emissions, regardless of the culture and geographic location.

Parole chiave: sviluppo sostenibile, educazione ambientale, educazione alimentare

Keywords: sustainable development, environmental education, food education

*Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition; elena.cadel@external.barillacfn.com; sonia.massari@external.barillacfn.com

ANGELA COSSIRI*, GIULIA MESSERE*

EDUCAZIONE ALIMENTARE E OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

1. CIBO, DIRITTI FONDAMENTALI, OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE. – Il diritto universale al sostentamento alimentare, inteso anzitutto come “libertà dalla fame”, emerge nel diritto internazionale, a partire dalla Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo siglata in ambito ONU nel 1948. Ma anche nella Costituzione italiana sono rintracciabili garanzie analoghe: da un lato, viene assicurato il diritto alla retribuzione proporzionata al lavoro svolto ed “in ogni caso sufficiente” ad assicurare al lavoratore e alla sua famiglia un’esistenza libera e dignitosa (art. 36 Cost.); dall’altro, per gli inabili al lavoro che non abbiano altri mezzi per vivere, l’articolo 38, comma 1, Cost. stabilisce un diritto universale di sostentamento, nelle forme del mantenimento e dell’assistenza sociale¹. Tali diritti sociali fondamentali, che sono collegati alla centralità della persona nell’ordinamento costituzionale, costituiscono un’applicazione del dovere di solidarietà sociale in favore di chi versi in condizioni di indigenza e non sia in grado di procurarsi il mantenimento; attraverso la dimensione costituzionale di questi diritti, lo Stato è impegnato ad un’allocazione di risorse economiche ed organizzative. Per quanto l’effettività di tali diritti proclamati sia in profonda crisi, la Costituzione traccia un limite ineludibile imposto al legislatore: l’intervento normativo, pur nella sua discrezionalità e nella necessità di bilanciamento con gli altri interessi di rilievo costituzionale, non può giungere a negare la natura immediatamente precettiva del dettato costituzionale e, dunque, il nucleo essenziale del diritto fondamentale individuale al sostentamento.

Nella dimensione costituzionale, risulta protetta anche la libertà di scelta alimentare, specialmente da ingerenze dei poteri pubblici, sia per la prossimità del cibo alla dimensione corporea (art. 13 Cost.), sia per il riconoscimento del diritto alla salute e alle scelte di cura (art. 32 Cost.), sia per la connessione con le libertà di coscienza e religiosa (art. 19 Cost.), sotto il cui ombrello convoglia il diritto degli individui di adottare una propria visione etica e culturale, attraverso la quale vivere ed esprimere la propria personale identità, nei limiti del rispetto degli altri diritti fondamentali e dei diritti fondamentali degli altri. Nelle società multietniche e plurali, il cibo, per la sua connessione con le origini, con la comunità di appartenenza e con i diversi sistemi di valori, pone da questo punto di vista nuove e delicate sfide, rispetto alle quali il diritto è chiamato a fornire risposte. Non stupisce, dunque, che questo sia un terreno particolarmente fertile di contenziosi (Di Cosimo, 2020)².

L’effettività della libertà di scelta alimentare presuppone un’adeguata informazione certamente in ordine alle qualità nutrizionali dei prodotti e al loro impatto sulla salute, ma non solo. Dal primo punto di vista, il diritto dell’Unione europea, con le sue minute normative che trovano la loro primigenia base giuridica nella libera circolazione delle merci e nella costruzione del mercato comune, ha consentito agli Stati membri di fare un gigantesco passo in avanti, imponendo ai produttori regole di trasparenza che – in un contesto

¹ Da ultimo, Corte cost., sent. n. 137/2021. Sul tema del riconoscimento agli stranieri dell’integrale uguaglianza nel godimento delle prestazioni sociali vi sono nella giurisprudenza costituzionale alcune incertezze, piuttosto criticate in letteratura (v., ad es., sentt. nn. 50 e 52/2019).

² La vicenda più nota è del divieto di consumare a scuola pasti a preparazione domestica. Se il Consiglio di Stato nel 2018 ha inquadrato la questione in termini di bilanciamento tra interessi fondamentali, dando spazio alla libertà di scelta educativa delle famiglie, le Sezioni Unite della Corte di Cassazione nel 2019 hanno valorizzato le finalità educative del “tempo mensa”, per cui il pasto portato da casa, consumato in luogo e tempo separato dagli altri alunni, difficilmente potrebbe “realizzare gli obiettivi di socializzazione e condivisione” propri della scuola. Alla luce di questa argomentazione, ci si domanda se, nello Stato multiculturale e pluralista, il valore educativo non possa risiedere invece proprio nella promozione dell’incontro delle diversità individuali e nella conoscenza delle differenze. Le due sentenze sono per lo più state lette come contrapposte, ma in entrambe – ragionevolmente – sembra assumere un valore decisivo la meritevolezza dell’interesse alla libertà educativa invocato dai genitori, intesa come aggancio ad interessi fondamentali protetti. Si registra in ogni caso un’assenza di considerazione della posizione dei minori, le cui volontà e libertà non appaiono valutate, a fronte di uno spazio di autonomia che almeno progressivamente dovrebbe essere riconosciuta.



plurale – dovrebbero garantire ai consumatori la possibilità di acquisire notizie adeguate per esercitare in consapevolezza la propria libertà di scelta in un contesto di sicurezza. Per questa via, la libertà trova protezione anche nei confronti dei soggetti privati, con riferimento ad eventuali comportamenti ingannevoli. L'applicazione delle neuroscienze al marketing apre nuovi problematici scenari dei quali il diritto è chiamato a tenere conto.

Meno presente sembrerebbe, invece, l'attenzione che è stata riservata sinora dal legislatore alle informazioni sull'impatto ambientale, sociale e geografico delle scelte alimentari, nonché alla costruzione di una consapevolezza della dimensione etica e culturale implicata dal cibo. La trasversalità del cibo rispetto a molti degli obiettivi di sviluppo sostenibile richiede un approccio olistico che sembra in sofferenza. Da questo punto di vista, la sostanziale delega al diritto dell'Unione europea dell'intera disciplina in materia appare un limite che dovrebbe essere superato attraverso politiche pubbliche che tengano conto anche di questi profili, meno direttamente connessi con la dimensione del mercato.

Il problema più tradizionale della giustizia globale, di cui Agenda 2030 si fa carico, ha anche un profilo rimasto secondario nel dibattito, che è quello della giustizia sociale: se la salubrità del cibo è un precedente logico del diritto alla salute, appare necessario considerare il tema della redistribuzione del maggior costo del cibo sano, talora con una sproporzione tale da vanificare la libertà di scelta degli individui e delle famiglie. Non sfugge a chi scrive in primo luogo che stabilire con certezza la maggiore o minore salubrità di un cibo è un'operazione complessa, non priva di discrezionalità, rischi, interferenze lobbistiche e interessi nazionali che possono intrecciare la politica agricola comune; inoltre, non sempre vi è evidenza scientifica condivisa. In secondo luogo, la salute, specie se affermata in termini di riduzionismo biologico e non nella sua complessità bio-psico-sociale, come riconosciuta dall'OMS, non è un super-valore costituzionale ed è anch'esso destinato a bilanciarsi con altri interessi ugualmente meritevoli di tutela. Pensiamo, ad esempio, al diritto al lavoro e allo sviluppo economico di territori caratterizzati da specifici cluster produttivi: un eventuale cambio di rotta in questi casi richiede gradualità e capacità di riconversione del tessuto socio-economico.

Anche il tema delle differenze di genere che permangono nella società sembra dover essere più adeguatamente considerato dal legislatore. Come emerso con evidenza durante la fase pandemica, prevalentemente sulle donne continua a gravare il lavoro di cura in ambito domestico: la preparazione salubre dei cibi richiede un tempo che può essere inconciliabile con i tempi del lavoro, in una società che si muove ad una velocità sempre più accelerata.

L'investimento pubblico su questi fronti avrebbe un ritorno in termini di riduzione di costi per la tutela della salute, oltretutto – considerando anche il profilo della sostenibilità nei metodi di produzione – in termini di migliore equilibrio con i diritti delle future generazioni, di cui ormai è evidente che si debba tener conto anche in ambito giuridico.

Negli ultimi decenni l'umanità ha eroso le risorse ambientali ed economiche del futuro, creando danni imprevedibili alle generazioni future, alle quali l'attuale comunità è legata dal dovere di solidarietà. Si tratta di un problema nuovo, cui occorre far fronte con strumenti giuridici nuovi, incluso l'ampliamento della titolarità soggettiva dei diritti alle persone del futuro³.

Alla luce di questo sintetico inquadramento costituzionalistico, sembra evidente come incrementare la consapevolezza sociale sulla complessità degli interessi investiti dal cibo appare ineludibile. Una delle politiche pubbliche cruciali è l'educazione alimentare, specie in ambito scolastico.

2. L'EDUCAZIONE ALIMENTARE SOSTENIBILE IN ITALIA ALLA LUCE DEI CAMBIAMENTI GENERATI DALLA PANDEMIA DI COVID-19. – L'alimentazione costituisce un tema di grande rilevanza nel quadro della riflessione sulle pratiche educative per lo sviluppo sostenibile: nella prospettiva della promozione dei valori legati alla sostenibilità e alla tutela dei diritti fondamentali che sono alla base dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (Antonelli, 2020; Genesin, 2021) l'educazione alimentare si caratterizza sempre più come un processo

³ La Corte costituzionale tedesca il 24 marzo 2021 si è pronunciata già in questo senso con un'ordinanza definita rivoluzionaria, vietando di posticipare gli obblighi di riduzione di emissioni di gas serra. Nella medesima direzione sembra muoversi la revisione costituzionale attualmente in discussione nel Parlamento italiano, che tra l'altro inserirebbe nell'art. 9 Cost. l'espressa menzione della tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi "anche nell'interesse delle future generazioni", una tutela sinora ancorata al diritto alla salute, inteso in senso ampio, come comprensivo del diritto ad un ambiente salubre.

trasversale, in cui tutte le dimensioni del vivere umano si articolano intorno alla finalità della valorizzazione di stili di vita⁴ corretti e sostenibili (Kocher, 2017; Fucecchi e Nanni, 2019).

La visione educativa legata al cibo è una visione integrata che fa da base alle principali linee di indirizzo delle *policy* mondiali e nazionali⁵. In Italia, le “Linee guida per l’educazione alimentare” del Ministero dell’Istruzione (MIUR, 2015) hanno tracciato un ponte fra la consapevolezza alimentare, l’educazione scolastica e gli obiettivi di sostenibilità in un approccio sistemico tra scuola, famiglie e soggetti interessati al tema dell’alimentazione, attraverso un processo educativo che investe tutte le fasi dell’apprendimento (Nigris, 2015). Nel documento del 2015, il MIUR individua definizioni, obiettivi e prassi per un’educazione alimentare intesa “nella sua dimensione più propria, ovvero un atto complesso che non coinvolge soltanto gli aspetti della fisiologia, ma è determinato anche da fattori di tipo psicologico, sociale e culturale in senso lato” (p. 21). Per perseguire efficacemente tali obiettivi, le linee guida individuano nella didattica per competenze (Da Re, 2013) la metodologia idonea per integrare all’educazione alimentare il rapporto sensoriale con gli alimenti, la consapevolezza sulla nutrizione, la sicurezza alimentare.

Tuttavia, come rilevato dallo stesso ministero (MIUR, 2018) e da recenti ricerche condotte sulla refezione scolastica (Greco e Clemente, 2018; Nicolini e Messere, 2020; Paltrinieri, 2020) ad oggi il quadro dell’educazione alimentare in Italia, per quanto diffuso, risulta frammentato e privo di un indirizzo comune; emerge inoltre la necessità di un aggiornamento rispetto ai cambiamenti socioculturali, nonché economici, degli ultimi anni.

In particolare, oggi l’educazione alimentare chiama in causa l’attenzione al tema della povertà educativa, definita da Save the Children come “l’impossibilità per i minori di apprendere, sperimentare, sviluppare e far fiorire liberamente capacità, talenti e aspirazioni” che si autoalimenta con la povertà economica⁶, pur non essendone necessariamente collegata. In questo senso, essere poveri sul piano alimentare non significa soltanto non poter avere l’accesso alle risorse fondamentali, ma non poter neanche disporre delle possibilità di scelta rispetto ad uno stile di vita sostenibile⁷ (Longo, 2019; Meleleo *et al.*, 2019).

L’epidemia di Coronavirus iniziata nel 2020 ha comportato dei mutamenti significativi nell’approccio al cibo (Buccolo *et al.*, 2020; Caporale e Pirni, 2020): i dati sui cambiamenti delle abitudini alimentari in Italia, rilevati da numerosi studi a partire dalla prima metà del 2020 (Istat, 2020; Marino *et al.*, 2020; Rete Politiche Locali del Cibo, 2020; Vineis, 2020) appaiono contrastanti e rilevano, da un lato, un recupero al cibo sano e fatto in casa e, dall’altro, un forte aumento dei disturbi legati all’alimentazione, in particolar modo di quelli connessi con l’*emotional eating* o il consumo di *comfort food* (Di Renzo *et al.*, 2020; Lucini *et al.*, 2020), dovuti all’isolamento e all’incertezza che hanno permeato il periodo del lockdown (Mendolicchio, 2021; cfr. anche Cipponeri *et al.*, 2020; CREA, 2020). A risentirne è stato il *ben-essere* visto in chiave generativa⁸ per il rafforzamento di consapevolezze legate all’alimentazione, ma anche una crescente fragilità dei diritti che si intreccia con una fragilità educativa diffusa (Napolitano, 2020): ciò che più emerge dagli effetti del Covid-19 sugli stili di vita è che “la crisi generata dalla pandemia ha messo a nudo la vulnerabilità anche delle nazioni più ricche della terra [...] e sta dimostrando come le disuguaglianze profonde e crescenti minino la nostra capacità di affrontare le minacce esistenziali”⁹ (Oxfam Italia, 2021).

Tali cambiamenti hanno avuto dei riscontri sul piano educativo, a partire dalla didattica a distanza, le cui problematiche (OECD, 2021; Save the Children, 2021; UNICEF, 2021) hanno forse influito anche sugli obiettivi dell’educazione alimentare previsti nelle linee guida del Ministero e sulle quali si era già iniziato a

⁴ L’Organizzazione mondiale della sanità nel 1998 definisce lo stile di vita (*lifestyle – lifestyles conducive to health*) come “un modo di vivere basato su modelli di comportamento identificabili, che sono determinati dall’interazione tra le caratteristiche personali dell’individuo, le interazioni sociali e le condizioni di vita socio-economiche e ambientali”.

⁵ Per una rassegna sui percorsi di affermazione delle indicazioni politiche e istituzionali dell’educazione alimentare in Italia si veda Baviello (2017).

⁶ <https://www.savethechildren.it/cosa-facciamo/campagne/illuminiamo-il-futuro/povert%C3%A0-educativa>. La Fondazione Openpolis integra questa definizione indicando che “un minore è soggetto a povertà educativa quando il suo diritto ad apprendere, formarsi, sviluppare capacità e competenze, coltivare le proprie aspirazioni e talenti è privato o compromesso”. <https://www.openpolis.it/parole/quali-sono-le-cause-della-poverta-educativa>.

⁷ Sul piano dell’alimentazione, la FAO definisce la povertà alimentare come l’“incapacità degli individui ad accedere ad alimenti sicuri, nutrienti e in quantità sufficienti per garantire una vita attiva e sana rispetto al proprio contesto sociale”. Rispetto a questa definizione, l’aspetto educativo e della tutela del diritto al cibo come fattore di tutela per la crescita va rintracciato proprio nel richiamo al proprio contesto sociale.

⁸ <https://en.unesco.org/covid19/educationresponse> (consultato il 22 luglio 2021).

⁹ Da <https://www.oxfamitalia.org/emergenza-coronavirus-poverta-estrema> (consultato il 21 luglio 2021).

parlare in termini di *corresponsabilità educativa* scuola-famiglia (Birbes, 2018). Su questo aspetto è utile rilevare i risultati pervenuti da una ricerca di Foodinsider (Paltrinieri, 2020) sulle mense scolastiche in Italia in cui sono state messe in risalto alcune criticità emerse proprio a causa della pandemia¹⁰.

Rispetto a questi aggiornamenti, si evince come la crisi innescata dal Coronavirus abbia generato cambiamenti non solo nell'accesso alle risorse alimentari, ma anche nel ricorso alle stesse per la promozione di stili di vita alimentari sostenibili, al fine di valorizzare un'educazione al cibo in quanto concetto di responsabilità sociale. Su questo aspetto, il Ministero dell'istruzione nell'ambito dell'insegnamento scolastico di educazione civica (Legge n. 92/2019)¹¹, ha istituito il programma "Scuola&Cibo", che valorizza l'unione tra educazione civica e educazione alimentare, sostenendo che "il cibo e l'alimentazione incarnano politiche, valori, ambizioni e azioni quotidiane concrete sulle quali si proiettano sfide, speranze e conoscenze che danno senso al nostro prossimo futuro"¹². Con questo programma, il MIUR anticipa le istanze educative portate dalla pandemia di Covid-19, rivolte alla necessità di riformulare nuove prassi tenendo conto della complessità del futuro vista in chiave sostenibile. Questa nuova visione integrata, che connette l'educazione civica a quella alimentare, potrebbe costituire il punto di partenza per una nuova *policy* educativa sull'alimentazione, in grado di mettere insieme cibo, diritti, sostenibilità e responsabilità intergenerazionale. Poiché nel momento in cui si scrive le progettazioni di educazione civica/educazione alimentare sono in corso, potrebbe essere interessante in futuro tenerne traccia e cercare di comprendere se vi saranno indicazioni di indirizzo comune per la promozione dello sviluppo sostenibile¹³.

3. L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E LE SUE PROSPETTIVE DI SVILUPPO. – Nella prospettiva della promozione degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU (ASviS, 2020), l'educazione alimentare si connette alla tutela del diritto al cibo, il quale è alla base delle pratiche educative alimentari sostenibili e risulta strettamente connesso ad altri diritti quali il lavoro e la sicurezza sociale, l'istruzione, la sanità: tutelare il diritto ad una corretta alimentazione presuppone un cambiamento innovativo, in termini di sostenibilità, non solo nel settore agricolo o della filiera alimentare, ma anche nei versanti sociali, culturali dei servizi, dell'accesso alle risorse che in maniera più o meno diretta sono connessi al cibo.

Allo stesso tempo, è importante considerare la necessità di implementare quell'azione unitaria e congiunta tra scuole, istituzioni, territorio e ricerca: una direzione suggerita dal PNRR italiano che approfondisce ancor più incisivamente il concetto di "rete" che il MIUR aveva già anticipato nei "Patti di corresponsabilità educativa" con le famiglie (MIUR, 2007) e che ha poi rafforzato a giugno 2020 presentando il "Patto educativo di comunità" pensato "per dare la possibilità ad enti locali, istituzioni, pubbliche e private, realtà del terzo settore e scuole di sottoscrivere specifici accordi, rafforzando così non solo l'alleanza scuola-famiglia, ma anche quella tra la scuola e tutta la comunità educante"¹⁴.

Si tracciano dunque le condizioni per lo sviluppo di quella comunità educante (Napolitano, 2015; Del Gottardo, 2016) che pone in primo piano un allargamento dei contesti educativi, in una visione che porta la scuola oltre le proprie mura chiamando in causa tutti i soggetti coinvolti nella trasmissione di conoscenze, competenze, apprendimenti (Mottana e Campagnoli, 2017). In questo senso, l'educazione allo sviluppo sostenibile trova nell'educazione alimentare un presupposto per il rafforzamento della consapevolezza sui diritti fondamentali e le responsabilità civiche e sociali legate anche all'alimentazione (Jannarello, 2015; Fiorillo e Silverio, 2017; Del Bene *et al.*, 2021).

Tuttavia, al fine di realizzare una *policy* educativa unitaria, sarebbe forse necessario un aggiornamento delle stesse linee guida del MIUR, partire dalle ricerche citate nei paragrafi precedenti, dalle quali è possibile leggere un cambiamento delle condizioni di accesso e utilizzo delle risorse alimentari (nonché delle abitudini di acquisto e consumo di cibo) a seguito della pandemia di Covid-19. In questo senso, come già documentato nei paragrafi precedenti, gli studi che rilevano una carenza progressiva di qualità all'interno delle mense scolastiche possono essere un quadro di riferimento da cui partire per promuovere un'educazione alimentare di

¹⁰ Secondo questo rapporto, nel periodo Covid-19 sono aumentate le somministrazioni di cibi processati e ultra-processati, e di carni rosse e cibi veloci, a discapito di cibi più salutari. <http://www.foodinsider.it/6-rating-dei-menu-scolastici-ecco-le-migliori-mense> (consultato il 25 ottobre 2021).

¹¹ Legge 20 agosto 2019, n. 92, "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica". <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2019/08/21/19G00105/sg>.

¹² <https://scuolaecibo.it/wp-content/uploads/2021/09/presentazione-progetto-paginainternetPDF.pdf>.

¹³ <https://scuolaecibo.it/il-programma-didattico>.

¹⁴ <https://www.savethechildren.it/blog-notizie/patto-educativo-di-comunita-cos-e-come-funziona>.

qualità e integrata. La sinergia tra scuola, famiglia, istituzioni e contesti di produzione e consumo alimentare diviene determinante in questo processo, così come l'affermazione e il riconoscimento delle nuove istanze scaturite dall'emergere di nuovi bisogni educativi, i quali sono visti come presa in carico ormai non solo più da parte della scuola, ma della società educante nel suo insieme. In un filo diretto tra educazione alimentare a scuola, promozione degli stili di vita corretti e sani in ottica sostenibile e sviluppo sostenibile sul piano economico e socioculturale, il cibo diviene strumento di apprendimento, crescita, confronto, discussione e pratica educativa.

RICONOSCIMENTI. – L'articolo è frutto della riflessione comune delle Autrici ed è stato realizzato nell'ambito del Progetto "Sustainable Innovation Lab. Progetto per la co-creazione e rigenerazione di soluzioni sostenibili ad alto contenuto di innovazione sociale, culturale e istituzionale" dell'Università di Macerata, finanziato dal MIUR nel 2019. Angela Cossiri ha scritto il paragrafo 1; Giulia Messere i paragrafi 2 e 3.

BIBLIOGRAFIA

- Amendolagine V. (2019). *L'educazione al benessere nell'età evolutiva*. Milano: FrancoAngeli.
- Antonelli M., Cadel E., Massari S. (2020). Verso il 2030. Educare alla cittadinanza attiva attraverso la sostenibilità alimentare e ambientale. *Equilibri. Rivista per lo sviluppo sostenibile*, 1: 98-104. DOI: 10.1406/97540
- ASviS, a cura di (2020). *L'Italia e gli obiettivi di sviluppo sostenibile. Rapporto 2020*. Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile. Testo disponibile al sito: https://asvis.it/public/asvis2/files/Rapporto_ASviS/Rapporto_ASviS_2020/Report_ASviS_2020_FINAL8ott.pdf (consultato il 15 novembre 2021).
- Bin R. (2021). La Corte tedesca e il diritto al clima. Una rivoluzione? *La Costituzione.Info*, 30 aprile. Testo disponibile al sito: <https://www.lacostituzione.info/index.php/2021/04/30/la-corte-tedesca-e-il-diritto-al-clima-una-rivoluzione/#more-7748> (consultato il 20 novembre 2021).
- Birbes C. (2018). Corresponsabilità educativa alimentare: scuola e famiglia attorno alla tavola. *Annali online della didattica e della formazione docente*, 10(15-16): 518-526.
- Bucolo M., Allodola V.F., Mongili S. (2020). Percezioni e vissuti emozionali ai tempi del Covid-19: una ricerca esplorativa per riflettere sulle proprie esistenze. *Lifelong Lifewide Learning*, 16(35): 372-398.
- Caporale C., Pirni A. (2020). *Pandemia e resilienza. Persona, comunità e sviluppo dopo la pandemia di Covid-19*. CNR, Ufficio Pubblicazioni.
- Chieffi L. (2015). Scelte alimentari e diritti della persona: tra autodeterminazione del consumatore e sicurezza sulla qualità del cibo. *Diritto pubblico europeo*. Rassegna on line, 1/2015.
- Cipponeri S., a cura di (2020). Abitudini alimentari ed emergenza Covid-19. *Phenomenal Journal, Giornale internazionale di psicopatologia, neuroscienze e psicoterapia*, 2(2): 71-81. DOI: 10.32069/pj.2020.2.104
- CREA, a cura di (2020). *Report di ricerca 2020*. Testo disponibile al sito: <https://www.crea.gov.it/documents/20126/0/REPORT+CREA++ITA+%281%29.pdf/482d9a13-19b2-3c3d-9b94-6dc121ce6833?t=1626947759704> (consultato il 30 ottobre 2021).
- Da Re F. (2013). *La didattica per competenze*. Torino: Pearson.
- Del Gottardo E. (2016). *Comunità educante, apprendimento esperienziale, comunità competente*. Napoli: Giapeto Editore.
- Di Cosimo G. (2020). *La parabola dei diritti*. Torino: Giappichelli.
- Di Renzo L., a cura di (2020). Eating habits and lifestyle changes during Covid-19 lockdown: An Italian survey. *Med*, 8(18).
- Ferrante G., a cura di (2020). Did social isolation during the SARS-CoV-2 epidemic have an impact on the lifestyles of citizens? *Epidemiol. Prev.*, 44(5-6 Suppl 2): 353-362.
- Fiorillo M., Silverio S. (2017). *Cibo, cultura, diritto*. Modena: Mucchi.
- Fucecchi A., Nanni A. (2019). *Agenda 2030. Una sfida per la scuola. Obiettivi e strategie per educare alla mondialità*. Brescia: Orso Blu.
- Galiero M. (2009). *Educare per una cittadinanza globale. Costruire un mondo giusto a partire dalla scuola*. Verona: EMI.
- Genesin M.P. (2021). Sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e politiche dell'Ue nel quadro degli obiettivi dell'Agenda 2030. In: Zuanazzi I., Battaglini L., a cura di, *Religioni e sviluppo sostenibile*. Torino: Accademia University Press, pp. 49-69.
- Greco E., Clemente C. (2018). La promozione della salute alimentare nelle scuole: un'indagine nel sud dell'Italia, *Salute e società*, XVII(3).
- Istat (2020). *Rapporto annuale 2020*. Testo disponibile al sito: <https://www.istat.it/storage/rapporto-annuale/2020/Rapportoannuale2020.pdf>.
- Jannarello A. (2015). *Cibo e diritti. Per un'agricoltura sostenibile*. Torino: Giappichelli.
- Kocher U. (2017). *Educare allo sviluppo sostenibile. Pensare il futuro, agire oggi*. Trento: Erickson.
- Longo W. (2019). *La longevità inizia da bambini*. Padova: Vallardi.
- Lucini D., a cura di (2020). #StayHomeStayFit: UNIMI's approach to online healthy lifestyle promotion during the Covid-19 pandemic. *Acta Biomed.*, 7(91).
- Marino D., a cura di (2020). *Covid-19 e politiche locali del cibo: una prima analisi degli impatti e delle soluzioni adottate in Italia*. Paper della Rete italiana politiche locali del cibo. Testo disponibile al sito: https://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2020/10/2020_COVID-19-e-Politiche-Locali-del-Cibo-1.pdf (consultato il 30 ottobre 2021).

- Meleleo D., Nicolini P., Messere G., Mustica S. (2019). Educazione alimentare a cinque sensi. Il progetto Educat. *Psicologia dell'educazione*, 3: 123-131.
- Mendolicchio R. (2021). Cibo e Covid, perché la pandemia ha acuito i disturbi alimentari. *L'HuffPost*, 23 marzo. Testo disponibile al sito: https://www.huffingtonpost.it/entry/cibo-e-covid-perche-la-pandemia-ha-acuito-i-disturbi-alimentari_it_6034c72ac5b66dfc10213bca (consultato il 21 luglio 2021).
- Milani L. (2020). Povertà educativa e global education. Riflessioni per uno scenario futuro, *Education Sciences & Society*, 2: 444-457.
- MIUR (2007). *Linee di indirizzo. Partecipazione dei genitori e corresponsabilità educativa*. Testo disponibile al sito: <https://www.miur.gov.it/documents/20182/50012/Linee+guida+corresponsabilit%C3%A0+educativa.pdf/07f61a-1b7c-4085-9387-2ab3b3deec40?version=1.0&t=1476199024484> (consultato il 30 ottobre 2021).
- Id. (2015). *Linee guida per l'educazione alimentare*. Testo disponibile al sito: http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pdf (consultato il 28 settembre 2021).
- Id. (2018). *L'educazione alimentare nelle scuole italiane. Rapporto di ricerca 2018*. Testo disponibile al sito: <http://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Ricerca.pdf/ca9c2ac7-808f-4e1e-a8d7-7208d6f3e8c3> consultato il 28 settembre 2021.
- Mottana P., Campagnoli G. (2017). *La città educante. Manifesto dell'educazione diffusa. Come oltrepassare la scuola*. Trieste: Asterios.
- Napolitano C. (2020). Food security: percorsi per la sostenibilità alimentare. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 2. Testo disponibile al sito: [Napolitano_Food_security_-_percorsi_per_la_sostenibilita_alimentare_\(2\).pdf](http://www.napolitano.it/wp-content/uploads/2020/11/Napolitano_Food_security_-_percorsi_per_la_sostenibilita_alimentare_(2).pdf) (consultato il 12 novembre 2021).
- Napolitano E. (2015). *Educazione, comunità e politiche del territorio*. Milano: FrancoAngeli.
- Nicolini P., Messere G. (2020). L'educazione alimentare tra bambino-scuola-famiglia. *Innovatio educativa*. Testo disponibile al sito: <http://www.innovatioeducativa.it/wp/?p=1462> (consultato il 25 ottobre 2021).
- Nigris E. (2015). *Cibo, cultura identità. un modello formativo innovativo di educazione alimentare*. Testo disponibile al sito: <https://rivistedigitali.erickson.it/pedagogia-piu-didattica/archivio/vol-1-n-2/cibo-cultura-identita-un-modello-formativo-innovativo-di-educazione-alimentare> (consultato il 30 ottobre 2021).
- OECD (2021). *Education at a Glance 2021: OECD Indicators*. Parigi: OECD Publishing. Testo disponibile al sito: <https://doi.org/10.1787/b35a14e5-en> (consultato il 13 novembre 2021).
- Oxfam Italia (2021). *Il virus della disuguaglianza. Un'economia equa, giusta e sostenibile per ricucire un mondo lacerato dal Coronavirus*. Testo disponibile al sito: https://www.oxfamitalia.org/wp-content/uploads/2021/01/Sintesi_report_-Il-Virus-della-Disuguaglianza_FINAL.pdf (consultato il 13 novembre 2021).
- Paltrinieri C. (2019). *Mangiare a scuola. La rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo*. Milano: FrancoAngeli.
- Save the Children (2020). *L'impatto del coronavirus sulla povertà educativa*. Testo disponibile al sito: <https://www.savethechildren.it/cosa-facciamo/pubblicazioni/impatto-del-coronavirus-sulla-poverta-educativa> (consultato il 20 novembre 2021).
- UNICEF (2021). *La didattica a distanza durante l'emergenza Covid-19: l'esperienza italiana*. UNICEF Office of Research. Testo disponibile al sito: <https://www.unicef-irc.org/publications/pdf/la-didattica-a-distanza-durante-l%E2%80%99emergenza-COVID-19-l'esperienza-italiana.pdf> (consultato il 30 ottobre 2021).
- Vineis P. (2020). *Salute senza confini. Le epidemie della globalizzazione*. Torino: Codice Edizioni.

RIASSUNTO: Il contributo affronta il tema dell'educazione alimentare unendo la prospettiva costituzionalistica a quella sociologica. La Costituzione garantisce libertà e diritti fondamentali che direttamente o indirettamente coinvolgono anche l'alimentazione: dagli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'ONU del 2005, confluiti nell'Agenda 2030, emerge la necessità di rendere i sistemi alimentari capaci di crescita nel rispetto dell'ambiente e dei diritti delle future generazioni. L'approccio olistico al cibo si traduce nella sfera educativa in un'educazione alimentare di qualità in chiave sostenibile. Alla luce dei cambiamenti dovuti alla pandemia di Covid-19, emergono criticità che richiedono pratiche integrate, nell'ottica della responsabilità intergenerazionale e della visione etica e culturale del cibo.

SUMMARY: The paper focuses on food education both from legal and sociological perspectives. Constitutional law guarantees fundamental rights and freedoms which, directly or indirectly, involve food. Different Sustainable Development Goals in UN 2030 Agenda concern food, considering economic growth, environmental protection, and social interests. This holistic approach to food is translated, in the educational ambit, by IT-Minister guidelines which consider sustainability. Anyway the Covid-19 pandemic caused social and economic changes; critical issues highlight the need of more integrated approach, taking into account the rights of future generation and also the ethical and cultural dimensions of food.

Parole chiave: cibo e diritti, cibo e Costituzione, cibo e obiettivi di sviluppo sostenibile, educazione alimentare, cibo e sostenibilità, responsabilità intergenerazionale

Keywords: food and rights, food and the Constitution, food and sustainable development goals, nutrition education, food and sustainability, intergenerational responsibility

*Università degli Studi di Macerata; angela.cossiri@unimc.it; g.messere@unimc.it

SESSIONE 20

*CIBO E MIGRAZIONI:
DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO*

FABIO AMATO*, FLAVIA CRISTALDI**

CIBO E MIGRAZIONI: DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO

Leggere le migrazioni attraverso la chiave interpretativa dell'emergenza sembra diventato il modo quasi esclusivo di occuparsi del tema. Allo stesso tempo la preoccupazione per il crescente numero di migranti internazionali favorisce delle interpretazioni generiche e generalizzabili che non contribuiscono a comprendere le molteplici sfaccettature del processo migratorio. Il numero dei migranti, nello specifico dei richiedenti asilo, appare spesso come unico tema che suscita interesse nell'opinione pubblica e nei circoli dirigenti statali.

In realtà, il processo migratorio assume diverse declinazioni e impatta sui luoghi secondo modalità differenti che costringono a cambiare prospettiva di osservazione per una reale comprensione del fenomeno.

Nel contesto di questi scritti, il prisma attraverso il quale si è scelto di leggere e interpretare le migrazioni e le trasformazioni che esse producono è quello delle pratiche e delle rappresentazioni sociali a partire dall'alimentazione e dalla gastronomia. Il mondo accademico ha da tempo scoperto la dimensione storica, culturale, economica, antropologica connessa con il fascino di cucine differenti (Di Renzo, 2015). Il cibo significa creatività e diversità, indica chi siamo, da dove veniamo, chi e cosa vogliamo essere (Montanari, 2006). Per questo motivo, migrazioni, identità e cibo interagiscono tra loro a diversi livelli e da prospettive differenti.

Il cibo, infatti, plasma il senso di identità personale quanto la lingua e la religione, poiché rappresenta, in ogni cultura, il nesso primario con l'origine stessa di una persona. Ognuno di noi, infatti, tende a conservare le abitudini alimentari di quando era bambino, e sulla base di questa esperienza si costruiscono i gusti da adulto. Il cibo di casa non solo diventa una sorta di *gold standard* di misurazione per distinguere cosa è buono da cosa non lo è, ma anche un elemento di conforto e un fattore simbolico su cui si costruisce la propria identità di adulto¹.

Mangiare, dunque, non è solo una delle tante attività quotidiane, ma è anche un'azione che modella il modo in cui gli immigrati si autorappresentano. I migranti utilizzano il cibo per conservare il senso di identità nazionale o etnica della loro terra d'origine, riproducendo (in misura variabile, maggiore o minore) le abitudini alimentari di casa. Holtzman (2006), rileva come la nostalgia incentrata sul cibo sia un tema ricorrente negli studi sulle popolazioni diasporiche o espatriate, evidenziando il significato delle memorie sensoriali del cibo (odori, colori, sapori) nell'esperienza del migrante (sul ruolo del cibo come "agente di memoria" si veda anche Möhring, 2008).

Comunque, se la reazione immediata allo spaesamento causato dall'esperienza migratoria è la difesa delle tradizioni intime, familiari, etniche e religiose, nel lungo periodo il migrante si costruisce un'identità nuova, originale, transnazionale, di cui l'alimentazione costituisce uno dei più efficaci mezzi di rivelazione e di misurazione. L'identità del migrante, delocalizzata o plurilocalizzata, presuppone quindi l'adozione di comportamenti transalimentari che finiscono con il rimodulare le relazioni che si hanno con i propri cibi, le proprie cucine, i propri gusti, i propri tempi e i modi del mangiare (Di Renzo, 2015), così come con le cucine altre, la società altra e il territorio altro.

Partendo da tale consapevolezza, in molti lavori di ricerca, dunque, il focus è stato posto sul rapporto col cibo consumato da parte dell'immigrato, intenso come distinguibile dalla cultura dominante per lingua, aspetto o pratiche culturali, ivi compresi i percorsi alimentari.

Ma è a livello territoriale, dove si fa più densa e articolata la presenza straniera, in particolare nei contesti urbani, che è possibile osservare il ruolo delle pratiche alimentari di origine straniera come fattore di trasformazione di stili di vita e appartenenze simboliche (Della Puppa, 2018).

Altre prospettive di ricerca esplorano il rapporto tra cibo e migrazione attingendo a storie personali ed esperienze vissute per sfidare il discorso colonizzante sul significato di cibo, cucina e identità per i migranti (Knight e Shipman, 2020). In particolare, il lavoro di Abarca (2004) dimostra come la categoria di cucina "autentica", trasportata e rievocata in un nuovo contesto culturale, rischi di rafforzare i confini culturali

¹ Secondo Pollan (2006), ad esempio, determinati gusti sono diventati parte dell'identità americana. Il cibo di McDonald's, ad esempio, è ormai parte della tradizione americana perché rappresenta il luogo dove gli americani mangiano da bambini e in famiglia. Questo rituale di mangiare insieme in famiglia o in gruppo, mangiando lo stesso tipo di cibi fin dall'infanzia, è ciò che conferisce al cibo un significato simbolico.

costruiti e le gerarchie coloniali. L'Autore suggerisce pertanto una riformulazione del linguaggio delle pratiche alimentari dei migranti in termini di fluidità, creatività e originalità, al fine di diminuire la possibilità di inglobare atteggiamenti e dinamiche di stampo coloniale. In particolare, l'invito è all'osservazione critica, alla preoccupazione e alla riflessione sulle pratiche alimentari, per esplorare come in realtà la cultura non sia mai fissa o delimitata (si veda anche Burkay e Dean, 2020).

Il nesso tra cibo e migrazioni, tuttavia, non si esaurisce nella prospettiva del migrante-consumatore nel paese d'arrivo. Esso può essere interpretato, in un'ottica internazionale, anche attraverso lo studio della partecipazione alla filiera e alla cultura alimentare a partire dal Paese di origine. A tal proposito, si può considerare come uno dei fattori di spinta alla partenza sia recentemente correlato, soprattutto in Africa e in Asia, alla fragilizzazione della filiera agroalimentare come effetto di molteplici fattori (cambiamenti climatici, *land grabbing*, ecc.), fenomeno che togliendo le terre ai piccoli proprietari alimenta l'esodo e la migrazione.

E nel Paese di destinazione i migranti non hanno solo un ruolo "passivo" di consumatori ma si inseriscono sempre più come attori di complessi sistemi agroalimentari che li vedono assumere anche il ruolo di produttori sia di alimenti tipici dei paesaggi italiani che di nuove essenze precedentemente prodotte nei paesi di partenza e poi importate. Purtroppo però, i cibi che vengono coltivati dalle braccia straniere sul suolo italiano derivano spesso da tipologie di produzione e di sfruttamento al limite dello schiavismo, in cui le filiere possono diventare "filiera sporche" (Bales, 2002; Cristaldi, 2015; Medu, 2015; Osservatorio Placido Rizzotto, 2012).

La nuova imprenditoria straniera, oltre a dirigere l'attenzione verso la produzione agricola di alimenti esotici, si rivolge ormai anche all'attività di ristorazione con la produzione di cibi etnici, mostrando, ancora una volta, come l'alimentazione possa configurarsi come agente di conflitto o d'inclusione (si veda il contributo di Simona Sperindè e Laura Gennaro).

Il binomio cibo/migrazioni, se scomposto nelle sue molteplici componenti, si presenta quindi particolarmente fruttuoso per comprendere le nuove realtà territoriali: migrazioni e carenze alimentari nei paesi di partenza; forme di sfruttamento nel settore agricolo nelle aree di destinazione; imprenditoria straniera coinvolta nella produzione di prodotti esotici; reti di vendita intra/interretnica; creazione di nuovi paesaggi e territorialità; forme d'inserimento/esclusione sociale attraverso esperienze culinarie; narrazioni relative alle abitudini alimentari dei migranti.

Il rapporto tra alimentazione e territorio costituisce quindi quel legame che si estrinseca oggi in nuove forme di occupazione e in nuovi paesaggi che meritano l'attenzione del ricercatore. Non solo nel territorio si manifestano tutte le attività legate all'alimentazione ma, anche dal punto di vista inverso, è lo stesso territorio che influenza le pratiche alimentari degli stranieri. Tutti questi aspetti meritano di essere indagati e costituiscono interessanti campi di indagine per la geografia umana.

BIBLIOGRAFIA

- Abarca M. E., (2004). Authentic or not, it's original. *Food and Foodways*, 12(1), 1-25.
- Bales K., (2002), *I nuovi schiavi. La merce umana nell'economia globale*, Milano, Feltrinelli.
- Burkay H., Dean D., (2020). Tasting the Nation: Food, Identity, and Belonging in Canada. In *Migration and stereotypes in performance and culture*. Palgrave Macmillan, Cham, pp. 141-155.
- Cristaldi F. (2015). I nuovi schiavi: gli immigrati del gran ghetto di San Severo, *Rivista Geografica Italiana*, 122, 2015b, pp. 119-142.
- Da Sud, Terra, terrelibere.org (2015), *Filiera Sporca. Il rapporto. Gli invisibili dell'arancia e lo sfruttamento in agricoltura nell'anno di Expo*, Roma.
- Della Puppa F., Segalla S., (2018), "Come a casa mia": pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell'esperienza dell'immigrazione, *Quaderni di Sociologia*, 76, pp.127-145.
- Di Renzo E., (2015), *Mangiare l'autentico. Cibo e gastronomia tra revivalismi folklorici e industria della nostalgia*. Roma, Universitalia.
- Holtzman J. D., (2006), Food and memory. *Annual Review of Anthropologie*, 35, 361-378.
- Knight, C., Shipman, J., (2020). Food in contemporary migration experiences between Britain and Australia: A duoethnographic exploration. *Food and Foodways*, 29(1), 24-43.
- Montanari M., (2006), *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Economica Laterza.
- Möhrling M., (2008), Transnational food migration and the internalization of food consumption: ethnic cuisine. In: Nützenadel A., Trentmann F., a cura di, *West Germany. Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Berg, pp. 129-150.
- Osservatorio Placido Rizzotto (2012), *Agromafie e caporalato. Primo rapporto*. Roma, FLAI-CGIL.
- Pollan M. (2006). *The omnivore's dilemma: A natural history of four meals*. New York: The Penguin Press.

*Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"; famato@unior.it

**Università degli Studi di Roma "La Sapienza"; flavia.cristaldi@uniroma1.it

SIMONA SPERINDE*, LAURA GENNARO**

SAPORI E SAPERI MIGRANTI

1. INTRODUZIONE. – Come l'economia civile pone il bene comune e la persona al centro della vita economica delle imprese, in un modello di sviluppo inclusivo e sostenibile (Bruni e Zamagni, 2004), così il cibo può promuovere la diversità culturale e la scoperta di mondi diversi, in un'esperienza concettuale oltre che sensoriale (Fischler, 1988). Viaggiare con i sensi e i sapori porta le persone in contatto diretto, concreto e fisico con culture non conosciute e può costituire un'occasione per i migranti di condividere saperi e valori, rappresentando un importante volano di inclusione oltre che un'opportunità economica non indifferente per loro stessi e per le imprese che da essi possono nascere o crescere. Il cibo diventa così elemento di inclusione, prima ancora che di integrazione, perché veicolo di identità, di saperi, di sapori che possono essere facilmente e rapidamente condivisi da persone molto diverse tra loro, che trovano nel cibo un linguaggio comune.

2. L'ALIMENTAZIONE TRA RITO E COMUNICAZIONE. – “Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei” (Brillat-Savarin, 1825), recita un celebre aforisma divenuto onnipresente, dai numerosi blog di cucina che popolano la rete ai moderni trattati sul gusto. Oltre alla dimensione fisiologica, legata al sostentamento del corpo, l'alimentazione rappresenta un vero e proprio sistema di comunicazione ed espressione dell'identità socioculturale. Superando i discorsi quotidiani di tipicità e di tutto ciò che è legato alla gastronomia, il cibo permea comunque la nostra quotidianità.

L'uso delle ricette tradizionali, infatti, accompagnava i migranti italiani nei loro spostamenti, e restava parte integrante dei riti e delle ricorrenze, fino alla terza generazione; la cultura gastronomica, nell'emigrazione, è un linguaggio che comunica i tratti della terra d'origine (Petrini, 2014). Così *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, il celebre libro dell'Artusi di fine Ottocento, non ebbe successo solo all'interno dei confini nazionali, ma ancor di più rappresentò un riferimento culturale fondamentale tra i connazionali oltre oceano, capace di preservare e coltivare l'uso della lingua italiana. “È un'opera singolare che esalta il piacere del mangiar bene; più che un ricettario è un libro di gusto, ricco di dissertazioni, di spunti linguistici in una prosa limpida che ricorda la cordialità del discorso conviviale” recita la presentazione del libro sul sito curato dal comune di Forlimpopoli (Biblioteca Comune di Forlimpopoli), proprio a dimostrare come l'Artusi fosse considerato uno strumento di alfabetizzazione e di affermazione culturale: studiando la lingua italiana, ci si inventava un'identità gastronomica che, a tutti gli effetti, non esisteva ancora (Sorini e Cutini, 2019).

Gli italiani avevano dunque un “fagotto”, qualcosa cui appoggiarsi per rimanere ancorati alla propria identità. I nuovi migranti non hanno nulla, e si trovano di fronte a un muro insormontabile. Non solo la sostituzione degli alimenti, la difficoltà di trovare ingredienti, ma anche i modi di accostarli, perfino il ritmo dei pasti. E se la progettazione di momenti di incontro mediati dall'alimentazione, ovvero il mangiare insieme, è un atto altamente socializzante, capace di abbattere le barriere, l'attaccamento ai cibi di origine unisce così la volontà di mantenersi in contatto con i sapori familiari a un nostalgico senso di appartenenza (Carrara, 2015).

Secondo Montanari (2006) il cibo è cultura: quando si produce, perché non si utilizza solo ciò che si trova in natura, ma si crea; quando si prepara, perché i prodotti vengono trasformati secondo le nostre volontà; quando si consuma, perché si sceglie il cibo in funzione della dimensione economica e nutrizionale, ma anche dei valori simbolici.

Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana. Scegliere un alimento è uno dei più efficaci mezzi di comunicazione dell'identità. La cucina è la soglia più accessibile di una cultura, di un confine, è la prima a consentire un accesso; mangiare la cucina degli altri significa attraversare questa soglia, è la prima base del contatto interculturale ed ha un ruolo primario nella costruzione delle relazioni sociali (La Cecla, 2009). Il cibo non è dunque solo cibo, è anche ricordi e sentimenti, integrazione e dialogo interculturale. È un'occasione fondamentale di scambio e incontro tra individui, culture e tradizioni, e come tale, lavorando intorno ai valori-chiave dell'economia civile, che vanno dalla gratuità al dono, dall'anonimato alla persona, dallo scambio alla reciprocità, è possibile costruire occupazione (Bruni, 2013). Questa



è la chiave di lettura per comprendere le due realtà romane che in questo lavoro sono state scelte per essere osservate più da vicino.

3. I PROGETTI: GUSTAMUNDO E HUMMUSTOWN.

3.1 *Gustamundo*. – Gustamundo nasce a Roma nel 2017 e propone l'integrazione economica e sociale di rifugiati politici e migranti attraverso la cucina. Nel ristorante etnico (ed etico) sono infatti impiegati – come Chef e responsabili di sala – uomini e donne che erano già cuochi o ristoratori nei loro Paesi di provenienza (Gustamundo, 2017). Nel progetto, sostenuto e finanziato dall'adiacente ristorante messicano, di cui Gustamundo utilizza una parte degli spazi, la diversità di origine e cultura è trasformata in una fonte di arricchimento reciproco. In particolare, il progetto nasce con l'obiettivo di dare opportunità ai più deboli (ospiti della casa della donna, rom detenute in case esterne, nigeriane della tratta sono solo alcuni esempi), per i quali l'inserimento lavorativo era reso difficile da stringenti limitazioni di orario e di spostamento. Più di 200 persone sono transitate per le cucine del locale dal 2017 ad oggi, nonostante una serie di difficoltà: ad esempio l'organizzazione dei turni, la formazione, l'HACCP sono strumenti e modalità difficili da far assimilare, anche solo per problemi di lingua. Sono stati organizzati quindi corsi di formazione qualificanti e rilascianti attestato, con slide multilingua che oggi vengono utilizzate regolarmente anche in altre realtà commerciali e nel circuito dell'accoglienza, come opportunità per l'inserimento nel mondo del lavoro. Se in origine si voleva formare un gruppo che si occupasse di catering esterno, la pandemia da Covid-19 ha modificato le esigenze e le opportunità e al momento il progetto va in direzione di un unico ristorante multi-etnico. In questa fase i contrattualizzati stabili, a tempo indeterminato sono 3: una REC (ovvero iscritta al Registro Esercenti Commercio) dell'Azerbaijan e 2 cuochi (un pakistano e un senegalese), che si stanno formando anche nella gestione delle risorse umane esterne. A questi si uniscono una quindicina di cuochi con collaborazioni occasionali o part time, che garantiscono le cucine internazionali. Un'attenta gestione del sito e dei social e la conseguente fidelizzazione della clientela (pronta a mobilitarsi in eventi di solidarietà) sono ovviamente parte integrante del successo.

3.2 *Hummustown*. – Analogamente, il progetto Hummustown – nato in occasione del grande afflusso di siriani a Roma nel 2017/2018 – aiuta i rifugiati siriani con un modello di inclusione che li spinge ad usare il loro bagaglio culturale e culinario attraverso la preparazione, confezione e consegna a domicilio di cibo siriano; in questo modo vengono aiutati a diventare membri attivi della comunità ospitante e diventano vettori di diversità culturale (Hummustown, 2017). Il problema principale che i rifugiati affrontano quando arrivano in Italia è che, nonostante le competenze o i talenti che portano dal loro Paese d'origine, si trovano in uno svantaggio immediato perché mancano i principi chiave per l'integrazione e la ricerca di un guadagno redditizio: non parlano la lingua e non hanno una rete che li supporti e che consentirebbe loro di esplorare le opportunità di reddito; occorrerebbero anni e anni di formazione linguistica e professionale per iniziare a essere produttivi ed economicamente redditizi. Hummustown ha creato dunque uno spazio in grado di offrire gli elementi necessari affinché questi rifugiati possano essere subito operativi: una cucina igienica per preparare e confezionare il cibo; un sito web per promuovere le attività del progetto; reti sociali e commerciali a Roma e nei dintorni per permettere di avere relazioni con i fornitori e trovare clientela. Attualmente ci sono sei rifugiati che lavorano stabilmente, a tempo pieno o part time, nelle varie funzioni (cucina, gestione forniture e ordini, consegna).

4. L'INDAGINE. – Attraverso un questionario on line (via Google Form) somministrato ai clienti dei due Progetti, si è voluto indagare se e quanto l'esperienza culinaria abbia spinto verso una maggiore ricerca di conoscenza dei Paesi di origine delle cucine assaggiate e quanto questo abbia favorito una maggiore partecipazione alle vicende umane, politiche e sociali degli immigrati da quei paesi.

Il link al questionario è stato veicolato nel mese di giugno 2021, direttamente dai referenti dei due Progetti, nelle loro chat di Whatsapp e via mail (ovvero tra i clienti che volontariamente hanno lasciato i riferimenti per essere informati sulle iniziative) ed ha permesso la raccolta di 92 questionari compilati. Il campione rispondente ha per lo più provato le specialità di Hummustown (57%); Gustamundo è stato frequentato dal 30% dei rispondenti, mentre il 12% ha consumato da entrambi (Fig. 1).

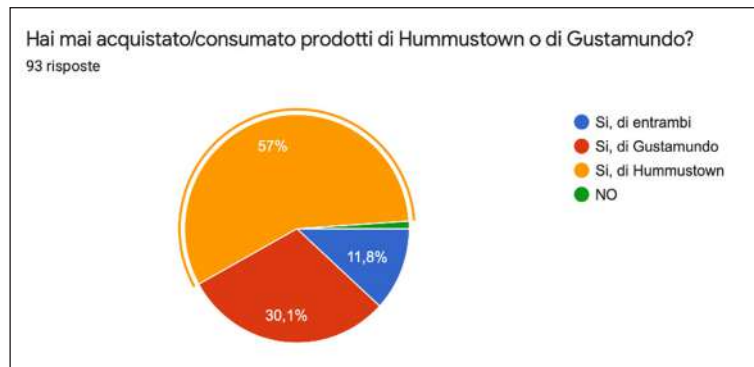


Fig. 1

Il 58% degli intervistati ha scelto di mangiare da uno di questi due ristoranti perché era già a conoscenza del Progetto e voleva sostenerlo (Fig. 2). Questa consapevolezza è leggermente più alta tra chi ha provato Hummustown rispetto a chi ha consumato da Gustamundo.

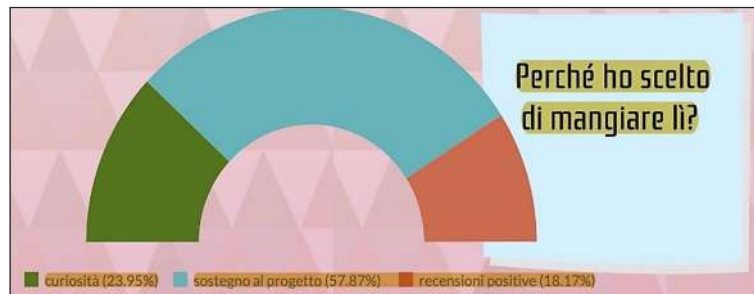


Fig. 2

Si tratta comunque di un campione di individui in cui praticamente tutti avevano già mangiato altrove piatti di natura africana, araba o medio-orientale. In particolare, oltre il 50% dei rispondenti aveva provato questo tipo di cucine direttamente nei Paesi di origine (Fig. 3).



Fig. 3

Ci si trova infatti davanti a una coorte di intervistati di uno status socioeconomico di livello piuttosto alto: l'80% degli individui ha un titolo di studio pari o superiore a una laurea di primo livello e sono pochissimi i disoccupati, gli inoccupati e gli individui con meno di trent'anni (Fig. 4).

Non si ritiene, tuttavia, che tali risultati siano frutto di un *selection bias*, ovvero di una presenza di distorsione nel campione. È ragionevole credere che il tipo di popolazione coinvolta in queste esperienze, di accoglienza e integrazione attraverso la cucina, abbia effettivamente queste caratteristiche. Si segnala inoltre

che il campione è prevalentemente di sesso femminile (80%). Questo dato però è probabilmente dovuto a una maggiore predisposizione delle donne a rispondere al questionario e/o a farlo compilare ai propri contatti piuttosto che a un reale e soprattutto così marcato sbilanciamento di genere.

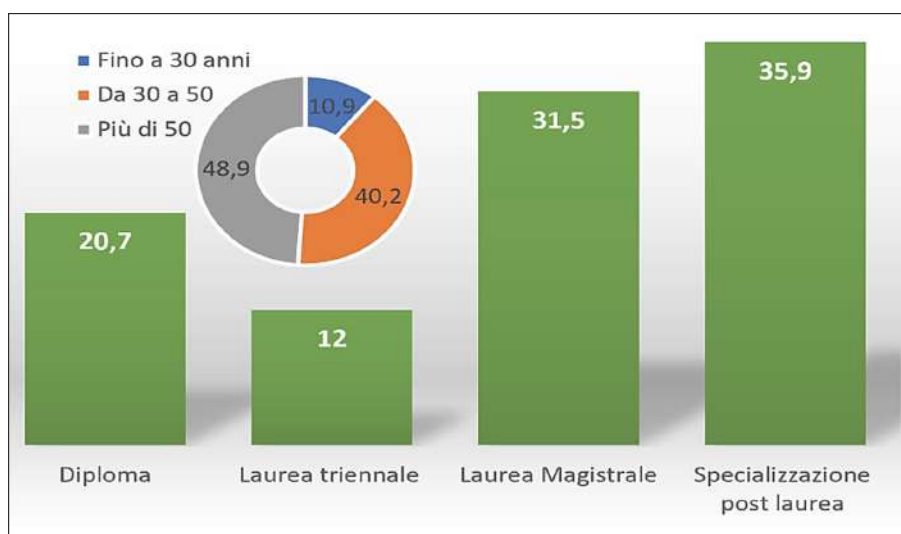


Fig. 4

È piuttosto interessante osservare ciò che quest'esperienza lascia ai clienti, oltre all'aspetto strettamente gastronomico: quasi il 60% dei rispondenti ha cercato di informarsi in maniera diretta delle vicende umane e delle storie di vita del personale delle due realtà. E sempre circa 3 persone su 5 sono andate a cercare informazioni sulla cultura e sulla situazione economica e politica dei Paesi coinvolti, dopo aver assaggiato i piatti. Solo il 14% degli intervistati non si è interessato alle vicende in nessuno dei due modi. Considerevole, quindi, l'impatto sulle coscienze che risulta avere questo tipo di esperienza, che risulta essere anche una spinta a visitare i Paesi in questione, dal momento che l'86% dei clienti del campione afferma che, dopo l'esperienza fatta da Hummustown e/o Gustamundo, è spinto, potendolo fare, ad andare o tornare a visitare i Paesi d'origine dei piatti provati.

5. CONCLUSIONI. – Le due realtà imprenditoriali analizzate hanno in comune un aspetto interessante: rappresentano due modelli imprenditoriali che funzionano e dimostrano sostenibilità nel tempo e presenza sul mercato. Se all'interno di Hummustown vediamo uno spazio organizzato e strutturato capace di ospitare lavoratori in via subordinata da inserire con funzioni diverse, nel modello Gustamundo il coinvolgimento del lavoratore arriva alla costruzione di una vera e propria autonomia imprenditoriale, attraverso un'attività formativa articolata che va oltre la competenza in cucina ma fornisce le abilità manageriali necessarie per la gestione del ristorante.

Costruire processi sostenibili di affermazione e conoscenza reciproca, creare relazioni e opportunità, può diventare processo di inclusione sociale ed economica e creare profitto. Farlo attraverso il cibo inserisce nel processo anche un linguaggio universale, facile, comprensibile, capace di veicolare aspetti di identità geografica che rappresentano una ricchezza da riconoscere e valorizzare.

RICONOSCIMENTI. – Si ringrazia Antonio Fogliano, Università la Sapienza di Roma, per l'aiuto nella predisposizione del questionario e nell'elaborazione dei dati.

BIBLIOGRAFIA

- Biblioteca Comune di Forlimpopoli. Testo disponibile al sito: <https://www.pellegrinoartusi.it/il-libro> (consultato il 16 novembre 2021).
- Brillat-Savarin A. (1825). *Physiologie du gout*. Trad. it. *Fisiologia del gusto*. Traduzione Ferrara R., a cura di Guibert M. Palermo: Sellerio, 2012.
- Bruni L. (2013). *Economia con l'anima*. Emi.
- Id., Zamagni S. (2004). *Economia civile. Efficienza, equità, felicità pubblica*. Bologna: il Mulino.
- Carrara L. (2015). A tavola con l'altro e l'altrove. *Rivista formazione lavoro persona*. 14: 57-68. Testo disponibile al sito: <https://forperlav.unibg.it/index.php/fpl/issue/view/15> (consultato il 13 giugno 2021).
- Fischler C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27: 2. DOI: 10.1177/053901888027002005
- Gustamundo (2017). Testo disponibile al sito: <https://www.gustamundo.it/progetto> (consultato il 10 novembre 2021).
- Hummustown (2017). Testo disponibile al sito: <https://www.hummustown.com/about-us> (consultato il 10 novembre 2021).
- La Cecla F. (2009). *Il malinteso. Antropologia dell'incontro*. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari M. (2006). *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Petrini C. (2014). Identità, trasformazione scambio. Appendice 4. Alimentazione. Il cibo e l'emigrazione. In: Grassi T., a cura di, *Dizionario enciclopedico delle migrazioni italiane nel mondo (DEMIM)*. Roma: Società Editrice Italiana.
- Sorini A.R., Cutini S. (2019). *Antropologia alimentare la cucina regionale italiana è anche figlia degli emigranti*. Taccuinigastrosofici.it. Testo disponibile al sito: <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/contemporanea/antropologia-alimentare/cucina-regionale-italiana-figlia-degli-emigranti.html> (consultato il 13 giugno 2021).

RIASSUNTO: Viaggiare con i sensi e i sapori porta le persone in contatto diretto, concreto e fisico con culture non conosciute e costituisce un'occasione per i migranti di condividere saperi e valori, diventando volano di inclusione e opportunità economica per loro stessi e per le imprese che decidono di supportarli. Dal 2017 i progetti "Gustamundo" e "Hummustown" aiutano rifugiati politici e migranti a diventare membri attivi della comunità romana, vettori di diversità culturale attraverso la preparazione di cibo. Con un questionario on line ai clienti dei due Progetti si è indagato quanto l'esperienza culinaria abbia spinto verso una ricerca di conoscenza dei Paesi di origine delle cucine assaggiate e quanto questo abbia favorito una partecipazione alle vicende umane, politiche e sociali degli immigrati da quei Paesi.

SUMMARY: *Migrant taste and tradition*. Traveling with senses and flavours brings people in direct contact with unknown cultures and, on the other hand, constitutes an opportunity for migrants to share knowledge and values. Since 2017, the "Gustamundo" and "Hummustown" projects have been helping political refugees and migrants to become active members of the Roman community, vectors of cultural diversity through the preparation of food. With an online questionnaire to the customers of the two Projects, it was investigated how much the culinary experience has pushed towards the knowledge of the countries of origin of the tasted cuisines and how much this has helped participation in the human, political and social events of the immigrants from those countries.

Parole chiave: rifugiati, migranti, cibo, tradizione, ristorazione, inclusione

Keywords: refugees, migrants, food, tradition, inclusion

*Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche (INAPP), Economia civile e processi migratori; s.sperinde@inapp.org

**CREA – Alimenti e nutrizione; laura.gennaro@crea.gov.it

SESSIONE 21

CIBO, CORPI E SPAZI

ALESSIA TOLDO*, SILVIA PILUTTI**, ALBERTO VANOLO*

CIBO, CORPI E SPAZI

La sessione ha esplorato il complesso tema del rapporto fra cibo e corpi, inquadrandolo all'interno di approcci e prospettive caratteristiche di diversi dibattiti, fra cui le geografie del corpo, le geografie femministe, i gender studies, le geografie psicoanalitiche ed emozionali, le geografie "viscerali". Questo ampio ventaglio di quadri teorici, orientamenti e approcci metodologici presenta, come possibile terreno d'incontro, un'attenzione particolare verso la sfera dell'individuale e del corporeo. Le riflessioni sviluppate all'interno di questi ambiti suggeriscono una maggior consapevolezza e comprensione del modo in cui le diverse pratiche alimentari impegnano la natura materiale e immateriale dei corpi, mobilitando per esempio questioni di etnia, classe, genere, cultura, salute, età e concentrandosi sull'intimo e sull'implicito.

In generale, la sessione ha stimolato interrogativi tesi a indagare come e in che misura cibo, nutrimento e pratiche connesse possono travalicare categorie geografiche e morali come privato e pubblico, domestico e globale, appropriato e inappropriato; o ancora, in che modo le posizionalità dei corpi siano definite, performate e riprodotte attraverso il cibo e i suoi spazi, e attraverso quali strutture normative il rapporto fra spazio e corpi consenta di riflettere su questioni di potere, cultura, inclusione ed esclusione.

In risposta a questi stimoli, la sessione ha raccolto presentazioni diversificate e interessanti, di cui solo una – quella della collega Sofia Venturoli – è diventata un contributo che trova spazio in questa sede. Considerato il tema, ancora poco praticato nella geografia italiana, ci sembra comunque utile proporre una breve sintesi delle riflessioni presentate durante la conferenza, al di là della loro presenza, o meno, in questa raccolta.

Durante l'incontro, Stefania Zanetti e Lorenzo Barbasetti di Prun hanno presentato "Eating Emotions", progetto fotografico-editoriale inteso come supporto alle azioni di cura e ai processi di accrescimento della consapevolezza, sviluppato dal centro di prevenzione dei disturbi alimentari Infes di Bolzano. Operativamente, "Eating Emotions" è una collezione di 10 manuali di ricette fotografiche che accompagnano percorsi di riattivazione sensoriale, rendendo i processi di preparazione e consumo centrali per l'auto-aiuto e l'accrescimento della consapevolezza. Per un assaggio del progetto <http://www.stefaniazanetti.it/eating-emotions-2>.

Maria Lisa Clodoveo e Filomena Corbo hanno invece presentato le attività di ricerca sviluppate all'interno del "Laboratorio di Chimica e Tecnologia degli alimenti funzionali" dell'Università di Bari, ed espressione di un approccio alla pratica alimentare definibile di "precision cooking", la disciplina che studia le tecnologie gastronomiche per ottenere produzioni costanti, migliori risultati nutrizionali ed eccellente qualità sensoriale ed edonistica. La relazione con i corpi si materializza nel rapporto fra questo strumento e la risposta che è in grado di fornire ai bisogni di chi cerca nel cibo un elemento di salute e benessere fisica ed emotiva, senza tuttavia rinunciare né al gusto, né alla cura per l'ambiente attraverso tecniche produttive sostenibili.

Elena dell'Agnese si è concentrata sull'analisi della costruzione delle associazioni discorsive fra mascolinità e alimentazione a base di carne nella cultura popolare, analizzandone l'origine e l'evoluzione, fino alla cosiddetta figura dello "hegan", ossia del maschio vegano che rinuncia a qualsiasi prodotto a base animale, ma non ai modelli retorici classici della mascolinità egemonica ed eteronormativa.

Infine, la presentazione e il contributo di Sofia Venturoli muovono dal suo lavoro di campo etnografico a Huari, in Perù, nelle comunità indigene di San Juan de Yacya e San Bartolomé de Acopcalca. Nella sua ricerca, l'autrice mette a fuoco come il cibo, i piatti tipici, gli ingredienti e il modo di cucinarli costruiscano un sistema semiotico che enuncia una gerarchia sociale costruita sulla base di categorie etniche. Il tipo di alimentazione e l'origine geografica dei prodotti consumati, così come ciò che viene offerto negli eventi collettivi, traduce e trasmette l'identità etnico-sociale delle persone. Le abitudini alimentari vengono quindi intese come strumento che rappresenta e riafferma le differenze etniche, in una spazialità mappabile e sovrapponibile. Vi sono infatti cibi emblematici che identificano gruppi etnici e sono chiaramente associati a precise aree geografiche e topografiche. In questa logica, l'autrice mette in relazione lo spazio del corpo e le



sue caratteristiche (come i livelli di indianità o bianchezza) allo spazio geografico della produzione, mostrandone il legame con le dinamiche storico-sociali intese come dispositivi fluidi, relazionali e continuamente negoziati in base ai contesti.

*Università di Torino; *alessia.toldo@unito.it*; *alberto.vanolo@unito.it*

**Prospettive Ricerca; *Silvia.pilutti@prospettivericerca.it*

SOFIA VENTUROLI*

“ASÍ COMEMOS LOS INDIOS EN LA SIERRA”. CIBO, TERRITORIO E MOBILITÀ SOCIALE NELLE ANDE DI CONCHUCOS, PERÙ

Questo testo si concentrerà sull'importanza del cibo come strumento di comunicazione non verbale (Anderson, 2005) per definire la posizione di una persona all'interno di una scala gerarchica che, in Perù, si costruisce su categorie razziali e che identifica classi sociali e modalità di relazionarsi (Méndez, 1996; Orlove, 1998; De la Cadena, 2004; Canessa, 2005). Questa classificazione è inscritta nel territorio, in diversi territori adibiti a diverse produzioni alimentari, uno spazio razzializzato nelle pratiche, nei discorsi pubblici e privati, livello nazionale e regionale. Ci chiediamo se l'ingestione di alcuni tipi di cibi, preparati e serviti in un modo specifico, davanti all'intera comunità e seguendo regole precise, permetta di gestire un certo grado di fluidità tra queste categorie etnico-sociali. Se alcuni tipi di cibo, e le modalità di preparazione, contribuiscano alla costruzione e alla percezione di una determinata persona, della sua famiglia e della sua posizione etnico-sociale nella comunità¹.

1. LE TRE REGIONI DEL PERÙ E LA COSTRUZIONE DELLA NAZIONE. – Nella regione di Ancash, le categorie etnico/razziali sono iscritte nello spazio regionale che viene classificato secondo schemi che provengono da contesti nazionali più ampi e che risalgono a processi storici, dove si evidenzia un legame tra cibo e territorio. In una visione regionale in cui le definizioni delle classi socioeconomiche sono strettamente legate a categorie razziali storicamente costruite e articolate in modo relazionale su base quotidiana, collettivamente e individualmente, le comunità indigene si trovano a negoziare la propria identità indigena con attori esterni.

La razzializzazione delle aree geografiche del Perù avviene, secondo Orlove (1993), in epoca repubblicana, con la produzione della nuova geografia moderna accompagnata dalle teorie del razzismo scientifico e dal suo anelito classificatorio. La divisione di tre macro-aree, costa, montagne e selva è strettamente legata alla produzione e percezione dei corpi di una razza specifica: la costa abitata dalla minoranza bianca-creola, l'area andina dalle popolazioni indigene e la selva tendenzialmente percepita, all'epoca, come vuota, in quanto le etnie amazzoniche ancora non rientravano nel disegno della nazione. Con la formazione della Repubblica – rispetto all'epoca coloniale – gli indigeni amazzonici sembrano, infatti, scomparire dal discorso nazionale o, almeno, dalle descrizioni geografiche, poiché la selva è rappresentata come un luogo misterioso, con una vegetazione così esuberante che gli esseri umani faticano ad entrarvi (Orlove, 1993, p. 326). Le popolazioni andine rimangono invece il prodotto diretto delle montagne, sono forgiati dal clima e dalla specificità geografica e topografica del territorio, non solo fisicamente, ma anche eticamente e culturalmente (Soldán, in Orlove, 1993). Fino a tutta la prima parte del Novecento, la costruzione dell'immaginario nazionale si snoderà sulla topografia della nazione, attraverso il modello delle tre aree, dove la sierra personificata nell'*indio sucio* e *come papas*, rappresenterà simbolicamente il luogo dell'isolamento dalla civiltà², e la costa quello della modernità e del progresso, incarnati nel corpo bianco del creolo costiero. Le popolazioni indigene saranno considerate come un ostacolo all'ascesa del Perù moderno (si veda tra gli altri Degregori e Sandoval, 2007; De La Cadena, 2007) così come le Ande furono l'ostacolo fisico all'integrazione geografica durante la colonia (Orlove, 1993). La mappa delle tre aree geografiche e delle tassonomie razziali ad esse inerenti, “ha acquisito, parafrasando Anderson, il carattere di logo e punto di partenza per la realtà, più che veicolo per trascriverla”³ (Méndez, 2011, p. 46).

¹ Questo articolo riprende in parte un altro articolo in stampa, più ampio, che tratta lo stesso tema.

² Sarà nell'Ottocento, con la spinta economica del guano, dello zucchero e del cotone, che la costa sarà completamente identificata come luogo di ricchezza e progresso, e contemporaneamente la montagna, nell'immaginario della Repubblica, sarà identificato come luogo di povertà e arretratezza (Orlove, 1993; Méndez, 2011).

³ A ciò ha contribuito anche l'invisibilità delle popolazioni non bianche che vivono sulla costa, non solo indigene ma anche afro-discendenti.



Nonostante le massicce migrazioni avvenute a partire dagli anni Cinquanta, che hanno *cholificato*⁴ (Quijano, 1980) la capitale e altri centri urbani minori e che hanno urbanizzato le aree andine – in una rete continua di circolazione, materiale e immateriale, di cose, persone e idee – quella percezione razziale della nazione continua ad esistere tutt’oggi. Le “invasioni” (Matos Mar, 1984; Degregori *et al.*, 1986; Golte e Adams, 1986) delle aree urbane che avrebbero dovuto contribuire ad un’integrazione sociale ed economica della nuova Repubblica, non hanno favorito il superamento della discriminazione simbolica, culturale e politica della popolazione indigena. Una situazione ancor più svelata nei dati reali della guerra interna: il 75% delle 70.000 vittime di violenza politica negli anni Ottanta e Novanta furono indigene (CVR, 2003).

Il razzismo peruviano, così profondamente radicato nella società, continua ad inscrivere nel territorio e, viceversa, le tassonomie geografiche sono contemporaneamente definite come categorie razziali immaginate, rappresentate ed anche essenzializzate in alcuni elementi diacritici, come l’abbigliamento, la musica e il cibo (Ackerman, 1991; Femenias, 1991; Ossio, 1994; Radcliffe e Westwood, 1996; De Gregori, 2000; De la Cadena, 2004; Paulson, 2006).

Le differenze razziali sono rappresentate e riaffermate attraverso le abitudini alimentari che mappano il territorio: esistono cibi e alimenti emblematici che identificano gruppi specifici, questi cibi sono chiaramente associati a precise aree geografiche e topografiche. I piani ecologici (*pisos ecológicos*), concetto chiave dell’antropologia andina, non rappresentano oggi solo zone di diverse produzioni agricole ma indicano anche specifici livelli di *indianità* o *bianchezza*, a seconda del punto di osservazione. Le tecniche di lavorazione degli alimenti per la conservazione, così come il modo in cui vengono consumati e cucinati, contengono testi (Barthes, 1961) che possono essere decifrati all’interno di precisi codici socio-culturali (Douglas, 1972). In Conchucos, così come in molte altre zone del Perù, *chuño*, *chicha* o *tocosh*⁵ sono piatti associati alla zona andina e al mondo culturale indigeno (Méndez, 2011). È vero che queste aree geografiche, così come le loro risorse alimentari e gli esseri che le abitano non sono isole separate e slegate l’una dall’altra, ma fin da remotissime epoche preispaniche hanno avuto incontri, relazioni e scambi, organizzati come ci ha raccontato Murra (1975), “debordanti” come le migrazioni del tempo contemporaneo (Matos Mar, 1984) o anche invisibili e continui, come gli spostamenti di merci e persone tra le diverse aree del paese. Questo, tuttavia, non ha modificato la percezione di appartenenza dei prodotti ma fa parte di quel processo che produce fluidità tra queste categorie e un certo grado di plasticità delle definizioni e delle classificazioni.

Ancor più interessante è che le dinamiche nazionali di razzializzazione si riproducono a livello locale, e che a quel livello è ancora più facilmente individuabile come le categorie siano orientate secondo specifiche dinamiche storico-sociali e come queste non siano fisse ma fluide, relazionali e continuamente negoziate a seconda dei contesti.

2. DUE COMUNIDADE CAMPESINAS E UNA CABECERA MUNICIPAL. – Le ricerche su cui si basa questo articolo si svilupparono tra Huari, capitale dell’omonima provincia, e nelle comunità indigene di San Juan de Yacya e San Bartolomé de Acopalca, rispettivamente di 1000 e 600 abitanti – dove svolsi lavoro di campo etnografico per periodi di vari mesi tra il 2001 e il 2010. Le due comunità sono, in base alla legge peruviana riconosciute come *Comunidades campesinas*, ed entrambe detengono il *Titulo de la tierra* originale di epoca coloniale risalente al XVIII secolo. Entrambe le comunità sono nominate già nella *visita* di Toribio de Mogrovejo del 1536: Acopalca come *obraje*⁶ di ceramiche e tessuti annessa a Huari, Yacya nominata come Pueblo de Indios ma con un *obraje* annesso. È importante sottolineare come già dalla primissima epoca coloniale sia documentata la produzione di ceramiche che tutt’ora è attiva in entrambe le comunità e che fino a pochi anni fa era elemento centrale nei viaggi che i *comuneros* intraprendevano verso le comunità della *ceja de selva*, le valli più basse, allo scopo di scambiare i loro prodotti, con beni agricoli che non era possibile coltivare alle loro altitudini. In questi scambi le ceramiche per cucinare, e i tessuti, erano forse il bene di scambio principale. Oggi la cucina nelle *ollas de barro* rimane centrale nella costruzione del campo semantico di ciò che è la “comida de indio”.

⁴ Il processo di *cholificacion* teorizzato *in primis* da Anibal Quijano è un processo di incorporazione, rielaborazione e riarticolazione con la cultura indigena della cultura urbana bianca da parte delle popolazioni indigene provenienti dalle zone rurali.

⁵ Il *chuño* è il risultato della disidratazione della patata ed è un modo per conservarla a lungo; vari piatti di carne sono serviti con il *chuño*. La *chicha de jora* è la bevanda che si ottiene dalla fermentazione del mais, non può mancare nelle feste e può essere assunta da sola o con l’aggiunta di alcol. Il *tocosh* può essere di mais o di patata, si ottiene per fermentazione e si prepara come una specie di budino con cannella e zucchero.

⁶ Gli *obraje* erano centri manifatturieri dell’epoca coloniale.

Fin da epoca coloniale le due comunità e la capitale di provincia sono state vincolate a vari livelli, tanto che ancora oggi nel mito di fondazione di Huari compaiono le eroine fondatrici delle comunità e molto probabilmente Huari è frutto di una *reducción*⁷ spagnola di persone provenienti in parte da queste comunità. Tuttavia i processi storici – compresi probabilmente i processi *reduccionales* – hanno fatto sì che il luogo di residenza diventasse un dispositivo che fabbrica identità e delinea, ancora oggi, confini etnici. Chi proviene da Lima o da Huari è considerato bianco-creolo se fa parte delle vecchie famiglie di proprietari terrieri, meticci quelli che sono di Huari ma non direttamente imparentati con quelle famiglie. Indigeni sono coloro che vivono, e sono nati, nelle comunità. Tuttavia, queste categorie possono acquisire prospettive differenti in base al contesto e al punto di vista. Quando nelle comunità gli abitanti si definiscono “indios” o “indigeni” lo fanno evidenziando un aspetto positivo del termine, dimostrando i loro diritti alla terra e difendendo la loro discendenza ancestrale. Con orgoglio, don Amancio ad Acopalca mi spiegò la differenza tra i *comuneros* e i Huarinos: “[somos] hijos de los que fueron los primeros pobladores de esas tierras [...] de los antepasados originarios de la tierra. [...] Los Huanca guerreros eran de Acopalca de esta zona, y de Yacya. En Acopalca las personas son bien distinguidas, igual los de Yacya, son indios, legítimos indios” (Don Amancio, Acopalca, 2004).

Diversamente, i Huarinos usano questo termine in prospettiva negativa, opponendolo alle definizioni di “spagnolo” o “meticcio”.

Gli abitanti delle comunità più alte che si trovano nella *puna*⁸, il piano ecologico prima delle valli perenni, sono etnicamente identificati come “los más indios” e sono anche chiamati “los verdaderos indios”, dai *comuneros* delle comunità che si trovano topograficamente più in basso.

Sono dunque categorie fluide gestite e negoziate in base ai diversi contesti e situazioni (Fuenzalida, 1970; Mayer, 1970; Ossio, 1980; 1994; De la Cadena, 2004). Categorie che si riflettono anche con modi diversi di vivere, vestirsi (Venturoli, 2007) e un diverso approccio alla gestione degli alimenti, queste azioni costruiscono persone e corpi fisicamente e socialmente diversi. Nell’approccio al cibo il legame con la terra riveste un ruolo importante, perché ciò che si fa con la terra, influenza l’approccio che si ha verso il cibo. Il fatto che la dieta delle comunità sia composta per la maggior parte da alimenti provenienti prodotti nelle *chacras*⁹, invece che cibo procurato al mercato di cui si disconosce l’origine contribuisce profondamente nella definire dei corpi dei e delle *comuneros* e *comuneras*. Questo fatto li differenzia anche a livello etnico rispetto alle persone che vivono a Huari i quali si nutrono per lo più di cibo composto da alimenti comprati al mercato.

L’interazione tra il territorio e i *comuneros* è fondamentale, questa è la prima regola per mantenere lo status di membro attivo. Il buon *comunero* deve fare tutto il necessario “para que la tierra otorga frutos”¹⁰ (Harris, 2000) non solo a livello agricolo, ma anche in senso di relazione intima e sociale tra l’essere umano e le *hirkas* della comunità. Le *hirkas* sono elementi del territorio della comunità con cui i *comuneros* intrattengono rapporti di reciprocità¹¹. Sono soprattutto montagne sorgenti, grandi pietre, fiumi, si tratta di persone non umane che hanno nomi, fisionomie, gusti, intenzioni proprie che possono comunicare con i membri della comunità e partecipare ad alcune importanti decisioni della vita familiare e collettiva. Ciò dimostra quanto il rapporto con la terra sia alla base della definizione stessa di *comunero* e di comunità (Venturoli, 2011). Dunque il fatto stesso di lavorare la terra e renderla produttiva significa appartenere alla comunità, essere *comuneros activos*, così come mantenere le relazioni di reciprocità spirituali con gli *awilitus*, significa mantenere vivo il rapporto con la memoria e il passato che a quella terra la comunità affida, e attraverso quella terra la comunità articola e riattiva.

A Huari possedere terra significa appartenere alla sfera etnica creola/spagnola, perché oggi a Huari essere proprietari terrieri non significa necessariamente lavorare la terra, come nelle comunità. Huari mantiene ancora una base simbolicamente agricola, nonostante le divisioni dei grandi latifondi causate dalla Riforma Agraria del 1969. L’accumulo e l’accesso alla terra a Huari non sono regolati da norme comunitarie e sono gestiti attraverso la vendita e/o l’eredità familiare. La proprietà fondiaria rimane un elemento di demarcazione sociale, soprattutto quando deriva dall’eredità. Poter rivendicare una discendenza territoriale permette

⁷ La politica delle *reducciones*, attuata in tutte le terre coloniali della Corona di Castiglia nelle Americhe, si praticava attraverso la costruzione di città secondo il modello architettonico e civile spagnolo, e serviva a trasferire i gruppi indigeni dalle loro terre remote in luoghi considerati più adatti alla legge cristiana e spagnola. In Perù, le riduzioni ebbero un grande impeto sotto il viceré Toledo (1569-1581) (vedi, tra gli altri, Gade e Escobar, 1982; 1992; Saignes, 1984; Merluzzi, 2014; Saito e Rosas Lauro, 2017).

⁸ La parte più alta della montagna andina, 4.000-5.000 metri, prima delle nevi perenni, le uniche piante silvestri della *puna* sono arbusti e cespugli detti *ichu*, e piante come la Puya Raimondi.

⁹ Le parcelle di terreno coltivabile divise tra le famiglie per l’agricoltura.

¹⁰ “Affinché la terra conceda frutti”.

¹¹ Sulla reciprocità andina oltre al classico Alberti e Mayer (1974), si veda anche Faas, in Aa.Vv. (2017).

di mantenere un legame con Huari, far parte della storia della città e distinguersi dai nuovi Huarinos che arrivano dalle comunità o da altre città della provincia; consente inoltre di definire un'identità cittadina e urbana considerata economicamente, socialmente e culturalmente superiore all'identità contadina e rurale. Tuttavia, a Huari, il fatto di possedere la terra non è necessariamente legato alla produzione agricola, come nelle comunità. L'importante, a livello simbolico è possederla, non è necessario dimostrare di coltivarla, i beni possono essere facilmente acquisiti sul mercato grazie anche ad una maggiore disponibilità di denaro da parte delle famiglie huarine. Questo concetto è totalmente contrario all'idea che fonda la comunità. A Huari possedere terreni significa appartenere alle famiglie proprietarie dei latifondi prima della Riforma Agraria e, di conseguenza, potersi autoidentificare come creoli/spagnoli, a Huari si suole dire "los huarinos somos gente decente".

Il legame con il lavoro agricolo nelle comunità esprime identità etnica identificando una corporalità che si articola anche attraverso ciò che si mangia. Il cibo è soggetto al rapporto con la terra perché nelle comunità si mangia principalmente ciò che la terra produce. Il possesso della terra nelle comunità implica il lavoro fisico nelle *chacras* per renderla produttiva, il che non è implicito nel possesso dei huarinos. Ciò si riflette nel rapporto che i membri della comunità hanno con il cibo e nel potere che attribuiscono agli alimenti di creare e modificare corpi diversi attraverso pasti diversi. Nell'articolazione dunque tra spazi diversi e diversi luoghi di origine è consentito un certo grado di mobilità tra categorie etniche, in base alle abitudini alimentari che chiaramente devono essere reiterate nel tempo. Al cibo e alla sua origine, come vedremo, non solo a come è conservato o cucinato – così come al luogo in cui si risiede – viene attribuito un alto potenziale produttivo.

3. CORPI, CIBO E COSTRUZIONE DELLA PERSONA. – Nei primi periodi del mio lavoro sul campo nella Sierra de Ancash¹², Callejón de Conchucos, quando arrivava il momento di servire il cibo, se mi trovavo con persone che non mi conoscevano ancora, capitava spesso che qualcuno mi chiedesse: "Ella sabe comer?". Di tanto in tanto a questa semplice domanda si aggiungeva il riferimento al cibo che, nelle Ande, riassume ogni cibo (cfr. Carsten, 1995, p. 228; Weismantel, 1988, p. 92): "ella sabe comer papas?"¹³. A volte non era il verbo sapere ma il verbo potere che veniva utilizzato e, in quel caso, si aggiungeva un altro alimento emblematico, quindi si sentiva chiedere: "¿ella puede comer ají?"¹⁴. Fu allora che mi resi conto di quanto fosse importante l'assunzione di alcuni alimenti, in quantità precise, secondo modalità specifiche affinché la mia bianchezza non fosse così abbagliante e per essere riconosciuta come persona umana (cfr. Canessa, 1998).

L'importanza dei due verbi sapere e potere, quando i membri della comunità parlavano del mio modo di mangiare, spiega qualcosa della loro percezione nei confronti della mia corporalità e quanto questa fosse legata al cibo ingerito. Inoltre, introduce il significato attribuito al gesto di mangiare un determinato tipo di cibo e ai modi in cui mangiare un alimento sia determinante. La differenza del mio corpo era così evidente nell'ambito della comunità che passava attraverso la mia capacità (sapere) o in-capacità (potere) di mangiare un alimento specifico. Le signore, spesso in cucina, si chiedevano tra loro che tipo di cibo strano avrebbero potuto darmi per nutrire quello strano tipo di corpo. Saper mangiare significava non solo apprezzare il gusto del "comida campesina", ma anche essere in grado di mangiare la stessa quantità che mangiavano loro soprattutto dopo una giornata di lavoro o in un giorno di festa. Questo significava saper mettere insieme gli ingredienti nel piatto e mangiarli nel modo e nella sequenza in cui doveva essere fatto. D'altra parte, *poter* mangiare il loro cibo aveva a che fare ancora di più con l'alterità del mio corpo. Il mio corpo non era affatto adatto a quel tipo di cibo. Il mio corpo era il prodotto di un altro tipo di cibo e doveva dunque essere nutrito con altri tipi di cibo, di cui le signore non disponevano, prodotti in una terra lontana, in altri tipi di terreni, in un altro clima e da altre mani, con altre tecniche agricole (di cui talvolta mi chiedevano conto). Quindi poter mangiare il loro cibo per loro significava chiedersi se quel cibo fosse adatto a sostenere il mio corpo, se io avessi la capacità, la possibilità di ingerire certi tipi di alimenti e se fossero adatti alla mia corporalità.

¹² Il mio lavoro sul campo nella provincia di Huari si è sviluppato tra il 2001 e il 2010, nell'omonima capitale di provincia Huari e in due comunità indigene San Bartolomé de Acopalca e San Juan de Yacya, nella regione di Ancash, Perù che fa parte di un'area chiamata Callejón de Conchucos. La mia presenza si è svolta in periodi diversi, molto lunga ed estesa nei primi sei anni, quando trascorrevi la maggior parte dell'anno nelle comunità oggetto della mia tesi di dottorato, caratterizzata da visite più frequenti e brevi negli anni successivi.

¹³ La patata è probabilmente il prodotto più rappresentativo della cultura alimentare andina e un alimento base utilizzato in moltissimi piatti, dai più semplici ai più elaborati. L'associazione tra il consumo di patate e la cultura indigena, nonché un basso livello economico di chi le mangia, risale all'epoca coloniale, quando nelle case spagnole si cercavano nuovi modi di consumare i tuberi per differenziarsi dall'associazione negativa derivata dal suo consumo (Cornejo Happel, 2012).

¹⁴ *Caspicum baccatum*, un tipo di peperoncino della zona andina.

Tuttavia, la mia possibilità di rimanere nelle comunità passava necessariamente dalla mia capacità di mangiare il cibo prodotto e preparato lì. Inoltre, era necessario che la mia esistenza come persona fosse certificata attraverso l'ingestione del loro cibo¹⁵. Ingerendo “comida de olla”, giorno dopo giorno, il mio corpo attraversò una trasformazione: “muy bien señorita así nosotros comemos, así comemos los indios en la sierra, así los abuelos también comían” (Rosalina, Yacya, 2005).

Dire che il cibo è capace di creare e plasmare le persone significa considerare una visione processuale del concetto di persona che si definisce sulla base delle relazioni e della convivenza, una condivisione sociale che comprende non solo il cibo ma anche spazi, parole, lavori e altri gesti quotidiani. Diventare una persona completa nelle Ande di Conchucos avviene attraverso un processo di partecipazione alla vita della casa e della comunità, cioè la vita sociale dei collettivi umani – e non umani¹⁶ – che compongono la comunità, il lavoro quotidiano, i suoi ritmi e anche le sue feste (cfr. Weismantel, 1995; Van Vleet, 2008; Leinaweaver, 2009; Salas Carreño, 2016; Venturoli, 2019). Ciò presuppone una concezione fluida e trasformativa dell'idea di persona (Carsten, 2004; Sahlins, 2013; Capello, 2016) che io stessa ho vissuto sul mio corpo. Essere persona, infatti, non è un dato di fatto, ma un processo, un'azione ripetuta (Abercrombie, 1998; Canessa, 1998; Harris, 2000), un modo di fare, di vivere, piuttosto che un modo di essere. In questa visione il cibo entra come elemento che produce e classifica modi di essere così come può convertire situazioni e delineare cambiamenti.

Come ha notato Weismantel nelle Ande ecuadoriane (2001, p. 191), anche a Conchucos l'atto di mangiare cibi diversi produce dunque corpi nuovi e può modificare la propria identità in molti modi, non solo a livello sociale ma anche a livello individuale ed etnico. La mia prolungata presenza in comunità, l'intimità raggiunta con la famiglia con cui vivevo e con gli altri membri della comunità, la mia partecipazione a eventi pubblici e, dopo un po', la mia riconosciuta capacità di mangiare alcuni tipi di cibo, quantità ritenute accettabili, così come bere *chicha*, possibilmente con l'alcol, fece sì che *la gringa* fosse riconosciuta come persona.

Negli anni successivi, quando l'intimità era già stata stabilita, il mangiare insieme era uno strumento centrale per rafforzare e riaffermare le nostre relazioni, nonché per modificarle e ufficializzarle, ad esempio, attraverso il legame di *comadrazgo*. Il fatto che mangiassi le stesse cose che facevano loro era rassicurante e creatore di uno spazio di conoscenza. L'intimità e la familiarità tra di noi si costruivano intorno ai gesti nell'atto stesso del mangiare: lo scambio della tavola, lo spazio della casa, le parole e il cibo. Allo stesso modo, per chi ancora mi conosceva poco, vedermi mangiare durante i pranzi collettivi costruì uno spazio confortevole per dialogare.

Dopo aver partecipato a tanti preparativi in cucina, il passo finale, in alcune famiglie, arrivò quando mi fu permesso di servire ai pranzi collettivi delle feste. Ciò significava che le donne della casa sapevano che avevo imparato le regole del gioco.

4. NEGOZIARE POSIZIONI SOCIALI E IDENTITÀ ETNICHE. – Nei primi periodi della colonia, gli spagnoli si preoccupavano di non mangiare troppo cibo del Nuovo Mondo, perché si pensava che questo avrebbe potuto compromettere i loro corpi e farli diventare *corpi indigeni*, motivo per cui l'introduzione di colture e animali dalla penisola era della massima importanza fin dall'inizio della colonia (Earle, 2012). La dieta fu centrale nell'impresa coloniale. Il cibo svolse un ruolo chiave nella strutturazione delle categorie europee di spagnolo e *indio* che hanno sostenuto l'universo coloniale nella prima era moderna (Earle, 2010). Allo stesso tempo, seguendo i principi della medicina galenica, si pensava che mangiare cibi della terra d'origine potesse aiutare a mantenersi sani e forti e lontani dalle malattie causate dalla nostalgia di casa. Pane di frumento, vino d'uva e olio d'oliva erano tra i marcatori dell'identità cristiana e aiutavano a creare *corpi spagnoli*. La “spagnolità” poteva essere qualcosa di corporale oltre che qualcosa di politico, culturale o religioso (Earle, 2012, p. 65). Pertanto, i corpi europei e indigeni cominciarono a essere concettualizzati come incommensurabilmente diversi e fondamentalmente incomparabili. Il cibo contribuì a creare le differenze corporee che furono alla base delle categorie europee di spagnolo e indio. I corpi spagnoli differivano da quelli indigeni perché la dieta spagnola differiva dalla dieta amerindia, tuttavia queste differenze non erano affatto permanenti, i corpi potevano essere modificati facilmente così come le diete (Earle, 2010, p. 690).

Nelle comunità della provincia di Huari, i corpi dei diversi attori che la abitano si costruiscono in un contesto di interazioni pragmatiche nello svolgersi quotidiano di elaborazioni che operano anche su un passato

¹⁵ Confronta Canessa e il concetto di “Indian/non-Indian and jaqi/q'ara” e l'idea che la diversità etnica non sia percepita in base a una differenza linguistica o biologica, ma sulla comprensione di cosa significhi essere una persona all'interno della comunità e le sue relazioni.

¹⁶ Come le *hirkas*.

condiviso. Queste azioni coinvolgono una serie di elementi visibili ed esterni, come l'abbigliamento, il luogo di origine, il legame e la gestione della terra, nonché elementi interni, cioè sostanze che vengono ingerite ed entrano nel corpo: cibo e bevande. I corpi dei *comuneros* sono fatti per la maggior parte di "comida de olla" che viene coltivata nelle *chacras* della comunità, i corpi dei *huarinos* sono fatti di "comida criolla" acquistata al mercato. Il mio corpo fu accolto all'interno dei corpi dei membri della comunità attraverso l'ingestione di "comida de olla": la mia bianchezza si attenuò fino quasi a *indigenizzarsi*, non solo a livello estetico (fenotipico) ma anche a livello relazionale, poiché da quel momento ero ritenuta idonea per un possibile matrimonio. Il mio corpo attraversò una sorta di addomesticamento, divenne riconoscibile: passò da un corpo *altro* a un corpo *vicino* con cui era possibile interagire, anche per la riproduzione. Questo perché l'assunzione del cibo giusto, nel modo corretto, mi permise di negoziare la mia posizione non solo socialmente ma anche fisicamente nello spazio comune.

Se il cibo, i suoi ingredienti e la sua preparazione specificano la categoria di persona, ne tracciano e comunicano anche lo status sociale e la classificazione etnica. Il cibo non è solo il principale veicolo per stabilire relazioni alleanze, ma anche un processo semantico che comunica informazioni precise delineate in un contesto ben definito. Oltre a conoscere il linguaggio, dobbiamo conoscere quel preciso contesto per comprenderne i codici. È un linguaggio che ogni attore di quel contesto apprende ed esercita per partecipare all'azione sociale. Come abbiamo visto, io stessa dovetti apprenderlo per interagire all'interno della comunità. Nei pranzi collettivi, la scelta degli ingredienti per i piatti, il modo di cucinarli e servirli, le stesse pentole in cui si cucina, costituiscono un sistema di comunicazione non verbale che ha un forte impatto sui rapporti sociali; allo stesso modo l'atto del mangiare è estremamente importante nella definizione della persona.

I *comuneros* producono una certa circolarità all'interno delle categorie etnico-sociali mediante l'ingestione e l'offerta di cibo. Questo è possibile perché le categorie etniche non sono fisse ma determinate dalle relazioni sociali e da una serie di dispositivi che vengono messi in gioco in ogni interazione. Queste categorie si muovono a livello nazionale e regionale su processi storici e sono iscritte sul territorio, tuttavia, non sono recepite passivamente dai *comuneros* di Conchucos ma articolate e rielaborate continuamente in un quadro fluido (Canepa, 2008), che si va producendo nella pratica quotidiana delle relazioni anche mediante la quotidiana ingestione dei cibi differenti.

BIBLIOGRAFIA

- Aa.Vv. (2017). Dossier: Andean cooperation and reciprocity. *Journal of Latin America and Caribbean Anthropology*, 22(3).
- Abercrombie T.A. (1998). *Pathways of Memory and Power: Ethnography and History among an Andean People*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Ackerman R. (1991). Clothes and identity in the Central Andes: Province of Abancay, Peru. In: Blum Schevill M., Berlo J.C., Dwyer E.B., a cura di, *Textile Traditions of Mesoamerica and the Andes*. Austin: University of Texas Press, pp. 231-260.
- Adams C. (1990). *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. New York: Continuum.
- AGN (Archivo General de la Nación). *Legajo 1 C.6 f.15*.
- Alberti G., Mayer E., a cura di (1974). *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Allen C. (1988). *The Hold Life has: Coca and Cultural Identity in an Andean Community*. Washington, DC: Smithsonian Institution Press.
- Anderson N.E. (2005). "Me, myself, and the others". Food as social marker. In: Id., *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*. New York-Londra: New York University Press.
- Arnold D. (1988). *Famine: Social Crisis and Historical Change*. New York: Basil Blackwell.
- Barthes R. (1961 [1997]). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In: Counihan C., Van Esterik P., a cura di, *Food and Culture a Reader*, 2ª ed. New York: Routledge, 1997, pp. 28-35.
- Bourque N. (2001). Eating your words: Communication and food in the Ecuadorian Andes. In: Hendry J., Watson C.W., a cura di, *An Anthropology of Indirect Communication*. Londra: Routledge, pp. 85-100.
- Bourque S.C., Warren K.B. (1985). *Women of the Andes. Patriarchy and Social Change in Two Peruvian Towns*. Michigan: The University Michigan Press.
- Canepa G. (2008). *The Fluidity of Ethnic Identities in Peru. Crise Working Paper*, No. 46. Centre for Research on Inequality, Human Security and Ethnicity.
- Canessa A. (1998). Procreation, personhood and ethnic difference in Highland Bolivia. *Ethnos*, 63(2): 227-247. <https://doi.org/10.1080/00141844.1998.9981573>
- Id. (2005). *Natives Making Nation: Gender, Indigeneity, and the State in the Andes*. Tucson: The University of Arizona Press.
- Capello C. (2016). *Antropologia della persona. Un'esplorazione*. Milano: FrancoAngeli.
- Carsten J. (1995). The substance of kinship and the heat of the hearth: Feeding, personhood, and relatedness among Malays in Pulau Langkawi. *American Ethnologist*, 22(2): 223-241.

- Cornejo Happel C. (2012). You are what you eat: Food as expression of social identity and intergroup relation in the colonial Andes. *Cincinnati Romance Review*, 33: 175-193. <https://scholar.uc.edu/show/zg64tn41d>.
- Counihan C.M. (2009). *A Tortilla is like Food. Food and Culture in the San Luis Valley of Colorado*. Austin: University of Texas Press.
- Ead., Kaplan S.L., a cura di (2005). *Food and Gender. Identity and Power*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- Comisión de la Verdad y Reconciliación (2003). Prefacio. In: *Informe Final*, Tomo I, Primera Parte. Lima.
- De la Cadema M. (2004). *Indígenas mestizos. Raza y cultura en el Cusco*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Ead. (2007). La producción de otros conocimientos y sus tensiones: ¿de una antropología andinista a la interculturalidad? In: Degregori C.I., Sandoval P., a cura di, *Saberes periféricos ensayos sobre la antropología en América Latina*. Lima: Instituto Francés Estudios Andinos, Instituto de Estudios Peruanos, pp. 107-151.
- Degregori C.I., Sandoval P. (2007). Dilemas y tendencias en la antropología peruana: del paradigma indigenista al paradigma intercultural. In: Degregori C.I., Sandoval P., a cura di, *Saberes periféricos ensayos sobre la antropología en América Latina*. Lima: Instituto Francés Estudios Andinos, Instituto de Estudios Peruanos, pp. 5-50.
- Douglas M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus. Myth, Symbol, and Culture*, 101(1): 61-81. <https://www.jstor.org/stable/20024058>
- Earle R. (2010). "If you eat their food...": Diets and bodies in early colonial Spanish America. *The American Historical Review*, 115(3): 688-713. <https://doi.org/10.1086/ahr.115.3.688>
- Ead. (2012). *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*. New York: Cambridge University Press.
- Femenías B. (1991). Regional dress of the Colca Valley, Peru: A dynamic tradition. In: Blum Schevill M., Berlo J.C., Dwyer E.B., a cura di, *Textile Traditions of Mesoamerica and the Andes*. Austin: University of Texas Press, pp. 179-204.
- Fuenzalida F. (1970). Poder, raza y etnia en el Perú contemporáneo. In: *Perú problema 4, El Indio y el Poder*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, pp. 15-86.
- Gade D.W., Escobar M. (1982). Village settlement and the colonial legacy in southern Peru. *Geographical Review*, 72(4): 430-449. <https://doi.org/10.2307/214595>
- Golte J., Adams N. (1986). *Los caballos de Troya de los invasores. Estrategias campesinas en la conquista de la gran Lima*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Goody J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. New York-Cambridge.
- Harris O. (2000). *To Make the Earth Bear Fruit: Ethnographic Essay on Fertility, Work and Gender in Highland Bolivia*. Londra: Institute of Latin American Studies.
- Leinaweaver J.B. (2009). *Los niños ayacuchanos. Una antropología de la adopción y la construcción familiar en el Perú*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Méndez C. (1996). Incas si, indios no: Notes on Peruvian creole nationalism and its contemporary crisis. *Journal of Latin American Studies*, 28(2): 197-225.
- Ead. (2011). De indio a serrano: nociones de raza y geografía en el Perú (siglos XVIII-XXI). *Historica*, XXXV(1): 53-102.
- Merluzzi M. (2014). *Gobernando los Andes. Francisco de Toledo Virrey del Perú 1569-1581*. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica Del Perú.
- Murra J. (1975). *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Orlove B.S. (1993). Putting race in its place: Order in colonial and postcolonial Peruvian geography. *Social Research. The Concept of Order in the Social Sciences*, 60(2): 301-336. www.jstor.org/stable/40970740.
- Id. (1998). Down to earth: Race and substance in the Andes. *Bulletin of Latin American Research*, 17(2): 207-222. [https://doi.org/10.1016/S0261-3050\(97\)00088-0](https://doi.org/10.1016/S0261-3050(97)00088-0)
- Ossio A.J.M. (1992). *Parentesco, reciprocidad y jerarquía en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Id. (1994). *Las paradojas del Perú oficial*. Lima: Pontificia Universidad Católica.
- Paulson S. (2006). Body, nation, and consubstantiation in Bolivian ritual meals. *American Ethnologist*, 33(4): 650-664. <https://doi.org/10.1525/ae.2006.33.4.650>
- Quijano A. (1980). *Dominación y cultura. Lo cholo y el conflicto cultural en el Perú*. Lima: Mosca Azul Editores.
- Radcliffe S., Westwood S. (1996). *Remaking the Nation. Place, Identity and Politics in Latin America*. Londra-New York: Routledge.
- Salas Carreño G. (2016). Places are kin: Food, cohabitation, and sociality in the Southern Peruvian Andes. *Anthropological Quarterly*, 89(3): 813-840. <https://www.jstor.org/stable/44245381>.
- Sahlins M. (2013). *What Kinship Is – And Is Not*. Chicago-Londra: The University of Chicago Press.
- Saignes T. (1984). Las etnias de Charcas frente al sistema colonial (S. XVIII). Ausentismo y fugas en el debate sobre la mano de obra indígena, 1595-1665. *Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas*, 21: 27-75.
- Van Vleet K. (2008). *Performing Kinship. Narrative, Gender, and the Intimacies of Power in the Andes*. Austin: University of Texas Press.
- Venturoli S. (2007). Vestirsi sulle Ande, una questione di identità, America indigena 1. Abiti identitari. *Quaderni di simbologia del vestire*. Roma: Edizioni Nuova Cultura.
- Ead. (2011). *Los hijos de Huari: etnografía y etnohistoria de tres pueblos de la sierra de Ancash, Perú*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Ead. (2019). Ruku, Chakwa y runa: socialidad y espacios de negociación entre hombre y territorio en los Andes de Conchucos, Perú. *Anales de Antropología. Revista del Insituto de Investigaciones antropológicas UNAM*, 53(1): 19-32. <https://doi.org/10.22201/ia.24486221e.2019.1.63639>
- Ead. (in stampa). "¿Ella sabe comer?". Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú. *Revista de Antropología – USP*. São Paulo.
- Weismantel M. (1988). *Food, Gender, and Poverty*. Illinois: Waveland Press.
- Ead. (1995). Making kin: Kinship theory and Zumbagua adoptions. *American Ethnologist*, 22(4): 685-704. <https://doi.org/10.1525/ae.1995.22.4.02a00010>

RIASSUNTO: Nelle comunità indigene della provincia di Huari, Ancash, Perù, Callejón Conchucos, i piatti, gli ingredienti principali e il modo di cucinarli costruiscono un sistema semiotico che enuncia una gerarchia sociale costruita sulla base di categorie etniche. Le categorie etniche sono inoltre inscritte nello spazio regionale, il luogo di origine traccia l'identità etnica secondo dinamiche che si dispiegano anche a livello nazionale e che risalgono a processi storici. Tuttavia, vedremo come queste dinamiche possano essere fluide e mobili, producendo spazi di negoziazione e nuovi posizionamenti etnico-sociali. Le differenze etniche sono rappresentate e riaffermate attraverso abitudini alimentari: esistono cibi *emblematici* che identificano gruppi etnici, così come i cibi sono chiaramente associati a precise aree geografiche e topografiche.

SUMMARY: "*Así comemos los indios en la sierra*". *Food, territory and person construction in the Andes of Conchucos*. In the indigenous communities of the province of Huari, Ancash, Peru, Callejón Conchucos, the dishes, the main ingredients and the way of cooking them defines a semiotic system that enunciates a social hierarchy built on the basis of ethnic categories. The ethnic categories are also inscribed in the regional space: the place of origin traces the ethnic identity according to dynamics that also unfold at the national level and that trace back to historical processes. However, we will see how these dynamics can be fluid and mobile, producing spaces for negotiation and new ethno-social positioning. Ethnic differences are represented and reaffirmed through eating habits: there are *emblematic foods* that identify ethnic groups, and foods that are clearly associated with specific geographical and topographical areas.

*Università di Torino; sofia.venturoli@unito.it

SESSIONE 22

*POTENZIALITÀ DEL TERRITORIO
TRA CIBO, ECONOMIA CIRCOLARE
ED ECOLOGIE LOCALI*

ROBERTA CEVASCO*, FRANCO FASSIO*

POTENZIALITÀ DEL TERRITORIO TRA CIBO, ECONOMIA CIRCOLARE ED ECOLOGIE LOCALI

La sezione 22 dell'evento *Geografia e cibo: giornate di studio interdisciplinare su spazi, paesaggi, regioni, territori del cibo e temi trasversali* (10 giugno 2021), coordinata da Franco Fassio e Roberta Cevasco dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), sviluppa il tema delle "Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali". La sessione di interventi intende contribuire alla transizione ecologica attraverso la riscoperta di precisi e storicamente rilevanti *foodways* e *foodscapes*: luoghi inseriti nella sfera del patrimonio alimentare/gastronomico di un territorio che per le loro caratteristiche possono diventare un modello di economia circolare applicata al food system. Il focus è posto su quei sistemi produttivi, pratiche e saperi capaci di produrre senza consumare le risorse ambientali ma, anzi, rigenerandole e attivandole (produzione e "ri-produzione" di risorse), tanto più in contesti dove le risorse ambientali implicate in questi processi risultano abbandonate, dimenticate, marginalizzate. Lo sguardo del geografo si concentra così su una prospettiva transcalare e transdisciplinare, che nasce dalla complessità del rapporto locale/globale, micro/macro e che tiene in considerazione in primis le relazioni topografiche ("localizzate"). È qui che emergono quei legami al luogo che intrecciano pratiche di produzione, distribuzione e consumo del cibo con la storia delle risorse ambientali e la loro gestione in chiave circolare e rigenerativa.

Un'analisi dei processi storico-geografici che ricompongono la produzione di cibo con il contesto ambientale e culturale riporta l'attenzione sulle relazioni dinamiche tra le diverse componenti del sistema ecologico-produttivo (e i loro effetti su biodiversità, fertilità, ecc.) facendo emergere microgeografie e potenzialità evidenti o ancora inesprese (o non riconosciute) di un territorio. La transizione ecologica a cui tutti noi siamo tenuti a contribuire richiede questa capacità di riconnettere le necessità della biosfera a quelle della società, l'economia agli ecosistemi, e un buon punto di partenza è offerto dai contributi partecipanti ai lavori della giornata.

Nel proposto dialogo tra economie circolari ed ecologie locali e storiche, i contributi presentati hanno messo in luce diversi temi e punti di vista. Qui di seguito una breve sintesi dei principali messaggi veicolati dagli autori.

Francesca Lombardi (Università Niccolò Cusano), presenta un caso dall'entroterra campano (territorio sannita e irpino) che pone l'attenzione sul ruolo dell'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo nella valorizzazione delle produzioni enogastronomiche di qualità (olio e vino) per lo sviluppo sostenibile delle aree rurali. Partendo dal crescente interesse dei consumatori nei confronti degli alimenti di alta qualità legata al territorio di origine e a metodi di produzione "tradizionali" (marchi di qualità, denominazioni geografiche), si intende impostare uno studio per rilevare quanto la pandemia abbia inciso sulle geografie della produzione e in particolare sul mercato dei prodotti eno-gastronomici di qualità e sul correlato turismo paesaggistico (vie del vino, agriturismo). In prospettiva futura sono evidenziate anche le potenzialità del flusso migratorio inverso di giovani che ritornano in questi territori.

Rebekka Dossche (Università di Genova) introduce una prospettiva geografico-storica nell'analisi dei paesaggi e delle pratiche di apicoltura (*beekeeping*) in una valle dell'Appennino ligure-piemontese (Val Borbera), mostrando come il cambiamento in tali pratiche negli ultimi 200 anni incida sulle produzioni e co-produzioni (miele, cera, ecc.). Queste si rivelano sensibili non solo alle diverse forme di inquinamento o ai cambiamenti climatici ma anche, in maniera rilevante, ai processi di abbandono di prati e pascoli che, in seguito a processi di "rinaturalizzazione", si trasformano in nuove formazioni boschive, spesso fragili e instabili.

Roberta Cevasco (UNISG) e Nicola Gabellieri (Università di Trento), esplorano le potenzialità del paesaggio storico del pascolo alberato di larici in Trentino e Liguria, rileggendolo come *foodscape* individuale collegato a produzioni casarie di alpeggio. Adottando un approccio topografico e microanalitico (microanalisi geografico-storica) praticano una geografia storica dei paesaggi rurali che rileva non solo forme e spazi



ma anche contenuti ecologici visti nelle loro dinamiche processuali (storico-ambientali). Le esternalità ambientali positive di questi *foodscapes* alpini individuali sono proposte all'attenzione della geografia del cibo per sottolineare le potenzialità di questi sistemi multipli anche dal punto di vista della circolarità e attivazione/rigenerazione delle risorse ambientali.

Dauro Zocchi, Miriam Venturino e Roberta Cevasco (UNISG), mostrano come un'analisi alla scala locale faccia emergere relazioni puntuali tra produzioni, modi di produrre ed ecologie locali. Nella valletta di Lagorara (Alta Val di Vara), a tre diverse fasi gestionali storiche dello stesso versante corrispondono tre diversi carichi pastorali, con diverse pratiche e diverse ecologie. Grazie a carotaggi effettuati nei suoli delle terrazze del medesimo versante è possibile valutare la sostenibilità ambientale storica delle diverse gestioni. In particolare, emerge l'interesse della castanicoltura e della sua circolarità nel contesto storico e ambientale in cui ha funzionato come sistema multiplo. I sistemi produttivi che sono ricostruiti e qualificati attraverso tale caratterizzazione sono proposti all'attenzione per informare sulle peculiarità e potenzialità dei territori, paesaggi, ambienti.

Lorenzo Barbasetti Di Prun (Prometheus_open food lab) porta il caso del "Prometheus – open food lab" come dispositivo culturale (artistico) per la esplorazione e riattivazione di ambienti "remoti", in particolare del "selvatico" e delle sue risorse dimenticate, attraverso il recupero di saperi locali e di elementi edibili sottoutilizzati per la ricostruzione di una prospettiva sistemica.

Stefania Cerutti, Paola Menzardi, Tullio Bagnati, Giulia Damiani (Università del Piemonte Orientale, Parco Nazionale Val Grande, Progetto "Comuniterràe") illustrano il progetto Comuniterràe animato dall'unione di 10 piccoli comuni del Parco Nazionale della Val Grande in Piemonte e finalizzato a riattivare il patrimonio culturale materiale e immateriale dei paesaggi terrazzati. In passato al centro della produzione agricola, le terrazze, con i sistemi di drenaggio, i muri a secco, la sentieristica, sono oggi in gran parte abbandonati e causa di dissesto idrogeologico. È stato intrapreso un percorso geografico di partecipazione, tra mappature, passeggiate comunitarie e recupero di aree incolte, per la riscoperta e la riappropriazione di questi territori, che gli autori definiscono "Terre di mezzo" in quanto posti tra fondovalle e terre alte, nella fascia mediana degli insediamenti permanenti o maggenghi. Un laboratorio di iniziative condivise e pratiche di valorizzazione dal basso per promuovere la cura delle terrazze e avviare nuove gestioni con finalità produttive e forme di turismo lento.

Elisabetta Genovese (Università di Torino) propone il tema della sostenibilità dei *novel food* analizzando il caso di studio della microalga spirulina nell'ambito della collaborazione tra piccole aziende del Nord Italia afferenti all'Unione Spirulina Biologica Italiana (USBI). La riscoperta di questa microalga, non autoctona del continente europeo (ma già nota alle culture Azteca e Maya), mostra grandi potenzialità non solo dal punto di vista alimentare (grazie all'elevato contenuto proteico e alle qualità nutrizionali) ma anche dal punto di vista della promozione di processi locali di circolarità ambientale ed economica (risparmio di acqua, di suolo, depurazione acque lacustri, ecc.), e dell'innovazione nei processi produttivi locali, come dimostrano i casi della SABaR di Novellara e di altre aziende in Sardegna e Toscana (applicazione in ambiente geotermico, rigenerazione di miniere e discariche).

Robert Hearn (University of Nottingham) si muove nell'ambito delle *animal geographies* e presenta storie e geografie culturali del cibo con riferimento specifico al cinghiale (caso-studio del comune di Varese Ligure in Alta Val di Vara). La sua fluttuante presenza e la sua re-invenzione come cibo "locale" e "wild", in relazione alle diverse fasi di *de-wilding* e *re-wilding* che hanno interessato l'Appennino ligure orientale, sono discusse utilizzando soprattutto fonti orali attraverso l'osservazione partecipante e una ricerca di *fieldwork* qualitativa, oltre che l'analisi di fonti di archivio.

Una lettura più approfondita di alcuni interventi può infine offrire uno sguardo più preciso ed analitico su aspetti cruciali per individuare le fragilità e, soprattutto, le potenzialità di un territorio nella prospettiva di una rigenerazione dei suoi *foodscapes* che rimetta in gioco le molteplici e complesse interrelazioni tra cibo, economie circolari ed ecologie locali (storiche).

*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG); r.cevasco@unisg.it; f.fassio@unisg.it

FRANCESCA LOMBARDI*

IDENTITÀ E TRADIZIONE, CULTURA E PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA NEL SANNIO E NELL'IRPINIA

1. INTRODUZIONE. – In alcuni territori il cibo e l'autenticità dei prodotti locali costituiscono un volano di sviluppo economico, specialmente in aree rurali dove spesso le produzioni di qualità si identificano con il territorio. Dansero e Puttilli (2014) individuano relazioni tra cibo e territorio attraverso le connessioni spaziali, culturali ed economiche esistenti tra produttori e consumatori. Il territorio può essere interpretato come un sistema composto sia da risorse materiali che immateriali in relazione con lo spazio (Forno e Maurano, 2016). È questo il caso del territorio dell'entroterra campano, dove l'identità del territorio e la produzione di prodotti alimentari di qualità procede di conserva con lo sviluppo rurale. Il territorio sannita ed irpino è un'area ad elevata vocazione rurale nota per le tipicità enogastronomiche che spesso prendono il nome proprio dal territorio di origine. Grande la varietà dei prodotti tipici: l'olio extravergine di oliva Sannio Caudino; i numerosi vini, fra cui spiccano Falanghina e Taurasi. Il tentativo di condurre la Campania ad un maggiore sviluppo economico ha visto ingenti investimenti di cui promotore si è fatto l'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo che ha puntato sul settore agroalimentare di qualità per assicurare lo sviluppo sostenibile delle aree rurali. L'iniziativa fa leva sul crescente interesse dei consumatori nei confronti degli alimenti di alta qualità (Atkinson *et al.*, 2007), qualità direttamente collegate al loro territorio di origine e metodi di produzione tradizionali. Il contributo si propone di analizzare nel dettaglio se, e quanto, la pandemia abbia inciso sul mercato dei prodotti enogastronomici dell'entroterra Campano e sul segmento del turismo eco gastronomico ad essi correlato. Si verificherà se durante la pandemia da Covid-19 ci sia stata una domanda costante di prodotti tipici locali a discapito dei prodotti di massa o viceversa. Fra territorio e prodotto si crea un'identità territoriale, una reciproca influenza, per cui un'eventuale perdita di mercato comporterebbe un calo di attenzione per il territorio stesso.

2. GEOGRAFIE PRODUTTIVE DEL PRODOTTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ NEL SANNIO E NELL'IRPINIA. – La comprensione della qualità del cibo va esplorata non solo attraverso l'analisi chimica e organolettica, ma anche attraverso l'analisi dello spazio e luogo di origine, con uno sguardo alle fasi di sviluppo rurale strettamente interconnesse con la sua autenticità produttiva. L'immaginario geografico del Sud italiano è spesso associato alle tradizioni del cibo di qualità, consumato in un ambiente naturale, privo da contaminazioni esterne (Atkinson *et al.*, 2007). Nell'immaginario collettivo, il cibo tradizionale non ha origine in un'azienda qualsiasi, ma nasce in uno specifico territorio a cui sono ancorati ricordi ed emozioni. La produzione agroalimentare di qualità rievoca una nostalgia verso un passato ideale in cui il cibo era genuino, raccolto nel proprio orticello, e in cui si consumava fra gli affetti (Ilbery e Kneafsey, 2000; Goodman, 2002).

Nell'entroterra campano non si è mai abbandonata l'agricoltura tradizionale poiché le piccole aziende erano difficilmente state all'altezza di adottare sistemi produttivi su larga scala e particolarmente industrializzati, anticipando quella che poi negli anni duemila sarebbe diventata una scelta di consumo, i piccoli comuni poco industrializzati sono stati spesso ai margini della geo economia regionale. L'attività produttiva prevalente è stata lungamente l'agricoltura tradizionale, con la coltivazione dell'olivo e della vite e il marginale allevamento di ovini e bovini, utilizzati prevalentemente per alimentarsi. Non da ultimo, un ulteriore impoverimento è stato causato dall'emigrazione della forza lavoro verso aree più ricche, fenomeno che ha contribuito a lasciare le città dell'entroterra campano sempre meno produttive. Da non tralasciare l'aggravarsi del fenomeno migratorio in seguito al terremoto dell'Irpinia del novembre 1980 che ha spopolato interi territori soprattutto di forza lavoro.

Al fine di tentare di arginare il fenomeno e di favorire lo sviluppo sostenibile di queste aree, fu istituito l'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo che negli anni Ottanta e Novanta ha tentato di favorire la diversificazione delle economie locali attraverso sovvenzioni a piccole e medie imprese, la creazione di piccoli poli industriali



e la promozione dell'agriturismo. Queste iniziative, tuttavia, hanno contribuito solo in parte a promuovere lo sviluppo economico locale. È stata sì promossa la produzione agricola su piccola scala a vantaggio, però, del le aziende delle aree costiere piuttosto che di quelle dell'entroterra, anche in ragione delle difficoltà logistiche di queste ultime. Le industrie alimentari della regione sono, dunque, riuscite in parte a sviluppare tecniche dinamiche di produzione (Bianchi, 2001) e commercializzazione pur restando legate alla produzione tradizionale. Nell'entroterra la produzione alimentare tradizionale è rimasta su piccola scala, come abbiamo detto, tuttavia bisogna riconoscere che l'ERSAC ha promosso una strategia di sviluppo per favorire l'inserimento dei prodotti campani nei mercati internazionali degli alimenti di alta qualità, in primo luogo, attraverso la possibilità di utilizzare i regimi di Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP) dell'Ue. Sia i produttori che i trasformatori di prodotti tipici possono richiedere la designazione della denominazione protetta (Ilbery e Kneafsey, 2000) come l'indicazione Geografica Protetta (IGP) o Denominazione di Origine Protetta (DOP). Entrambi i tipi di marchio sono influenzati dalla geografia sebbene a diverso titolo: per i certificati di IGP, la qualità e le caratteristiche del prodotto non devono necessariamente derivare dalla regione di produzione; mentre nel caso di certificato DOP, i prodotti devono essere coltivati necessariamente nel territorio di appartenenza. Inoltre, a seconda della denominazione che si intende richiedere, i produttori devono soddisfare un elenco di caratteristiche specifiche come l'uso di soli ingredienti locali o l'utilizzo di metodi di produzione tradizionali, ecc. Al momento circa il 10% della produzione campana è certificata di alta qualità: la regione ha sei riconoscimenti Ue per la qualità dell'olio extra vergine di oliva, circa 20 vini DOC, 3 DOCG. Il dato interessante è che circa il 75% viene prodotto nelle regioni montuose dove, afferma l'ERSAC, la qualità e la tradizione del cibo è stata mantenuta (Atkinson *et al.*, 2007). Inoltre, la produzione potenziale di queste regioni montuose è limitata dalla piccola scala del settore agricolo e dalla popolazione attiva. Dunque, la strategia dell'ERSAC è volta a rafforzare l'immagine del prodotto di qualità dell'Irpinia e del Sannio e poi, successivamente, di favorire le vendite. Prima si punta sul riconoscimento della qualità del prodotto nell'immaginario del consumatore e poi sul conseguente volano per una richiesta di sempre maggiore quantità. A tal fine uno degli obiettivi dell'ERSAC è stato favorire la riconoscibilità dei vini campani, prodotti di altissima qualità, coltivati in antichi vitigni autoctoni, ma poco conosciuti al di fuori della regione. Uno dei tentativi più riusciti è stata la promozione di percorsi enoturistici come le fiere o le vie del vino. Le fiere associano il vino all'arte e al cibo e puntano a una più ampia riconoscibilità sul mercato. Un ulteriore slancio potrebbe avvenire se la gran parte di produzione dell'area non coperta da certificazioni, ma comunque di alta qualità ricevesse il riconoscimento DOP, IGP o DOC entro i prossimi dieci anni. L'ERSAC ha istituito un'istituzione per la certificazione di qualità allo scopo di sostenere i piccoli produttori durante il percorso per ottenere le certificazioni di qualità.

3. COME RESISTERE ALLA SFIDA LANCIATA DALLA PANDEMIA. – In seguito alla pandemia da Covid-19, uno degli aspetti maggiormente analizzato in sede geografica è stata la dimensione territoriale del virus (Petino, 2020), sia inteso quale relazione della malattia con l'ambiente circostante sia considerando le sue dinamiche di diffusione. Il Covid ha avuto ripercussioni su scale diverse, interessando territori differenti in maniera difforme. La pandemia, difatti, si è diffusa diversamente a livello locale e globale ed è stato dunque possibile osservare una varietà di manifestazioni e di impatti su diverse geografie. La riflessione è interessante anche al fine di stimolare un approfondimento degli impatti della pandemia sulla produzione agroalimentare di qualità nei territori dell'entroterra campano, senza avere in questa sede una pretesa di esaustività, e riguarda la circostanza che alcune caratteristiche geografiche delle aree interne possano aver favorito un contenimento della pandemia (Matarazzo, 2020), almeno dal punto di vista sanitario, non però un contenimento degli impatti sulle geografie produttive. In molte regioni meridionali, come in Campania, l'organizzazione territoriale è ancora contrassegnata dal dualismo città-campagna, con caratteri spazialmente ben definiti. Nonostante il tendenziale isolamento dell'area dell'entroterra campano e l'applicazione di misure di contenimento severe da parte del Governatore della Regione abbiamo per certi versi favorito il contenimento del virus, tuttavia l'impatto sulle geografie sociali e produttive è stato notevole. Soprattutto in virtù della chiusura forzata di molte unità produttive prima, e ricettive poi, anche in una seconda fase della pandemia in cui altri territori italiani hanno potuto beneficiare di una parziale ripartenza. Come osserva Astrid Pellicano (2020), durante i mesi di confinamento, il variegato paesaggio geografico campano, con il suo patrimonio naturale e culturale, non è stato fruito né dai residenti, né dai turisti. Sono stati prima inibiti e poi ridotti i tradizionali flussi in arrivo anche a causa della chiusura di confini regionali e frontiere internazionali. Di conseguenza, il settore della produzione agroalimentare ha sicuramente risentito del crollo degli affini settori del turismo e della ristorazione poiché, sebbene i punti vendita della GDO siano rimasti aperti in quanto considerati attività

essenziali, è pur vero che la fruizione del prodotto di alta qualità non passa solo attraverso gli scaffali del supermercato, ma anche e soprattutto attraverso il consumo diretto e l'acquisto presso i produttori o i ristoratori. In Campania, inoltre, durante la fase severa di restrizioni imposte per contenere la prima ondata della pandemia è stata vietata anche la somministrazione da asporto, restando consentita solo quella a domicilio.

Tuttavia, la fruizione di prodotti agroalimentari di prima qualità passa anche per le iniziative di promozione di cui abbiamo parlato al secondo paragrafo, come ad esempio le vie del vino o i percorsi enogastronomici sovvenzionate dalla Regione, i quali sono stati annullati per tutta la durata della fase emergenziale, ben oltre i mesi di confinamento stringente. Alla luce di queste osservazioni si può concordare con Atkinson *et al.* (2007) quando ritengono che, mentre nei decenni passati l'obiettivo era quello di favorire uno sviluppo nel settore industriale; oggi la consapevolezza del potenziale dell'agroalimentare di qualità deve tendere a favorire lo sviluppo sostenibile delle aree rurali. La presa di coscienza del crescente interesse dei consumatori per gli alimenti di alta qualità e la consapevolezza tra i consumatori che le qualità di alcuni prodotti siano direttamente collegate al territorio di origine e ai loro metodi di produzione ha favorito la promozione della strategia dell'Unione europea di attribuire certificati di specificità a produzioni di qualità collegate ad un particolare territorio. Così facendo, si favorisce la creazione legami tra comunità agricole tradizionali, e mercati internazionali di consumatori di materie prime, ancora più importante per rispondere alla sfida lanciata dalla crisi pandemica. Certamente si tratta di una crisi sfidante per le istituzioni e per le aziende del settore, ma che può rappresentare una grande opportunità per l'entroterra campano, per sfruttare al meglio le risorse e le competenze più idonee a valorizzare la produzione di alta qualità e a favorire sempre più una scelta alimentare orientata alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio (Pellicano, 2020). Una valida soluzione in questo senso potrebbe essere rappresentata dalla maggiore cooperazione tra PMI locali che compongono il sistema turistico campano (Bencardino, 2010) sfruttando la possibilità di offrire percorsi turistici integrati con la promozione dei prodotti agroalimentari di qualità, valorizzando tutta la filiera.

Un'altra geografia strettamente interconnessa che potrebbe offrire una nuova opportunità di sviluppo può essere intravista nella geografia migratoria nazionale che per la prima volta potrebbe vedere un flusso contrario con il possibile ritorno di forza lavoro dal Nord verso il Sud, favorita dalle nuove forme di lavoro flessibili o anche da scelte di vita orientate ad un approccio sostenibile al lavoro. Chiaro è che le istituzioni e le aziende molto hanno da lavorare per favorire questo processo. Probabilmente, questo sarà uno degli interrogativi ai quali i geografi dovranno rispondere, osservando quale sia stato l'impatto della pandemia sulle diverse geografie e quali possano essere delle chiavi di volta per superare l'impasse e valorizzare i territori, specialmente quelli più in difficoltà, ripensando l'organizzazione dello spazio e individuando strade sostenibili per la coesione territoriale (Matarazzo, 2020).

4. CONCLUSIONI. – L'emergenza causata dalla pandemia da Covid-19 ha esercitato i suoi effetti non solo sulla sanità, ma ha interessato a diverso titolo molte geografie, comprese quelle sociali ed economiche. Compito della geografia è analizzare i macro scenari, ma anche analizzare gli impatti delle situazioni di disastro in contesti territoriali circoscritti al fine di esprimere le complessità dei diversi luoghi presi in esame. Nel caso specifico dei territori del Sannio e dell'Irpinia l'alta vocazione rurale ha imposto di esaminare le ripercussioni sulla produzione di prodotti agroalimentari di alta qualità. Le aree dell'entroterra campano, geograficamente più isolate delle aree costiere e prive di infrastrutture logistiche adeguate, non hanno mai abbandonato l'agricoltura tradizionale e le piccole aziende presenti sul territorio spesso non hanno avuto la forza materiale per dotarsi di sistemi produttivi su larga scala. La situazione è parzialmente mutata quando è stato istituito l'ERSAC allo scopo di valorizzare la produzione del territorio campano favorendo interventi di valorizzazione e diffusione dei prodotti. Sebbene lentamente e gradualmente, alcuni produttori hanno richiesto e spesso ottenuto, sotto la spinta dell'ente, le certificazioni di qualità sull'origine dei prodotti agroalimentari, ottenendo così non solo un riconoscimento qualitativo, ma anche una tutela sui mercati internazionali di esclusività garantita. La tutela del marchio ha consentito uno slancio alla produzione agroalimentare che, anche nei casi in cui le aziende produttive non siano state in grado di accrescere i loro volumi in termini di unità produttive e fatturato, hanno potuto contare su una produzione di nicchia sempre più richiesta da un mercato in cui le mutate abitudini dei consumatori fanno crescere la domanda. In primo luogo, abbiamo osservato come il settore della produzione agroalimentare di qualità abbia faticato ad ottenere un riconoscimento e come ciò sia avvenuto solo dopo la creazione di una sinergia con l'intera filiera produttiva, compresi il settore della ristorazione e del turismo. Questa geografia produttiva ha risentito, al pari di altre, della situazione pandemica degli ultimi due anni. Le restrizioni severe imposte durante le fasi più acute della pandemia hanno comportato

una limitazione degli spostamenti e una chiusura delle attività ricettive che certamente ha influito anche sul consumo dei prodotti agroalimentari di qualità. La sola GDO, che non ha risentito di restrizioni di sorta per quanto riguarda il comparto alimentare, da sola non ha potuto fungere da traino per favorire la filiera. Abbiamo osservato come il consumo di tali prodotti sia associato spesso anche ad iniziative turistiche, iniziative fortemente limitate anche nelle fasi meno acute della pandemia. Senza considerare che anche il comparto della ristorazione, sebbene attivo durante le fasi meno acute della pandemia, ha patito le più severe restrizioni regionali in fase di confinamento, che hanno previsto la somministrazione solo con consegna a domicilio. Processo questo che, in alcuni casi, non permette la conservazione ottimale delle caratteristiche di qualità dei prodotti. Le riflessioni che possono offrire uno stimolo ad un ulteriore approfondimento riguardano certamente le conseguenze concrete sulle geografie produttive analizzate, ma anche gli strumenti utili a superare la sfida che la pandemia ha comportato. In questo senso, un primo aspetto da valorizzare è sicuramente una maggiore sinergia fra le aziende della filiera al fine della promozione di opportunità di fruizione integrata che tengano conto anche delle connesse attività turistiche e ristorative. Un'ulteriore chiave di volta è stata individuata nel flusso migratorio inverso, che potrebbe consentire una riscoperta da parte dei giovani del territorio di origine, opportunità che potrebbe essere colta solo grazie ad una valorizzazione della flessibilità del lavoro e dal potenziamento dello smart working. Questa sfida deve essere raccolta dalle istituzioni nazionali e regionali di comparto con il sistema produttivo locale.

BIBLIOGRAFIA

- Amato F., Russo Krauss D., Matarazzo N. (2019). Le aree interne del Mezzogiorno italiano: scenari e geografie di una nuova immigrazione. Introduzione. In: Cerutti S., Tadini M., a cura di, *Mosaico/Mosaic. Memorie Geografiche*, NS 17. Firenze: Società di Studi Geografici, pp. 137-140.
- Amodio T. (2019). L'assetto manifatturiero della Campania attraverso una lettura geocartografica. *Bollettino AIC*, 165: 45-58.
- Atkinson D., Gibbs D., Reimer S. (2007). Quality food "authentic" production and rural development in Campania. *Rivista Geografica Italiana*, 114(3): 363-395.
- Bencardino F., a cura di (2010). *Turismo e territorio. L'impatto economico e territoriale del turismo in Campania*. Milano: FrancoAngeli.
- Bianchi T. (2001). With and without cooperation: Two alternative strategies in the food-processing industry in the Italian South. *Entrepreneurship and Regional Development*, 1: 117-145.
- Commission of the European Communities (1992). *Council Regulation on the Protection of Geographical Indications and Designations of Origin for Agricultural Products and Foodstuffs*. Bruxelles: CEC.
- Covino R. (2017). Aree interne: una marginalità che parla al futuro. *Geotema*, 55: 89-91.
- Dansero E., Puttilli M. (2014). Multiple territorialities of alternative food networks: Six cases from Piedmont, Italy. *Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability*, 19(6): 626-643.
- Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania, accessibile al sito www.ersac.it.
- Forno F., Maurano S. (2016). Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils. *Rivista Geografica Italiana*, 123: 1-20.
- Ilbery B., Kneafsey M. (1999). Niche markets and regional speciality food products in Europe: Towards a research agenda. *Environment and Planning A*, 31(12): 2207-2222.
- Locarno A., Zizza R. (2020). *Previsioni ai tempi del coronavirus*. Banca d'Italia Eurosystem, Note Covid-19, 11 maggio.
- Matarazzo N. (2019). Le aree interne della Campania: spazi e nuove tendenze del popolamento. Il caso dell'Irpinia. *Studi e ricerche socio-territoriali*, 1: 3-50.
- Ead. (2020). La pandemia di Covid-19 in un'area interna della Campania: perifericità, densità abitativa e diffusione del contagio nella provincia di Avellino. *Documenti geografici*, 1: 753-765.
- Mazzeo G. (2020). Dal Covid-19 una lezione per il territorio prossimo venturo. *EyesReg*, 10(2): 1-5.
- Parrot N., Wilson N., Murdoch J. (2002). Spatializing quality: Regional protection and the alternative geography of food. *European Urban and Regional Studies*, 9(3): 241-261.
- Pellicano A. (2020). The effects of the diffusion of Covid-19 on the production situation in Campania. *Documenti geografici*, Università degli Studi di Roma Tor Vergata, 1.
- Perozzi L. (2018). *Osservatorio economico della regione Campania. Il bilancio del 2016 e prime evidenze per il 2017*. Unioncamere e Fondazione Tagliacarne. Milano: FrancoAngeli.
- Petino G. (2020). *La dimensione territoriale del Covid-19: tra crisi e opportunità*. Bollettino d'Ateneo, Università di Catania.
- POR-Campania FESR 2014-2020 (2018). *Strategia nazionale aree interne. Documento di strategia per l'Alta Irpinia*. Delibera di Giunta regionale n. 305 del 31 maggio 2018.
- Russo Krauss D., Matarazzo N. (2019). Migrazioni e nuove geografie del popolamento nelle aree interne del Mezzogiorno d'Italia: il caso della Campania. *Geotema*, 61: 82-89.

RIASSUNTO: La pandemia da Covid-19 non ha generato ripercussioni solo sulle geografie sanitarie, ma anche sulle geografie produttive strettamente connesse allo sviluppo di territori considerati marginali. Indagare a fondo le peculiarità di tali territori ha lo scopo di favorire una riflessione sulle possibili soluzioni utili a vincere la sfida lanciata dalla pandemia ai territori dell'entroterra campano. Premessa una panoramica sul prodotto di qualità del Sannio e dell'Irpinia e sulle iniziative intraprese dalle istituzioni per favorirne la riconoscibilità sul mercato, è importante sottolineare anche le modalità della sua fruizione da parte dei consumatori per comprendere come le attività del territorio abbiano potuto risentire delle restrizioni e delle modifiche forzose alle abitudini di consumo.

SUMMARY: The Covid-19 pandemic has not only generated repercussions on health geographies, but also on production geographies strictly connected to the development of territories considered marginal. Investigating in depth the peculiarities of these territories aims to encourage reflection on possible solutions to overcome the challenge launched by the pandemic to the Campania hinterland. Premised an overview of the quality product of Sannio and Irpinia and the initiatives undertaken by the institutions to facilitate their recognition on the market, it is also important to underline the methods of its use by consumers to understand how the activities of the territory could have been affected by restrictions and forced changes in consumption habits.

Parole chiave: cibo, Campania, agricoltura, rurale, turismo eno-gastronomico

Keywords: food, Campania, agriculture, rural tourism, food and wine tourism

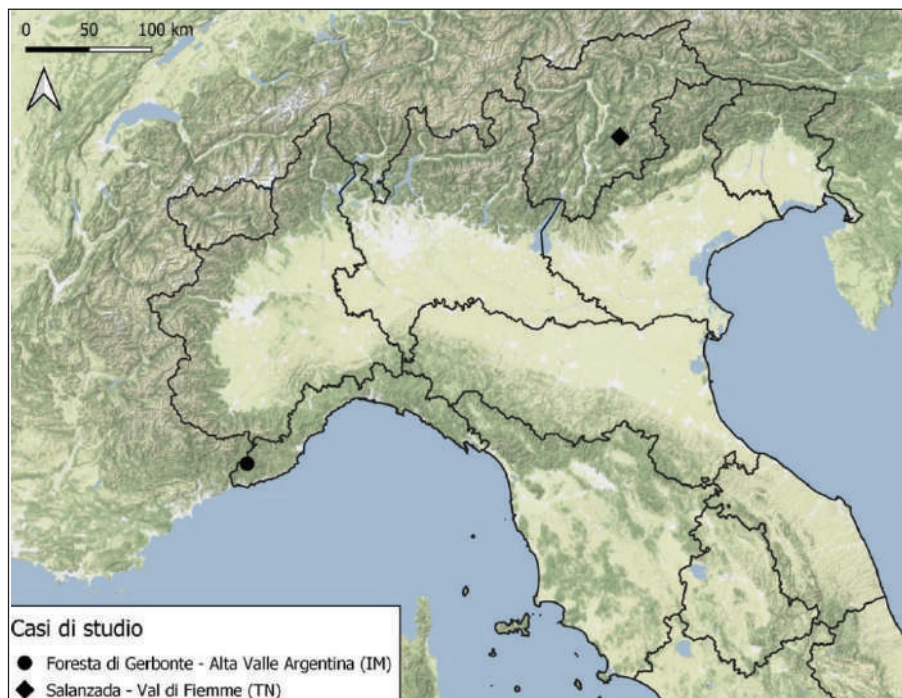
*Università Niccolò Cusano; francescaxx.lombardi@gmail.com

ROBERTA CEVASCO*, NICOLA GABELLIERI**

BIOGRAFIE DI PAESAGGI ALPINI: PRODUZIONI DI QUOTA E PASCOLI ALBERATI DI LARICE (VAL DI FIEMME E VALLE ARGENTINA)

1. INTRODUZIONE: *FOODSCAPES* E PAESAGGI DI MONTAGNA. – Il concetto di *foodscape* ha ormai assunto un ruolo centrale nell’agenda della ricerca internazionale: una geografia dei *foodscapes* individuali sta inoltre emergendo riferita alla produzione di cibo nelle sue relazioni materiali e culturali con spazi e luoghi (Bossio *et al.*, 2021). Sempre più di frequente è evocata la necessità di una scala di approccio locale (Zocchi *et al.*, 2021) e micro (Progetto Presidi Slow Food, Kneafsey *et al.*, 2021) per la caratterizzazione delle produzioni alimentari. Ancora però non è inclusa nell’analisi geografica della località (*place*) l’ecologia delle risorse ambientali impiegate ed attivate all’interno del *foodscape*. Anche il parallelo processo di patrimonializzazione in corso relativo ai paesaggi rurali di interesse storico considera sì quei paesaggi “rich in biocultural diversity [...] often managed by small-scale or peasant farmers, traditional livestock keepers/pastoralists, and small-scale/artisanal fishermen” (Agnoletti e Rotherham, 2015, p. 3156) ma non riconosce la biodiversità ambientale come storicamente generata dalle esternalità positive delle produzioni alimentari locali¹.

A questo proposito, un approccio metodologico volto alla caratterizzazione geografico-storica microanalitica dei sistemi produttivi alimentari locali o *individual foodscapes* è in corso di sperimentazione su due casi studio di area alpina, in Trentino-Alto Adige e Liguria.



Fonte: elaborazione personale sulla base di Stamen Terrain Background map.

Fig. 1 - Carta di localizzazione dei due casi studio

¹ Fra i tentativi per far emergere storicamente i contenuti ambientali dei paesaggi cfr. il Working Group Historical Landscape Ecology (IALE) (<https://www.landscape-ecology.org/page-18083>).

Infatti, nello studio degli ecosistemi alpini e appenninici non è più possibile ignorare le conseguenze ambientali che ha avuto la stratificazione dei sistemi multipli agro-silvo-pastorali, condizionati da circuiti economici di breve e largo raggio, saperi e forme di possesso e proprietà locali: una varietà di pratiche di fuoco controllato, produzione di foraggio fogliare, sfalcio, pascolo, concimazione, ecc., hanno nel tempo selezionato particolari specie vegetali e animali e “attivato” determinate risorse ambientali, con effetti su biodiversità, fertilità e stabilità dei suoli, risorse idriche, ecc. (Agnoletti, 2018; Cevasco *et al.*, 2019; Bürgi *et al.*, 2020; Magnaghi, 2020). La microanalisi geografico storica consente di superare le tipologie paesaggistiche basate su una semplice classificazione della distribuzione spaziale a piccola scala, per privilegiare un’analisi diacronica degli usi del suolo e delle pratiche che hanno caratterizzato nel tempo i *local foodways* mettendole in relazione alle attuali condizioni delle ecologie locali (Cevasco e Poggi, 2000). In tale modo, si individuano specifici paesaggi che comprendono spazi solo apparentemente “naturali”: gli strumenti e le fonti dell’archeologia ambientale permettono al geografo di ricostruire le condizioni delle loro fasi produttive e della loro sostenibilità ambientale (e dunque non solo economica) nel tempo (Poggi, 2013; Panetta e Pescini, 2021). Tali *foodscapes* hanno sofferto di progressivi processi di marginalizzazione e di abbandono. L’ultimo, più evidente a partire dal secondo dopoguerra, ha visto il rarefarsi delle “esternalità” positive frutto delle precedenti gestioni multiple e il dilagare di forme di “naturalizzazione” dei versanti montani insostenibili dal punto di vista ambientale (Cevasco e Moreno, 2015), meglio definibili in ecologia storica quali forme di “post-cultural landscapes”.

La riscoperta dei legami materiali tra produzione di cibo, risorse ambientali e sistemi che hanno attivato l’ecologia dei siti, apre quindi prospettive nel duplice riconoscimento: 1) della valenza delle esternalità positive di pratiche produttive storiche; 2) del valore di specifici paesaggi (individuali) come patrimonio vivente espressione di pratiche e saperi “efficaci”, che possono essere rimessi in gioco in forme innovative².

La specie arborea in oggetto, il larice (*Larix decidua* Mill., 1768), contraddistingue paesaggi a pascolo alberato in alcune aree alpine (Agnoletti, 2010), tra cui l’area oggi definita Malga Salanzada, in Val di Fiemme (Provincia di Trento), e la Foresta di Gerbonte, in Alta Valle Argentina (Provincia di Imperia). *Larix decidua* è l’unica specie di conifera caducifoglia presente in Europa; questa singolarità conferisce ai suoi popolamenti funzioni ecologiche che ne hanno favorito nel tempo l’utilizzo specialmente in consociazione con usi del suolo a prato e pascolo (Vera, 2000), caratteristica già riconosciuta dagli studi forestali classici³. Obiettivo delle ricerche in corso è riscoprire il pascolo alberato di larice come *foodscape* di particolare interesse paesaggistico e ambientale legato alla produzione lattiero-casearia in quota.

2. PRODUZIONI DI MASO-MALGA E POPOLAMENTI DI LARICE A SALANZADA (TN).

2.1 *Dal maso alla malga.* – Il primo caso studio, l’areale di Salanzada, si trova nella Provincia Autonoma di Trento. Questo sito produttivo è oggi inserito nel disciplinare del Puzzone di Moena di Malga, Presidio Slow Food, come uno dei pochi produttori di latte che può essere utilizzato dai tre caseifici atti a produrre questo tipo di formaggio⁴. Il Puzzone costituisce un prodotto caseario relativamente recente, la cui origine non è stata ben chiarita e la cui incerta datazione viene fatta risalire agli anni Sessanta del Novecento; tale prodotto si innesta in una lunga esistenza di struttura agro-silvo-pastorale della valle e produzione casearia.

Il toponimo Salanzada sino a inizio Novecento sulla cartografia IGM (1:25.000, tavoletta 22 IV NO 1921) indica un’area posta a circa 1.000 metri s.l.m. sul versante meridionale della Val di Fiemme, in prossimità di Cavalese. Tale area, come l’intera valle, era sottoposta alla giurisdizione della Magnifica Comunità, ente di gestione comunitaria risalente al XII secolo a cui spettava l’organizzazione delle norme e dei diritti di godimento di boschi e pascoli (Nequirito, 2010).

² Questo lavoro riprende un approccio metodologico sviluppato presso il Laboratorio di Archeologia e Storia Ambientale (LASA) dell’Università di Genova che si propone di studiare i sistemi produttivi storici, le pratiche e i saperi “localizzati” come forme di attivazione di specifiche risorse ambientali e innesco di processi di biodiversificazione (Cevasco *et al.*, 2015); tale analisi è compiuta con l’adozione di una scala di osservazione topografica, e ricostruendo “biografie” di paesaggi individuali (Gabellieri e Pescini, 2015) tramite la lettura regressiva e incrociata di un ampio ventaglio di fonti che spaziano da quelle documentarie a quelle di terreno (Moreno, 2018; 2020). Le relazioni tra geografia, storia ed ecologia storica in termini di microanalisi sono state discusse di recente in Quaini, 2018 e Panetta e Pescini, 2021.

³ Notando come il larice “lascia prosperare un ricco strato di erba e qualche arbusto utile al bestiame”, e “migliora il terreno col fogliame di facile decomposizione che lascia cadere ogni anno” (Piccioli, 1923).

⁴ <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/puzzone-di-moena> (ultimo accesso 11/09/2021).

Le *Consuetudini* della Magnifica governavano le diverse pratiche tra cui la monticazione (o alpeggio), cioè i movimenti stagionali verticali che vedevano lo spostamento di bestie bovine e ovine dalle stalle e pascoli di fondovalle alle fattorie di medio versanti (i “masi”) e agli insediamenti stagionali di sommità (“malghe” e “alpi”) con le stazioni prative di alta quota durante l’estate (Bettega, 2017). Almeno a partire dal XIII secolo i fiemmesi godevano del diritto di pascolare ovini nei mesi invernali nelle paludi di Egna e di Ora (BZ), in modo da poter utilizzare le aree umide prodotte dall’andamento torrentizio e stagionale dell’Adige (Franceschini, 2016, pp. 254-255); questa pratica si interrompe a fine Settecento, quando inizia l’impegno delle comunità locali e della corona asburgo per l’irregimentazione dell’Adige, la bonifica delle aree umide e la messa a coltura dei fondovalle (Dai Prà, 2013). La perdita di queste risorse fondamentali per il pascolo invernale rende necessaria un’operazione di conversione economica che ha riflessi sulle risorse ambientali della Comunità. Si inizia a privilegiare l’allevamento bovino e a promuovere l’apertura di appezzamenti nel bosco per aumentare il carico pascolivo e permettere una monticazione a medio raggio (Nequirito, 2011; Franceschini, 2016).

Tra le produzioni principali erano il *butirro* e il formaggio pecorino; a cui si aggiunge nel Settecento il “formaggio dolce”, espressione forse della transizione dalla produzione ovina all’allevamento bovino.

Per l’area specifica di Malga Salanzada si è rintracciato un fondo archivistico legato alla sua storia aziendale. A fine Settecento, la struttura denominata Maso di Salanzada risulta oggetto di una transazione tra Carlo Vicenzi di Cavalese e il Pio Legato Giovanelli di Fiemme, ovvero il gestore dell’ospedale di Tesero. L’ente di carità acquista la struttura nel 1783 con l’obiettivo di affittarla ed ottenere un reddito per sostenere le proprie opere benefiche.

Nell’occasione dell’acquisto si produce una descrizione della consistenza della proprietà:

Il maso di Salanzada posto nelle pertinenze di Cavalese oltre il fiume Avisio consistente in Prati, Campi, ed orti [...] con stabio, stalla, casa, revolti, fontana, acquedotti e tutto ciò che appartiene a detto maso che confina a’ mattina, mezzo giorno, e ne’ colli Beni regolari [...] ad aver, tener, posseder, e fare tutto ciò che parerà al pio Legato Giovanelli con tutte le sue ragioni, usi e servitù come in passato tali e quali si ritrovano⁵.

La struttura appare quindi come un’unità produttiva multipla, con terreni irrigati posti a coltivazione e altri a sfalcio, atta a sostenere allevamento stanziale grazie alla presenza di “stabio” e “stalla”. Gli appezzamenti sono dichiarati liberi da vincoli di servitù nei confronti della Magnifica Comunità, ma appaiono circondati dai terreni di proprietà comune.

Nel 1785 la proprietà viene consolidata attraverso l’acquisto di ulteriori appezzamenti prativi e coltivati “che si ritrovano fra li termini e le siepi del Prato in Salanzada”; la menzione di un “recinto” e di “siepi” va a confermare la presenza di bestiame pascolante⁶.

L’aumento successivo del carico armentizio si riflette nell’estendersi dei terreni in possesso e di diritti ottenuti sui beni comuni, attestati da un registro dei possedimenti dell’Ospitale redatto 60 anni dopo. Nel 1843 il maso risulta godere non solo dei terreni contermini, ma anche di un “fienile”, di diritti su campi posti in altra località, e soprattutto di *lazze*, ovvero di aree aperte nei “boschi regolani” e temporaneamente affittate a privati per il pascolo o la fienagione⁷.

2.2 I larici di Salanzada, un relitto del pascolo alberato. – Il sistema di allevamento attivo in località Salanzada almeno a partire da metà Settecento si è riflesso nella costruzione di un paesaggio individuale, le cui tracce sono identificabili ancora oggi.

Attraverso un filtraggio cartografico è possibile ricostruire la storia della copertura vegetale dell’area utilizzando tre fonti cartografiche a diverse scale: la *Carta dei tipi forestali reali*, 1:10.000, 2017, prodotta dalla Provincia di Trento⁸; la *Carta forestale del Regno d’Italia*, 1:100.000, 1936, realizzata dalla Milizia Forestale⁹; il *Catasto Fondiario Austriaco*, 1:2.880, 1853-1861 (Dai Prà, 2013).

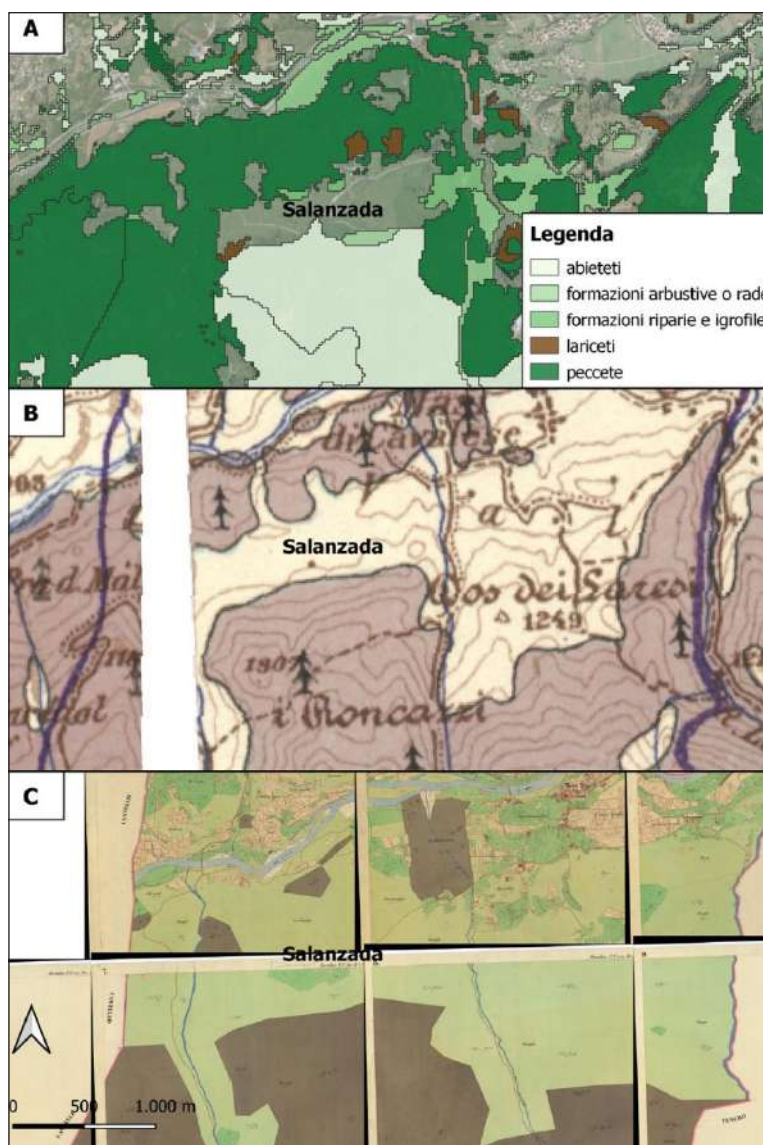
⁵ Archivio Storico Provinciale di Trento (ASP), Fondo Casa di riposo “Giovanelli” di Tesero (FCG), 11.2.64, *Compra del pio legato Giovanelli di Fiemme del maso di Salanzada*, 1781.

⁶ ASP, FCG, 12.2.86, *Misure e mappe dei fondi del pio legato Giovanelli di Tesero*.

⁷ ASP, FCG, 11.2.64, *Condizioni per la novennale affittanza di alcune località*, 1843.

⁸ Testo disponibile al sito: <https://siat.provincia.tn.it> (ultimo accesso 27/09/2020).

⁹ Testo disponibile al sito: <http://carta1936.dicam.unitn.it> (ultimo accesso 27/09/2020). Cfr. Ferretti *et al.*, 2018.



Fonte: A: *Carta dei tipi forestali reali*, 1:10.000, 2017; B: *Carta forestale del Regno d'Italia*, 1:100.000, 1936; C: *Catasto Fondiario Austriaco*, 1:2.880, 1853-1861.

Fig. 2 - Serie cartografica che rappresenta la copertura boschiva del versante dell'areale di Salanzada, su cartografia geodetica al 2017 (A), 1936 (B) e 1853-61 (C)

prietà della Regola di Cavalese che risale gli impluvi minori seguendo il percorso dei sentieri per l'alpeggio; attorno ad esso particelle accatastate come bosco giovane di conifere¹⁰.

Fino a metà Ottocento il bosco appare quindi molto meno esteso rispetto alla prevalenza dei pascoli alberati su cui il maso poteva vantare diritti di utilizzo stagionale.

Attraverso i documenti dell'archivio aziendale è possibile ricostruire il complesso sistema di gestione delle risorse e di pratiche legate all'allevamento. Le risorse erbacee di questi pascoli alberati costituivano un'alternativa al foraggio delle praterie alpine, permettendo la presenza di bestiame stanziale e monticante. La perdita degli aghi, come già accennato, attribuisce al larice delle proprietà che ne hanno fatto uno strumento importante nel sistema di messa a coltura temporanea del bosco: il rinnovo della chioma comporta una scarsa copertura che permette la crescita di una ricca cotica erbosa sottostante per lo sfalcio e il pascolo; gli aghi, raccolti, erano usati per fare il letto agli animali stabulati (Marchesoni e Toller, 2015); il legno utilizzato per fare scandole per tetti o commerciato in Val d'Adige. La caduta degli aghi permette anche l'arricchimento della struttura del

Attualmente l'area corrisponde ad uno spazio completamente aperto di circa 50 ettari, circondato da una copertura boschiva continua costituita da un popolamento monospecifico di abete rosso (*Picea abies* (L.) H. Karst., 1881) di impianto artificiale a valle e da un più eterogeneo abietetto – abete rosso e abete bianco (*Abies alba* Mill., 1759) – a copertura continua a monte. Di minore estensione sono i popolamenti di larice e ontano bianco (*Alnus incana* (L.) Moench) che circondano il prato sfalcato segnalati anche dalla *Carta dei tipi forestali* (Fig. 2). L'ipotesi avanzata è che queste formazioni, ad oggi composte da esemplari abbastanza giovani, comprendano i resti di un prato alberato legato all'attività armentizia, come dimostrato in casi studio prossimi (Agnoletti, 2010; Gabellieri, 2021).

Tale ipotesi trova conferma nelle due fonti cartografiche più antiche: la Carta forestale del 1936, oltre a rappresentare uno spazio aperto molto più ampio dell'attuale (espressione di un carico pascolante più importante), riporta numerose volte il simbolo del larice e non quello dell'abete.

Più complesso il sistema produttivo registrato nel Catasto del 1853-1861: il maso appare circondato da diversi usi del suolo posti ad anelli concentrici intorno all'edificio: in prossimità, un prato costellato da alcune particelle arative (probabilmente gli appezzamenti registrati come campi di segale racchiusi da siepi e recinti), circondato da un areale di pascolo alberato di pro-

¹⁰ La stessa toponomastica storica appare indicativa, con la registrazione di toponimi circostanti riferiti alle pratiche di allevamento ("La vaccaja" e "Mandre"), alle specie arboree ("Dos dei laresi") e alla gestione agricola del bosco ("I roncazzi").

suolo e favorisce l'insediamento di nuove specie arboree con successiva ricostituzione della copertura boschiva (Albert *et al.*, 2008). Con tali peculiarità, il larice si inseriva nel ciclo produttivo di allevamento stagionale al maso: le pezze aperte nel bosco comune per sfalcio e pascolo erano ricolonizzate con piante isolate di larice che favorivano il ciclo di riformazione del bosco. La forte presenza di questa specie in passato si collega a questa gestione che ne permetteva la difesa dalle specie competitive come l'abete rosso; la progressiva sostituzione avvenuta a partire dagli anni Quaranta del Novecento è conseguente alla diminuzione del carico pascolante, secondo dinamiche già riscontrate in altre aree (Garbarino *et al.*, 2011; Gabellieri, 2021).

3. GLI ANTICHI PASCOLI ALBERATI DI GERBONTE.

3.1 *Da Alpe a Foresta.* – La Foresta Demaniale Regionale di Gerbonte (1.700-1.900 m slm), in Alta Valle Argentina (Triora, IM), ricade oggi nel Parco Alpi Liguri sul crinale meridionale delle Alpi Marittime¹¹. Quest'area, nota come bosco di Gerbonte, montagna di Gerbonte o alpe di Gerbonte, include un'area di confine documentata sin dal 1250 e prodotta dalle relazioni territoriali di Briga (oggi in territorio francese) e Triora, al fine di consentire il transito dei valichi alpini e gli spostamenti della transumanza (Lassalle e Palmero, 2011). L'alta conflittualità per gli usi comuni di pascolo e bosco ha prodotto un'ampia documentazione testuale e cartografica, con una concentrazione negli anni tra il 1666 e il 1670, che comprende carteggi, copie di atti medievali, di statuti, di atti notarili, ecc. Tra questi, alcune testimonianze di particolare interesse etnografico e storico-ambientale fanno emergere gli usi multipli del bosco/pascolo alberato: dal pascolo comune di pecore e capre al “bosco a mano”, “bosco a taglio”, raccolta delle fascine, produzione di *broche* (per sostenere le viti), ecc. (Palmero, 2007; Gabellieri *et al.*, 2020). Sono gli alberi di larice del bosco di Gerbonte a fornire il legname adatto a realizzare doghe e cerchi per la fabbricazione di botti e tini da parte di artigiani specializzati (Palmero, 2007, p. 36)¹². L'interesse del larice è sancito anche negli Statuti comunali di Triora del XIV secolo (riformati nel XVI secolo), di cui Gerbonte è uno degli alpeggi: “campari e raspèri” sono tenuti a custodire “tam *larzeos* quam *fontonos*” (cap. 69) (Ferraironi, 1956).

A livello di gestione, possiamo individuare tre principali discontinuità che vedono il passaggio sostanziale da *alpe* a Foresta demaniale regionale. A fine Ottocento, infatti, è ancora attiva una gestione pastorale, che interessa i pascoli alberati di larice (con produzione e mantenimento di biodiversità intesa come composizione specifica/ricchezza dello strato erbaceo). I primi rimboschimenti sono avviati a partire dal 1911 quando la proprietà è trasferita al Demanio forestale di Stato (Brandimarte, 2016). Gli interventi effettuati dal Corpo Forestale dello Stato dal momento della presa in gestione dell'area modificano profondamente la fisionomia dell'antico pascolo alberato, trasformandolo in una fitta foresta di conifere ad alto fusto, lasciando poche ampie radure ed escludendo le pratiche del pascolo e del fuoco pastorale. Ancora negli anni Trenta si poteva riconoscere la struttura del pascolo alberato, ma già era considerato nella documentazione forestale anziché uno stadio di produzione una condizione di degrado. Da fine anni Settanta, in regime di Demanio regionale viene adottata una gestione naturalistica degli spazi della ex “foresta demaniale”, volta a favorire le formazioni “climaciche” e la “rinaturalizzazione” dei versanti. Siamo di fronte oggi ad uno specifico paesaggio – il fantasma di uno storico *foodscape* – che comprende spazi con coperture vegetali solo apparentemente (amministrativamente) “naturali” e tantomeno in corso di rinaturalizzazione.

3.2 *Ecologia storica: cotiche erbacee e fuochi pastorali.* – La gestione forestale e quella naturalistica – durate rispettivamente gli ultimi 100 e 50 anni – hanno comportato la contrazione del paesaggio del pascolo alberato a Gerbonte, e delle sue risorse, tra cui *in primis* quella erbacea, anche se la foresta conserva ancora alcuni popolamenti antichi a larice e abete bianco.

Tracce dell'antico pascolo alberato di larici si possono documentare attraverso un confronto tra fotografie storiche dell'Archivio Storico Ex Azienda di Stato Foreste Demaniali per la Liguria e fotografie ripetute

¹¹ Sotto il profilo floristico, è considerato il settore più significativo della catena alpina, in particolare per il contingente endemico e la coesistenza di specie a esigenze ecologiche molto diverse, biodiversità a cui l'esercizio plurisecolare del pascolo transumante ha sicuramente contribuito. Gabellieri *et al.* (2020).

¹² Se l'informazione venisse confermata questo impiego del legname di larice per vasi vinari – che contraddice le indicazioni correnti dell'enologia che escludono le conifere da questo impiego – aprirebbe un interessante parallelo con la produzione/conservazione dei vini greci in cui si utilizza oggi la resina di *Pinus halepensis*. Ancor più se si considera che lo sviluppo della viticoltura ligure specializzata successivo al XII secolo appare legato ad un'importazione genovese di tecniche vitiviticole neogreche.

(Brandimarte *et al.*, 2011, pp. 109-110). Nella valle del “Garaud” e “Boschett”, nella parte alta di Gerbonte, si può notare come in 70 anni (dal 1936 al 2006), terminata la fase dei rimboschimenti con conifere e faggi (1936-1937), le dinamiche della “naturalizzazione” portino alla chiusura del bosco e alla progressiva scomparsa delle risorse erbacee (buone foraggere, ecc.) funzionali all’economia pastorale (Fig. 3).



Fonte: A) Archivio Storico Ex Azienda di Stato Foreste Demaniali per la Liguria (1936); B) foto Brandimarte 2006

Fig. 3 - A) Pascoli nudi e alberati nelle valli di “Garaud” e “Boschett” (1936); B) I boschi derivati dai rimboschimenti degli anni 1936-1937

Restano dell’antico *foodscape* alcuni larici plurisecolari (56 esemplari censiti con diametri compresi tra 100 e 150 cm) (Brandimarte *et al.*, 2011) e un conteggio floristico all’interno delle formazioni forestali dove ancora sono presenti specie indicatrici delle *ancient grasslands* (Rackham 1986; Cevasco, 2004; Vaccarezza, 2008).

Di particolare interesse per comprendere l’ecologia storica di questo sistema sono le prime evidenze di terreno che sono emerse sulla storia delle pratiche del fuoco. Diversi esemplari antichi di larice, infatti, mostrano grosse cicatrici triangolari alla base del fusto che possono essere ricondotte a fuochi pastorali previsti nella gestione dei precedenti pascoli alberati per rinnovare lo strato erbaceo (Parola, 2012).

Le risorse foraggere per ovini e bovini sparite da questi versanti si mantengono in confinanti alpeggi delle Marittime dove sono attive malghe (*margherie*) e produzioni casearie di alpeggio (es. toma di pecora brigasca) (Gabellieri *et al.*, 2020).

Valorizzare le parcelle in cui si trovano, relitte, le piante di larice che popolavano l’antica “alpe” di Gerbonte (in continuità almeno dalla fine del XVI secolo) e che rappresentano oggi anche un patrimonio genetico, biologico, storico-ambientale¹³ richiede una nuova apertura agli usi di pascolo o di omologhe pratiche a base locale.

4. CONSIDERAZIONI FINALI. – Le ricerche in corso mostrano l’esistenza di legami specifici tra paesaggi, pratiche locali di produzione e attivazione delle risorse ambientali, con particolare riguardo ai sistemi di gestione multipla che fino al Novecento hanno interessato i prati-pascoli alberati di larice. L’analisi di fonti documentali, cartografiche e osservazionali ha permesso di ricostruire le dinamiche storiche di queste formazioni riconoscendole come *foodscapes*.

È necessario il ricorso alla documentazione archivistica e all’osservazione di terreno per una ridefinizione in chiave ecologico-storica dei popolamenti alberati di larice che interessano aree alpine e che portano a ridiscutere la classificazione ecologico-strutturale di formazioni vegetali “primarie” o “secondarie”. Nuove strategie di conservazione e valorizzazione dei pascoli alberati di larice si rendono possibili se si prende in considerazione la storia della loro gestione (produttiva) capace di attivare le risorse ambientali in chiave circolare e rigenerativa.

Questo approccio, da tempo applicato per evidenziare le ricadute ecologiche e ambientali di pratiche agro-silvo-pastorali abbandonate, può essere impiegato per portare alla luce i legami – densi – tra i modi della

¹³ I larici più vecchi hanno mostrato età di c. 400 anni, e potrebbe trattarsi, ma è un’ipotesi da verificare, di popolazioni/ecotipi adattati al clima umido delle Alpi Liguri e geneticamente differenziate rispetto alle popolazioni alpine che prediligono stazioni continentali. Quelle liguri del Gerbonte sono le stazioni di larice più meridionali dell’areale europeo di distribuzione della specie, probabile esito di pratiche colturali storiche.

produzione e del consumo locale di cibo (*local foodways*) e i processi materiali di biodiversificazione che hanno costruito nel tempo paesaggi rurali (*individual foodscapes*) di interesse paesaggistico e ambientale. L'approccio geografico microanalitico riscopre queste relazioni consentendo ruoli "applicativi" per la geografia storica e nuove scelte nel contesto della transizione ecologica.

RICONOSCIMENTI. – Sebbene il contributo sia frutto dell'opera congiunta degli autori a Cevasco si devono il paragrafo xx e le conclusioni, a Gabellieri si deve il paragrafo xx.

BIBLIOGRAFIA

- Agnoletti M., a cura di (2010). *Paesaggi rurali storici. Per un catalogo nazionale*. Roma-Bari: Laterza.
- Id. (2018). *Storia del bosco. Il paesaggio forestale italiano*. Bari: Laterza.
- Id., Rotherham I.D. (2015). Landscape and biocultural diversity. *Biodiversity and Conservation*, 24(13): 3155-3165.
- Albert C.H., Thuiller W., Lavorel S., Davies I.D., Garbolino E. (2008). Land-use change and subalpine tree dynamics: Colonization of *Larix decidua* in French subalpine grasslands. *Journal of Applied Ecology*, 45: 659-669.
- Bettega G. (2017). L'invenzione dei masi. In: Longo A., a cura di, *Dai Masi alle Baite? San Martino di Castrozza: Comunità di Primiero*.
- Bossio D., Obersteiner M., Wironen M., Jung M., Wood S., Folberth C., Boucher T., Alleway H., Simons R., Bucien K., Dowell L., Cleary D., Jones R. (2021). *Foodscapes: Toward Food System Transition*. The Nature Conservancy, International Institute for Applied Systems Analysis, and SYTEMIQ.
- Brandimarte E. (2016). La lunga storia di "Gerbonte", foresta di frontiera, *Silvae*, 2 febbraio. <https://www.carabinieri.it/media---comunicazione/silvae/la-rivista/aree-tematiche/aree-protette-parchi-e-oasi/la-lunga-storia-di-gerbonte-foresta-di-frontiera>.
- Id., Cevasco R., Parola C., Vaccarezza C., Moreno D. (2011). Fonti per l'ecologia storica della Foresta Demaniale Regionale di Gerbonte (Triora – IM). In: Gili E., Palmero B., a cura di, *La culture de l'échange sur les Alpes sud-occidentales*. Genova: Brigati.
- Cevasco R. (2004). Studio floristico-vegetazionale nella Foresta Demaniale di Gerbonte con osservazioni di ecologia storica. In: Aa.Vv., *Piano di gestione della foresta demaniale di Gerbonte*.
- Ead., Poggi G. (2000). L'alpe, l'arbre et le lait. Pour une valorisation environnementale et culturelle des produits de terroir de la montagne ligure (Italie). *Sud-Ouest Européen*, 7: 37-42.
- Ead., Moreno D. (2015). Historical ecology in modern conservation in Italy. In: Kirby K., Watkins C., a cura di, *Europe's Changing Woods and Forests: From Wildwood to Managed Landscapes*. Wallingford: CABI.
- Ead., Moreno D., Hearn R. (2015). Biodiversification as an historical process: An appeal for the application of historical ecology to bio-cultural diversity research. *Biodiversity Conservation*, 24: 3167-3183.
- Ead., Gabellieri N., Pescini V. (2019). Oltre l'abbandono. Geografia storica e archeologia delle risorse ambientali applicate allo studio dei paesaggi rurali marginali (Liguria, Italia). In: Macchi Janica G., Palumbo A., a cura di, *Territori spezzati*. Roma: CISGE.
- Dai Prà E., a cura di (2013). *APSAT 9. Cartografia storica e paesaggi in Trentino*. Mantova: SAP.
- Ferraironi F. (1956). *Gli Statuti Comunali di Triora del secolo XIV, riformati nel XVI*. Bordighera: Ist. I. di Studi Liguri.
- Ferretti F., Sboarina C., Tattoni C., Vitti A., Zatelli P., Geri F., Pompei E., Ciolli M. (2018). The 1936 Italian Kingdom Forest Map reviewed: A dataset for landscape and ecological research. *Annals of Silvicultural Research*, 42(1): 3-19.
- Franceschini I. (2016). Le paludi dell'Adige. Diritti di sfruttamento e tentativi di bonifica tra XIII e XV secolo. In: Rovigo V., a cura di, *Il fiume, le terre, l'immaginario*. Rovereto: Osiride.
- Gabellieri N. (2021). Il patrimonio bio-culturale alpino: un approccio geografico-storico al pascolo alberato di larici in Trentino (XVIII-XXI sec.). *Rivista Geografica Italiana*, 128(3): 82-104.
- Id., Pescini V., a cura di (2015). *Biografia di un paesaggio rurale. Storia, geografia e archeologia ambientale per la riqualificazione di Case Lovara*. Sestri Levante: Oltre Edizioni.
- Id., Pescini V., Tinterri D., a cura di (2020). *Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza*. Genova: SAGEP.
- Garbarino M., Lingua E., Martinez M.S., Motta R. (2011). The larch wood pasture: Structure and dynamics of a cultural landscape. *European Journal of Forest Research*, 130(4): 491-502.
- Kneafsey M., Maye D., Holloway L., Goodman M.K. (2021). *Geographies of Food*. Londra: Bloomsbury Academic.
- Lassalle J., Palmero B. (2011). Pâturages de confins et règles de compascuité: La Brigue, Triora, Saorge et Pigna entre XIIe et XIXe siècles. In: Gili E., Palmero B., a cura di, *La culture de l'échange sur les Alpes sud-occidentales*. Genova: Brigati.
- Magnaghi A. (2020). *Il principio territoriale*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Marchesoni C., Toller L., a cura di (2015). *Lem der bòlt, storia e saperi del bosco nella comunità mòchena*. Palù del Fersina: Istituto Culturale Mocheno.
- Moreno D. (2018). *Dal documento al terreno. Storia e archeologia dei sistemi agro-silvo-pastorali. Nuova edizione*. Genova: Genoa University Press.
- Id. (2020). Storia applicata dell'ambiente. L'archeologia delle risorse ambientali e l'ecologia storica dei siti. *Quaderni Storici*, a. LV, 164(2).
- Nequirito M. (2010). *La montagna condivisa*. Milano: Giuffrè.
- Palmero B. (2007). Boschi e confini nelle Alpi Marittime in età moderna. In: Ambrosoli M., Bianco F., a cura di, *Comunità e questioni di confini in Italia settentrionale (XVI-XIX sec.)*. Milano: FrancoAngeli.
- Panetta A., Pescini V. (2021). Dalla geografia storica all'archeologia del paesaggio e dell'ambiente. In: Cevasco R., Gemignani C.A., Poli D., Rossi L., a cura di, *Il pensiero critico fra geografia e scienza del territorio*. Firenze: FUP.

- Parola C. (2012). *Gli archivi biologici come fonte per la storia delle risorse della montagna ligure*. Tesi di dottorato in Geografia Storica per la Valorizzazione del Patrimonio Storico-Ambientale, Università degli Studi di Genova.
- Piccoli L. (1923). *Selvicoltura. Nuova enciclopedia agraria italiana*, t. 5. Torino: UTET.
- Poggi G. (2013). Il consumo del bosco: uso multiplo delle “scabbie” in Val Vobbia. In: Cevasco R., a cura di, *La natura della montagna*. Sestri Levante: Oltre edizioni.
- Quaini M. (2018). Per un’archeologia dell’ecologia storica italiana. In: Moreno D., *Dal documento al terreno. Storia e archeologia dei sistemi agro-silvo-pastorali. Nuova edizione*. Genova: Genoa University Press.
- Vaccarezza C. (2008). *Studio di incidenza per il piano di gestione della Foresta Demaniale Regionale “Gerbonte”*. Genova.
- Vera F.W. (2000). *Grazing Ecology and Forest History*. Wallingford: CABI.
- Zocchi D.M., Fontefrancesco M.F., Corvo P., Pieroni A. (2021). Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: Challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability*, 13(17): 9510.

RIASSUNTO: Il contributo inquadra le biografie di due paesaggi alpini legati a produzioni casearie in Trentino e Liguria. Utilizzando un approccio a scala topografica si identificano pratiche di uso del suolo impiegate nel locale sistema del pascolo alberato di larici. La microanalisi di fonti diverse consente di caratterizzare le pratiche produttive e ricostruirne le esternalità positive paesaggistiche e ambientali. Analizzati nella dinamica storica delle loro componenti ambientali, i “pascoli alberati di larice” emergono come *foodscapes* – paesaggi del cibo, paesaggi rurali storici individuali – la cui ecologia è stata determinata dalla produzione alimentare. Tale caratterizzazione si propone ai progetti di transizione ecologica per rigenerare in modo innovativo e in un’ottica di economia circolare il patrimonio dei paesaggi rurali della montagna sempre più frammentati e marginalizzati.

SUMMARY: *Biographies of alpine landscapes: uplands productions and larch wooded-pastures (Val di Fiemme and Valle Argentina)*. The contribution frames the biographies of two alpine landscapes related to dairy production in Trentino and Liguria. Using a topographical scale approach, land use practices at work in the local larch wooded-pasture system are identified. The microanalysis of different sources allows to characterize production practices and to reconstruct their landscape and environmental positive externalities. Analyzed in the historical dynamics of their environmental components, larch wooded-pastures emerge as *foodscapes* – individual historical rural landscapes – whose ecology has been determined by food production. This characterization is proposed to ecological transition projects to regenerate the legacy of increasingly fragmented and marginalized mountain rural landscapes in an innovative way and with attention to circular economy.

Parole chiave: geografia storica, ecologia storica, paesaggi del cibo, prati-pascoli alberati di larice, produzioni rurali, attivazione di risorse ambientali

Keywords: historical geography, historical ecology, foodscapes, larches wooded pastures-meadows, rural productions, activation of environmental resources

*Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo (Cuneo); r.cevasco@unisg.it

**Dipartimento di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Trento; nicola.gabellieri@unitn.it

STEFANIA CERUTTI*, PAOLA MENZARDI*, TULLIO BAGNATI**, GIULIA DAMIANI***

DAL PAESAGGIO TERRAZZATO A UNA NUOVA-VECCHIA AGRICOLTURA NELLE “TERRE DI MEZZO”

1. INTRODUZIONE. – Nell’alto Piemonte, in un’area che si addentra nel Parco Nazionale della Val Grande, dieci piccoli Comuni si sono riuniti nel progetto “Comuniterràe” per riappropriarsi del patrimonio culturale materiale e immateriale dei propri territori. Avviato nel 2016, questo percorso partecipato, che ha coinvolto circa 250 abitanti in processi di mappatura e più di un migliaio di persone complessivamente in passeggiate comunitarie, in più occasioni si è intrecciato anche al tema della produzione agricola e dei suoi prodotti. L’area qui compresa tra fondovalle e terre alte, denominata “Terre di Mezzo”, si è distinta per diversi secoli come fiorente paesaggio agricolo terrazzato che costituiva, un tempo, l’unica forma adatta per lavorare la terra e quindi importante fonte di sussistenza. Qui la superficie totale terrazzata è pari a circa 255 ettari, tuttavia quella utilizzata si aggira intorno al 24%, lasciando la restante parte in abbandono e degrado. Attorno al tema dei terrazzamenti, riconosciuti patrimonio dell’umanità dall’UNESCO, il Parco sta sviluppando insieme ad altri otto partner italiani e svizzeri il progetto Interreg “Interraced-Net”. Gli obiettivi sono il recupero e la valorizzazione dei terrazzamenti tramite la definizione della Carta del Paesaggio Terrazzato Transfrontaliero e del Piano d’Azione. A questa si aggiungono pratiche di recupero e progetti territoriali mossi dalla volontà di dare nuova vita a colture e produzioni, di creare nuove relazioni sistemiche sul territorio, di generare turismo di comunità. Si propongono come soluzioni sostenibili e innovative per integrare prodotti e lavorazioni andati perduti, ma anche per avviare processi per il recupero degli scarti. Dalle attività partecipate di “Comuniterràe” alle progettualità nate a corollario (Cerutti *et al.*, 2021), oggi questi territori sono diventati un laboratorio sperimentale di pratiche di valorizzazione dal basso. Si tratta di un percorso che si snoda attraverso la promozione della cultura, la cura del paesaggio e uno sguardo lungimirante alle potenzialità della terra, in virtù di una cultura che anche tramite l’enogastronomia genera unione e celebrazione dell’identità locale. È questa la cornice entro cui si snodano i paragrafi che compongono il contributo.

2. TERRITORI ABBANDONATI E PAESAGGI DEGRADATI NELLA REGIONE ALPINA: MINACCE E OPPORTUNITÀ. – L’intera regione alpina si connota, pur con diverse declinazioni di tipo sociale, economico, ambientale, per un fenomeno di abbandono che registra e genera, da tempo, territori interessati da impoverimento e declino. Nel complesso mosaico dello spazio alpino, sono gli ambiti rurali e le terre ormai incolte a mostrare gli esiti tangibili e più evidenti dei processi di abbandono che li hanno attraversati, stratificati e osservabili secondo diverse caratterizzazioni, varietà e strutture spaziali, spesso correlate alla perdita di una configurazione terrazzata che per secoli ne ha plasmato l’identità locale e agricola. Tipologie di colture, pratiche materiali e immateriali loro correlate sono divenuti ambiti obsoleti o dismessi per cause economiche o storiche, mentre le relative funzioni sono state abbandonate o spostate altrove (Pedrazzini, 2019). Si palesano tipologie diverse di dismissione o abbandono: ambiti in cui usi e funzioni storici o tradizionali sono stati dismessi completamente perché superati, il cui carattere spaziale è puntuale, lineare, areale, o al limite tocca una porzione di vallata; territori in cui usi e funzioni storici o tradizionali sono soggetti a fenomeni di declino demografico, sociale ed economico tuttora attivi, e questo è il caso di intere vallate (*ibidem*).

Sin dagli inizi degli anni Duemila, ci si è interrogati sui destini delle aree marginali alpine ovvero le cosiddette *fallow land* o *friche alpine*, definite come zone di declino e graduale recessione (Diener *et al.*, 2006). Corrispondono a territori che hanno perso la loro connotazione originaria in quanto soggetti a perdita di attrattività e decadenza per l’abbandono di attività tipiche. Ciò si riferisce principalmente ad aree rurali e ambiti geografici e spaziali omogenei, localizzati ma anche estesi a intere vallate montane. All’interno di queste aree, che la programmazione regionale e Ue considera come “deboli”, è importante evidenziare che si riscontrano diverse rappresentazioni della marginalizzazione di molti siti alpini e prealpini; lungo le valli piemontesi si trovano comparti dismessi che determinano un impatto ambientale e socio-economico negativo sul territorio, ma anche ambiti in fase di declino che presentano potenzialità di recupero o che sono interessati da progetti di rilancio.

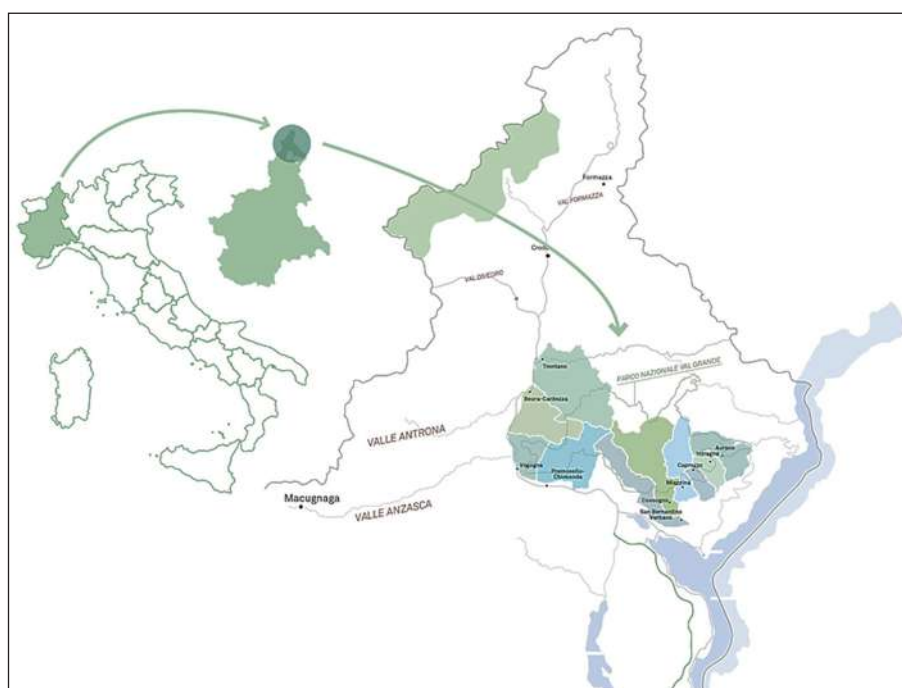


È un tema, questo, di fervente dibattito su cui si innestano le dinamiche passate e presenti delle cosiddette “Terre di Mezzo”. Come ricorda Varotto (2020), “le montagne di mezzo non sono solo una realtà altimetrica, bensì luoghi che tengono insieme passato e futuro, rilanciando un’idea di abitare che concilia istanze climatiche sempre più stringenti, nuove energie sociali e modelli virtuosi di gestione e sviluppo della montagna”. I luoghi perdenti ritornano al centro di movimenti di “nuova resistenza” ai modelli dominanti di standardizzazione, specializzazione e intensificazione produttiva che hanno condotto alla crisi della montagna contemporanea o le sue effimere fortune (*ibidem*). Si tratta di siti e ambienti obsoleti che possono avere natura e strutture molto diverse e che manifestano quindi potenzialità di recupero altrettanto articolate (Corrado *et al.*, 2014). Numerose risorse presenti assumono una dimensione monumentale e i luoghi prospettive di sviluppo per il turismo culturale, come memoria storico-identitaria italiana di un periodo importante del passato e della vita nelle Alpi. Ma il fenomeno più interessante è forse quello delle proposte di recupero, valorizzazione culturale e turismo lento ed esperienziale centrato sulle comunità. Questo consente di evidenziare come non siano le sole strutture fisiche ad avere chance di futuro, in quanto la dimensione immateriale dei patrimoni locali può certamente costituire un substrato su cui agire coralmemente per (ri)generare progetti e esperienze partecipate e attive di sviluppo territoriale e turistico. Questo è ciò che è avvenuto e che, dal 2016, si è fatto processo senza soluzione di continuità, all’interno di dieci piccole comunità del Parco Nazionale della Val Grande, oggetto di approfondimento dei prossimi paragrafi. Il frutto delle indagini, dei lavori e dei risultati raggiunti è indubbiamente costituito dal ruolo che le comunità locali assumono nella proposta e presa in carico delle iniziative locali di sviluppo, con particolare riferimento a contesti marginali e fragili (Cerutti, 2019). Abbandono delle colture agricole, perdita di suoli, spopolamento e misure adottate per contrastare tali fenomeni (Battino e Lampreu, 2017; Cavuta e Ferrari, 2018), passano attraverso modalità fattive per valorizzare le risorse patrimoniali, paesistiche e soprattutto umane sedimentate in tali contesti.

3. LE “TERRE DI MEZZO” COME SCENARI DI CAMBIAMENTO E DEPOSITARIE DI RISORSE CAPACI DI FUTURO. – La vita dei territori è qualcosa che all’apparenza, in alcune circostanze, può sembrare una presenza ormai scomparsa, un retaggio del passato, una coltre inanime e appassita. Sotto il manto di un’illusoria immobilità e abbandono si cela sempre, invece, una linfa, un gorgoglio di storie, di persone, di eventi e cambiamenti che ne costituiscono l’identità più remota, e indelebile. Così è per il territorio tutto, che sia naturale, abitato o disabitato, di mare, campagna o montagna, di prati, boschi o costruito. Nei territori c’è la storia scritta che ha impresso e determinato l’essenza dei luoghi, c’è la memoria, ci sono i ricordi, i fatti del presente, i desideri per il futuro. Ognuno di questi aspetti convive e forgia nell’insieme il nucleo primordiale della loro vita, un impulso talvolta nascosto, che non fa rumore, ma che per questo va ascoltato, ricercato, letto tra le pieghe degli alberi, tra le testimonianze e le aspirazioni di chi passa, abita, conosce. Nelle “Terre di Mezzo” le persone che vivono attivamente il territorio attraverso progetti e processi partecipati, stanno conducendo un importante percorso di consapevolezza su ciò che il loro territorio rappresenta e racchiude in termini di potenzialità e risorse. Si sta in qualche modo riallacciando e accorciando la distanza con la fonte originaria dell’identità del luogo, con la trama sottostante relativa al passato, al vissuto, alla storia trascorsa e a quella che potrà avverarsi.

Una riflessione sul ruolo del territorio, su ciò che rimane oggi del suo vissuto, su quali elementi di valore e significato, tra cui i paesaggi terrazzati, sia bene riportare luce, ha fatto emergere e dispiegato una serie di interessanti considerazioni sui cambiamenti di cui è stato protagonista. Ciò che è stato e ciò che è ora, come era la vita che lo animava, come lo è adesso, come si vorrebbe che fosse pensando al domani, sono le osservazioni che hanno aiutato le comunità dei territori a ricordare, per conoscere e valorizzare i propri luoghi partendo dai propri punti di forza, dalle specificità locali. Rispetto al passato l’occhio dei cittadini di oggi pone una particolare attenzione su ciò che è peggiorato e scomparso, su aspetti, luoghi, beni, realtà che riecheggiano ancora nelle valli, la cui presenza è ancora riconoscibile ma inanimata e sempre più confusa in un sedimentare di segni e trasformazioni che le hanno succedute. È venuta a meno tra queste, la cura del bosco, le attività di pulizia, manutenzione, gestione delle aree forestali legate un tempo alla presenza di realtà abitative e lavorative nelle terre alte. Una perdita graduale di attenzione e governabilità dei boschi che ha comportato un inselvaticamento del territorio tale da comprometterne l’accesso, la percorribilità, la gestione appunto in termini di estensione, convivenza con altre tipologie territoriali, compatibilità con le attività dell’uomo. Un allontanamento dal bene comune che si è manifestato a livello macro su molti degli ambienti e degli elementi del territorio, dai sentieri ai fiumi, dalle mulattiere, ai terrazzamenti e ai paesi. Lo svanire della presenza umana e un focus sempre più decentrato e debole sullo stato di salute e benessere dei territori, ha allargato gradualmente ma anche diffusamente, il degradarsi dei patrimoni territoriali tra cui anche quello architettonico. Sono venute a mancare

rispetto al passato molte delle attività di sussistenza che una volta costituivano il motore trainante delle economie, della vitalità e del progresso locale tra cui, la coltivazione degli orti nelle terre terrazzate, la sfalcatura dei prati, il taglio dei boschi, la lavorazione del legno. Saperi, lavorazioni, tradizioni strettamente correlate alle caratteristiche, alla morfologia, alle colture, alle peculiarità del territorio, che si sono man mano disperse, perdendo testimoni capaci di tramandarle di generazione in generazione. È in parte venuta meno la biodiversità di un tempo, la ricchezza di fiori, erbe, piante, animali e insetti, si è spenta la produttività dei territori basata su tali sinergie naturali. Sono stati abbandonati e non più mantenuti i terrazzamenti e i muretti a secco, elementi che hanno rappresentato la fecondità e la vivibilità delle terre di ieri e attorno ai quali ruotava la vita lavorativa e sociale delle comunità. Nell'architettura del paesaggio, nella natura, nelle abitazioni, nei paesi, si percepiscono i segni di un'animosità sopita, di un lontano brulicare di persone, mestieri, attività, convivialità, cooperazione andato in parte disperso, cambiato, ma non del tutto perduto. In molte comunità oggi, così come avviene tra gli abitanti delle "Terre di Mezzo", si stanno consolidando movimenti e forze che dal basso, e in collettività, esprimono la volontà di riscoprire, valorizzare e progettare nuove possibilità di futuro, di riscatto, di sviluppo sostenibile dei territori proprio a partire da una loro ri-concettualizzazione. Una presa di coscienza sulla necessità di aprire nuovi scenari di vita, lavoro, abitabilità dei territori che passa per la centralizzazione degli elementi territoriali, delle potenzialità ambientali, naturalistiche, paesaggistiche. È questo il caso delle "Terre di Mezzo" del Parco Nazionale Val Grande, in Piemonte (Fig. 1).



Fonte: Menzardi, 2021.

Fig. 1 - L'area oggetto di studio del progetto "Comuniterràe". Le dieci comunità del Parco Nazionale Val Grande, Vco, Piemonte

4. I TERRAZZAMENTI NEL TERRITORIO DEL PARCO NAZIONALE VAL GRANDE E DELLE AREE LIMITROFE. – Negli ultimi anni l'interesse per i paesaggi terrazzati è notevolmente cresciuto, sia nell'ambito della ricerca, per lo più di carattere multidisciplinare, sia nella fattiva volontà di conservazione e recupero con finalità produttive. Interesse che negli ultimi anni ha avuto particolare risalto e ulteriore spinta all'azione con il riconoscimento, nel 2018, da parte del Comitato per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, de "L'Arte dei muretti a secco" nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO. L'iscrizione è comune a otto paesi europei, Cipro, Croazia, Francia, Grecia, Italia, Slovenia, Spagna e Svizzera, e attiene alle conoscenze pratiche che vengono conservate e tramandate nelle comunità rurali, dove tale pratica si è sviluppata sin dall'antichità, e tra gli artigiani e i professionisti del settore edile, mantenendone la memoria di generazione in generazione.

Nel Parco Nazionale Val Grande la rilevanza quantitativa dei terrazzamenti artificiali dei versanti a fini agricoli è evidente in molte parti del suo territorio, in modo particolare nelle fasce mediane degli insediamenti

permanenti o maggengali, determinandone al tempo stesso un aspetto rilevante del suo quadro paesaggistico connaturato ai caratteri geolitologici e storici, ma anche un punto di debolezza strutturale in ragione del suo quasi totale stato di abbandono.

La creazione, mantenimento o miglioramento di un suolo produttivo in rapporto soprattutto alle necessità di sostentamento o di sussistenza agricola ci portano a interrogarci sulle potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali, e in particolare sullo stretto legame tra paesaggio terrazzato e cibo, assegnando a quest'ultimo la valenza che gli attribuisce Slow Food, ovvero inteso come "seme, terra, acqua, nutrimento, gusto, cultura".

La ragione per cui un parco nazionale si occupa di terrazzamenti e di cibo si spiega nei principi fondanti della sua istituzione, la cui missione risiede tra le tante e diverse azioni nel tutelare la biodiversità che è diversità della vita: la biodiversità è selvatica, ma anche domestica.

Nell'ambito del mandato istituzionale e della missione vi sono innanzitutto le finalità della legge Quadro 394/91 sui parchi che nella declaratoria all'art.1 definiscono uno speciale regime di tutela e di gestione volto alla conservazione. Nella sua ricca declinazione richiama specie animali o vegetali, di associazioni vegetali o forestali, di singolarità geologiche, di formazioni paleontologiche, di comunità biologiche, di biotopi, di valori scenici e panoramici, di processi naturali, di equilibri idraulici e idrogeologici, di equilibri ecologici. Temi, alcuni, che si collegano in maniera diretta e concreta proprio alle unità di paesaggio ed ecosistemiche del paesaggio terrazzato: si considerino, ad esempio, singolarità ecologiche come le selve castanili, i valori scenici e panoramici dei versanti terrazzati, gli equilibri idraulici e idrogeologici garantiti sulle acclività di versante proprio dai terrazzamenti, gli equilibri ecologici nelle fasce ecotonali terrazzate.

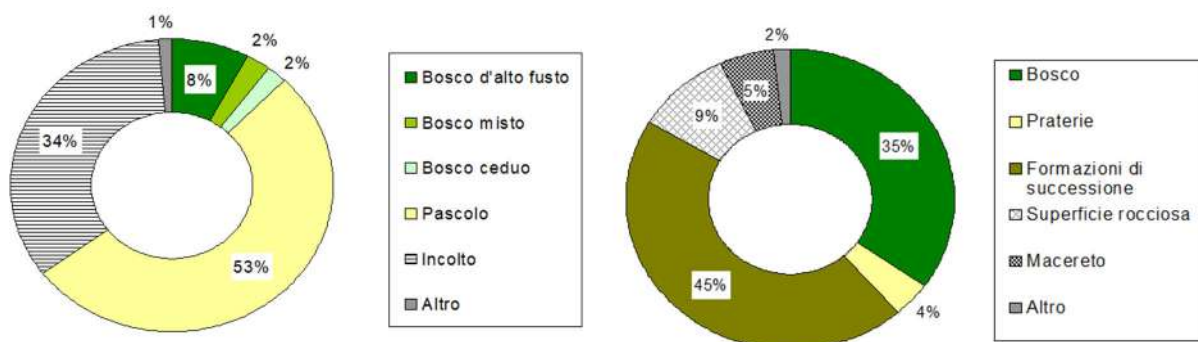
Inoltre il mandato istituzionale concerne finalità più proattive, quali l'applicazione di metodi di gestione o di restauro ambientale, la promozione di attività di educazione, di formazione e di ricerca scientifica, la difesa e la ricostituzione degli equilibri idraulici e idrogeologici e la promozione economico-sociale delle popolazioni locali attraverso interventi atti a tutelare, valorizzare ed estendere le caratteristiche di naturalità e di integrità ambientale dell'area protetta: azioni interamente sottese a qualsiasi fattivo intervento sul paesaggio terrazzato.

Sul tema del cibo il Parco Nazionale ha iniziato un percorso fin dal 2001, grazie al progetto di "Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani", dando poi continuità con un altro progetto, i "Sentieri del gusto". Si tratta di passi importanti compiuti nel campo del turismo ambientale e di scoperta, di grande supporto per individuare i prodotti tipici e i produttori del parco da inserire nella rassegna enogastronomica.

Oltre la visione della sola promozione della "biodiversità" locale, vi era la necessità di un approccio strategico integrato da sviluppare secondo tre assunti fondamentali che valgono anche nel presente a fronte di qualsivoglia linea di sviluppo del recupero dei terrazzamenti:

1. Il prodotto nasce sul territorio: come può rispondere il territorio del parco?
2. L'educazione (al gusto, ma non solo: saperi e sapori, memoria delle comunità, ecc.).
3. Un approccio integrato con i diversi portatori di interesse.

La risposta non può che partire da quello che è stato l'evento epocale per la Val Grande e le vallate limitrofe, ovvero l'abbandono e la ri-naturalizzazione (*wilderness* di ritorno) di quasi tutto il suo territorio. I due diagrammi sottostanti (Fig. 2) danno, per la porzione valgrandina della Val Portaiola, una visibilità quali-quantitativa dell'evoluzione cinquantennale di quei luoghi.



Fonte: Parco Nazionale Val Grande, 2021.

Fig. 2 - Evoluzione quali-quantitativa dell'uso del suolo in Val Portaiola, 1953 (a sinistra) e 2003 (a destra)

Prendere le misure dell'abbandono e comprendere lo stato della *wilderness* di ritorno, sono i passaggi determinanti necessari a contestualizzare piani ed azioni volti a recuperare i paesaggi insediati e, un tempo, coltivati.

Sono quei versanti che a corona contornano e improntano le "Terre di Mezzo", le terre che con il loro paesaggio agrario di sussistenza attestavano un modello insediativo meno duro e meno aspro di quello poco al di là delle impervie creste montuose.

Attraverso una geografia della memoria, quale è ad esempio il lavoro realizzato dal progetto "Comuniterrà", ritroviamo così una geografia inedita dei territori del parco che in epoche diverse, più o meno remote, aveva disegnato un paesaggio agrario oggi a noi pressoché invisibile.

Nell'ambito delle risposte del territorio possono ancora essere richiamati un precedente progetto Interreg (Proalpi. Valori e sapori delle produzioni tradizionali alpine) con misure atte ad incentivare l'integrazione del comparto agroforestale e promuovere la sperimentazione congiunta, dove il parco ha svolto azioni mirate al miglioramento delle condizioni del pascolo e della caseificazione in alpe, nonché di educazione al gusto e alla qualità attraverso l'alpeggio didattico.

Sul piano dell'educazione oltre alle attività con le scuole di educazione al gusto è stato curato l'aspetto del patrimonio immateriale attraverso la raccolta di saperi e sapori, delle memorie di comunità con il lavoro dell'Associazione Donne del Parco su ricettari della cucina tradizionale e d'uso delle erbe spontanee.

Infine rispetto l'approccio integrato con i diversi portatori di interesse, vanno ricordati il processo della Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), processo partecipato che ha individuato nel piano di azione più iniziative legate alla valorizzazione dei prodotti locali e, in fase di avviamento attraverso il "Sesia Val Grande UNESCO Global Geopark", l'adesione dei produttori locali al network internazionale "GeoFood", il marchio per quei prodotti locali che hanno una forte connotazione con georisorse e geoturismo della rete mondiale dei geoparchi.

La realizzazione dei terrazzamenti, e le relative pratiche agricole e selvicole adottate, è stata storicamente in Val Grande una risposta di azione su territori spesso intrinsecamente predisposti a fenomeni di degrado dei suoli e di dissesto geomorfologico-idraulico. Altrettanto la realizzazione di una fitta rete territoriale di mulattiere e sentieri ha risposto ad esigenze di mobilità sottese al sistema insediato e a quello produttivo ivi presente. Tratto distintivo e comune alle due "infrastrutturazioni" territoriali è la realizzazione di tali opere con la tipologia e la tecnica del "muretto a secco" (Scaramellini e Varotto, 2008).

In considerazione di tali presupposti, l'Ente Parco ha da tempo avviato attività di studio e di ricerca sulle molteplicità di significato e di interessi che terrazzamenti e muretti a secco rappresentano per il territorio del parco, studi che hanno permesso di:

- predisporre una mappatura complessiva dei terrazzamenti presenti nei territori dei comuni del parco;
- predisporre una valutazione speditiva sugli usi in atto e/o stato di abbandono;
- predisporre una valutazione sullo stato di manutenzione;
- avviare attività di ricerca sugli aspetti ambientali e naturalistici;
- individuare priorità di intervento sullo stato di conservazione sui muri a secco;
- identificare direttrici storiche di viabilità pedonale.

Superando una definizione stretta di terrazzamento, limitata alla sua funzione agricola o architettonica, si è cercato quindi di avviare un processo conoscitivo e documentale più ampio e integrato. Sia in sede di analisi che di possibili interventi oggetto di finanziamento ministeriale ed europeo, l'azione del parco adotta una definizione articolata e sistemica dei versanti terrazzati, nella prospettiva che i terrazzamenti possano tornare a svolgere un ruolo di primaria importanza in realtà territoriali e produttive orientate allo sviluppo polifunzionale e sostenibile.

Su tali direttrici tematiche sono state svolte o avviate attività di ricerca e intervento nell'ambito della Direttiva Biodiversità e del "Programma di interventi di efficientamento energetico, mobilità sostenibile, mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici degli Enti parco nazionali – 2019" del MATTM, nonché un progetto integrato nell'ambito del Programma di cooperazione transfrontaliera Interreg Italia Svizzera 2014-2020 "Interraced-Net – Strategie integrate e reti per la conservazione e valorizzazione del paesaggio terrazzato transfrontaliero".

Negli ultimi decenni si è assistito al progressivo abbandono delle colture agricole in aree terrazzate, oltre che di buona parte della rete sentieristica di connessione. L'assenza di una manutenzione costante dei muretti a secco e dei relativi sistemi di drenaggio ha reso spesso i versanti terrazzati più suscettibili all'insorgere di fenomeni di dissesto gravitativo, evento quest'ultimo particolarmente grave e diffuso nel territorio del Parco Nazionale della Val Grande. Su tale problematica si è indirizzata parte delle attività conoscitive e metodologiche del progetto "Interraced-Net", volte ad approfondire e analizzare da una parte il rapporto tra caratteri

geolitologici, assetto geomorfologico, litotipi e tecniche costruttive, dall'altra la difesa del suolo in considerazione delle analisi delle componenti del dissesto e del rischio in zone terrazzate. Più fattivamente questa tematica trova inoltre opportunità di intervento concreto con i finanziamenti del Ministero della Transizione Ecologica (MITE) per azioni di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici previsti nel programma di intervento dei bandi 2019 e 2020.

Tornando al paesaggio, o più precisamente sull'archetipo del "paesaggio della sussistenza" contrapposto a quello della *wilderness* (Cassatella, 2016), ad esso si fa leva per interrogarsi sul paesaggio terrazzato e per delineare l'azione in campo. La necessità di un "progetto di paesaggio", inteso come strumento di conoscenza, di diffusione e di presa di coscienza dei caratteri costitutivi ed evolutivi del territorio valgrandino, è allo stesso tempo fondativo delle finalità della ricerca, e di prospettiva per le azioni future del parco, prima fra tutte quella ecomuseale.

L'analisi sul paesaggio terrazzato di tipo multicriteriale, si è basata su parametri morfologici, catastali e topografici, i quali hanno determinato le aree a maggiore plausibilità di terrazzamento, senza attività in campo, trattandosi esclusivamente di analisi di dati cartografici esistenti. Il quadro conoscitivo complessivo sullo stato dei terrazzamenti (Possi, 2016), riferito all'insieme dei territori dei comuni del parco, registra i seguenti macro dati di riferimento:

- superficie totale stimata terrazzata: 2.557.351 mq
- superficie terrazzata stimata utilizzata: 626.060 mq
- superficie terrazzata stimata abbandonata: 1.931.291 mq
- superficie potenzialmente terrazzata non verificata: 138.800 mq
- lunghezza terrazzamenti circa 267/281 km
- pietra utilizzata: circa 175.500 mc

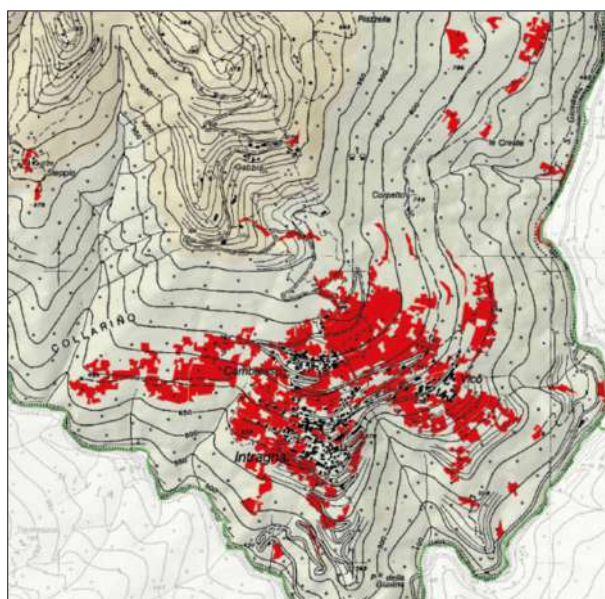
A seguito del censimento realizzato dal Parco, con le sue restituzioni cartografiche, si è proceduto a verifiche in campo sui territori terrazzati, ed è stato costruito un data base su GIS con le superfici sostenute da muri a secco, la localizzazione dei terrazzamenti e una prima stima delle opere danneggiate (*ibidem*). Da tali attività possiamo estrarre alcuni elementi e dati di sintesi dello stato di fatto del patrimonio terrazzato nei 10 comuni del parco interessati dall'analisi, in particolare il peso dell'abbandono con più dei tre quarti di superficie terrazzata abbandonata. Il quadro distributivo per singole unità amministrative, vede i due comuni di Trontano e Cossogno presentare da soli oltre il 40% del territorio terrazzato sul totale dei comuni indagati. Con riferimento alle particelle catastali è possibile ricostruire uno spaccato da "remoto" delle colture prevalenti dei coltivi terrazzati: prato e prato arborato, con il 63% delle superfici interessate, seminativi con il 12%, vigneti e castagneti da frutto rispettivamente con il 4% e il 3%, il 13% di bosco ceduo e il 5% a pascolo. I dati rilevano come il 47% dei terrazzamenti versi in condizioni di mantenimento piuttosto gravi.

La restituzione cartografica dell'indagine (Figg. 3 e 4) con la localizzazione comunale dei terrazzamenti ha inoltre consentito un compendio preliminare relativo alla forma e alla tipologia dei terrazzamenti in rapporto al sistema insediato di tipo urbano (i centri abitati permanenti), di tipo stagionale, allorché alcune aree terrazzate sono connesse ad ambiti di occupazione di alpeggi, e versanti d'uso intermedio. Una preliminare valutazione topologica porta a considerare le seguenti forme di organizzazione spaziale derivate dalla dislocazione dei terrazzamenti nello spazio, alle forme e alle proprietà che ne conseguono dal punto di vista di un'azione di intervento ed alle potenzialità connesse.

Per i comuni indagati sono stati riconosciute le seguenti forme di relazione tra sistema insediato e terrazzamenti:

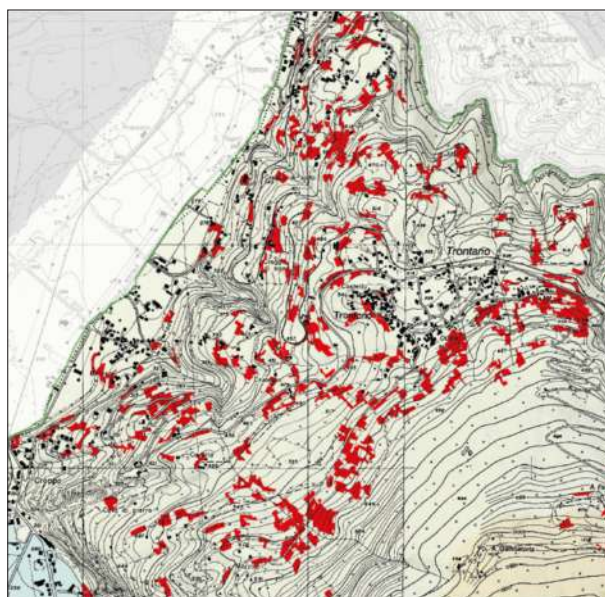
- sistema di crinale complanare all'abitato e compatto;
- sistema diffuso presso alpeggi;
- sistema diffuso a complemento assetto geomorfologico;
- sistema lineare integrato a nucleo abitato;
- sistema diffusivo a densità omogenea;
- sistema compatto e senza soluzione di continuità con nucleo abitato;
- insediamento complanare al nucleo abitato con forte connotazione estensiva;
- sistema parcellizzato e diffusivo parzialmente complementare all'abitato;
- sistema parcellizzato e diffusivo parzialmente complementare all'abitato;
- sistema diffusivo a rinforzo geomorfologico;
- sistema compatto a complemento nuclei abitati, nonché parcellizzato di alpeggio;
- sistema a complemento nuclei sparsi e di alpeggio.

Come è facile percepire si tratta di una prima classificazione che integrata da altre componenti analitiche (geolitologiche, colturali, biotiche, abiotiche, cultura materiale, ecc.) può indirizzare ad un approfondimento utile alla specificazione di un paesaggio culturale, specificazione propedeutica ad un passaggio fattivo ad una possibile azione diretta in campo da parte del parco.



Fonte: Parco Nazionale Val Grande, 2021.

Fig. 3 - Intragna: insediamento complanare al nucleo abitato con forte connotazione estensiva



Fonte: Parco Nazionale Val Grande, 2021.

Fig. 4 - Trontano: sistema diffusivo a rinforzo geomorfologico

5. I TERRAZZAMENTI NEL PROGETTO “COMUNITERRÀE”: PARTECIPAZIONE E RUOLO DELLE COMUNITÀ. – Nel primo semestre del 2021, nel contesto del progetto “Comuniterràe”, si sono tenute due rassegne che intrecciano anche la tematica dei terrazzamenti. La prima, dal titolo “Raccontami l’ecomuseo”, dedicata alla conoscenza degli ecomusei della Regione Piemonte, ha avuto lo scopo di sensibilizzare e informare i partecipanti circa il funzionamento e la gestione di queste realtà attraverso dei suoi coordinatori e collaboratori. Sono stati organizzati cinque gli appuntamenti, di cui uno dedicato all’Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite di Cortemilia, con la partecipazione dell’Arch. Donatella Murtas, coordinatrice scientifica dell’ecomuseo dalla

sua costituzione fino al 2010 e nuovamente dal 2019, nonché portatrice dell'esperienza inglese delle *Parish maps*, le mappe di comunità, in Italia. La seconda rassegna, dal titolo "Ispirazioni tematiche", si è composta di tre appuntamenti ed è stata strutturata partendo da una selezione dei principali argomenti di interesse delle comunità partecipanti di "Comuniterràe", tra i quali è emerso con evidenza il tema dei terrazzamenti. Il primo incontro online dedicato al tema, ha consentito di approfondire lo stato dell'arte di questo patrimonio nei territori dei 10 Comuni e dei progetti condotti dall'Ente Parco Val Grande, descritti nel paragrafo precedente. Un aspetto interessante legato alla preparazione di questo incontro tematico è stato il coinvolgimento dei partecipanti attraverso l'invito alla condivisione di contenuti da loro forniti sulla pagina Facebook di "Comuniterràe" con l'iniziativa parallela "Ispiriamoci! Partecipa!". Agli stessi è stato richiesto di inviare fotografie e testi di porzioni di territorio terrazzato in buono o cattivo stato, raccontando il proprio punto di vista sul loro ruolo e importanza e il perché si voleva condividerle. Per una settimana il canale social del progetto si è popolato di tante testimonianze, a manifestazione del profondo interesse delle popolazioni verso questo patrimonio; alcune delle immagini ricevute sono state raccolte in un poster in formato A2, materiale a disposizione per altre iniziative del progetto (Fig. 5).



Fonte: Damiani, 2021.

Fig. 5 - Poster A2 con le foto e i testi inviati dai partecipanti di "Comuniterràe"

In seguito alle due rassegne e al dialogo generato intorno ai diversi temi di interesse delle comunità, sono stati formati quattro gruppi tematici ecomuseali allo scopo di favorire l'incontro tra i partecipanti, questa volta prediligendo interessi e passioni rispetto ai confini territoriali. Tra questi il gruppo "Sentieri, mulattiere, terrazzamenti, alpeggi" che ha raccolto il maggior numero di adesioni e si è incontrato venerdì 11 giugno 2021 per un primo incontro in presenza alla Sala Consiliare del Comune di San Bernardino Verbano. Attraverso la tecnica del *World Cafe* i partecipanti si sono scambiati opinioni e spunti per arrivare alla presentazione di idee progettuali da implementare proprio grazie al contenitore fornito da Comuniterràe. Le attività dei gruppi tematici proseguiranno nei prossimi mesi e contribuiranno a costruire l'identità ecomuseale del progetto, nonché a favorire la cooperazione tra le comunità e gli attori che ne fanno parte (partecipanti, associazioni, privati, ecc.)

Il tema dei terrazzamenti ha toccato anche un'altra iniziativa cardine di Comuniterràe.

Con la progressiva riduzione dello stato emergenziale, verso l'arrivo dell'estate, si è cominciato a parlare concretamente con le comunità dell'organizzazione dell'edizione 2 dei Comunitour, le passeggiate comunitarie in cui gli abitanti delle "Terre di Mezzo" rivestono il ruolo di ciceroni nel raccontare il loro patrimonio culturale materiale e immateriale. Al loro fianco le Guide ufficiali del Parco Nazionale Val Grande che, oltre a garantire supervisione e sicurezza lungo i sentieri proposti per le uscite, raccontano gli aspetti più naturalistici.

Il programma di questa terza edizione è stato molto più concentrato (da luglio a ottobre) rispetto alle edizioni precedenti, a causa delle restrizioni legate al periodo emergenziale dettato dalla pandemia da Covid-19, ma ha anche presentato importanti novità. Da un lato si è allargata l'apertura delle giornate ai visitatori esterni, informati tramite i canali di comunicazione del progetto, dell'Ente Parco e dell'Associazione Ars.Uni. VCO tramite newsletter, sito web, canali social e un comunicato stampa diffuso a livello nazionale. Dall'altro si è scelto di organizzare le giornate intorno a cinque filoni tematici per riprendere gli argomenti di interesse scaturiti dagli incontri partecipati con le comunità. Tra questi uno in particolare è stato dedicato al paesaggio terrazzato valgrandino, dal titolo "Pietra su pietra, itinerari alla scoperta dei nostri terrazzamenti" (Fig. 6). Sono stati tre i Comuni che hanno scelto questo tema per organizzare i propri tour tematici, di cui due già compiuti e un terzo in programma nel mese di novembre. Nel corso di questi itinerari sono stati messi in luce aspetti come l'abbandono e il recupero di alcune di queste porzioni del paesaggio, portando partecipanti e visitatori esterni a osservare e calpestare in prima persona parti importanti di questo patrimonio, una volta tipico della vita nelle "Terre di Mezzo". L'andamento della partecipazione alle passeggiate, il grado di apprezzamento e gli eventuali suggerimenti per la futura riprogrammazione in ottica turistica legata al progetto ecomuseale saranno oggetto di valutazione tramite raccolta dati nei prossimi mesi.



Fonte: Damiani, 2021.

Fig. 6 - Flyer digitale "Comunitour" organizzato dalla comunità partecipante di Premosello-Chiovenda

6. CONCLUSIONI. – A scala nazionale sono numerosi gli studi e i progetti che negli ultimi anni si sono spesi, sia con sostegno europeo che regionale, intorno al tema dei terrazzamenti nelle aree montane. Con obiettivi molteplici, ma accomunati dall'idea di riportare alla luce parti di paesaggio e di territorio significative; recuperare il sistema dei terrazzamenti, vittime di un processo di abbandono che nei contesti montani è partito dal primo dopoguerra per arrivare fino ai giorni nostri; scongiurare l'erosione del suolo e il dissesto idrogeologico, reso ancora più problematico dagli effetti dei cambiamenti climatici; recuperare gli appezzamenti coltivabili in parti di terreno altrimenti non utilizzabili e accrescere così la biodiversità faunistica e floristica del territorio; partire dai terrazzamenti per ricreare una comunità resiliente, che contrasti il fenomeno dell'abbandono del suolo creando opportunità lavorative e di inserimento sociale. Si tratta di finalità ambiziose, che muovono da una spinta partecipativa multilivello, con cui continuare a lavorare per poter riportare alla luce una memoria densa che consenta di disegnare e gestire i cambiamenti delineati e auspicati.

Il territorio della Val Grande, e i progetti oggetto di analisi e presentati nel contributo che ne hanno riconosciuto, animato, valorizzato la parte terrazzata nell'ambito del parco e delle aree limitrofe, consentono di porre in evidenza quanto le "Terre di Mezzo" siano ad oggi non solo depositari di segni tangibili, e non, provenienti da epoche più o meno lontane, quanto piuttosto si presentino come laboratori di iniziative condivise e partecipate capaci di intrecciare storie, geografie, economie, identità. Capaci, in altre parole, di "impastare il futuro", facendo leva sul capitale territoriale locale e sul ruolo centrale delle comunità, come dimostrato in particolare dal progetto "Comuniterràe". È in tale prospettiva che la ruralità del paesaggio, la sua anima agricola, la coltivazione, il recupero di produzioni e tradizioni, il cibo divengono tramite legati alla

dimensione produttiva e, al contempo, a quella culturale che oggi è motivata ad una loro mappatura, re-interpretazione e messa a valore, anche in chiave fruitiva e turistica. In queste dinamiche, sono le comunità il motore indispensabile per riattivare interessi e prendere parte ad attività concrete, sostenibili, responsabili. Lo testimoniano progettualità espresse in ottica ecomuseale, cui si ispirano i prossimi step di “Comuniterràe” orientati alla costituzione di un ecomuseo in cui certamente i terrazzamenti e, metaforicamente con essi, tutte le stratificazioni riportate alla luce della contemporaneità, troveranno casa, senso, collocazione mediante processi di patrimonializzazione, partecipazione e valorizzazione integrata.

RICONOSCIMENTI. – Sebbene il contributo sia frutto dell’opera congiunta degli autori a Cerutti si devono il paragrafo 2 e le conclusioni, a Menzardi si deve il paragrafo 3, a Bagnati il 4, a Damiani il 5.

BIBLIOGRAFIA

- Battino S., Lampreu S. (2017). Strategie di valorizzazione e promozione in chiave turistica del patrimonio culturale nelle aree interne. Un caso in Sardegna. *Annali del turismo*, 6: 83-105.
- Cassatella C., a cura di (2016). *Dal paesaggio della sussistenza a quello della wilderness. Il territorio del Parco Nazionale Val Grande come lettura ed interpretazione diacronica del paesaggio*. Collana Documenta, Ente Parco Nazionale Val Grande.
- Cavuta G., Ferrari F., a cura di (2018). *Turismo e aree interne. Esperienze, strategie, visioni*. Roma: Aracne.
- Cerutti S. (2019). Geografie perdute, storie ritrovate: percorsi di partecipazione e sviluppo locale nelle Terre di Mezzo. *Rivista Geografica Italiana*, 3: 57-80.
- Ead., Cottini A., Menzardi P. (2021). *Heritography. Per una geografia del patrimonio culturale vissuto e rappresentato*. Roma: Aracne.
- Corrado F., Dematteis G., Di Gioia A., a cura di (2014). *Nuovi montanari abitare le Alpi nel XXI secolo*. Milano: FrancoAngeli.
- Diener R., Herzog J., Meili M., de Meuron P., Schmid C. (2006). *Switzerland, An Urban Portrait*. 3 voll., Basilea: Birkhäuser Verlag.
- Pedrazzini L. (2019). Le diverse facce della montagna in declino: un’esperienza lombarda. *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine*, 107(1).
- Possi G. (2016-2017). *I terrazzamenti della Val Grande, censimento e valorizzazione del patrimonio rurale tradizionale*. Politecnico di Torino, Corso di laurea magistrale in Architettura per il restauro e valorizzazione del patrimonio.
- Scaramellini G., Varotto M., a cura di (2008). *Paesaggi terrazzati dell’arco alpino. Atlante. Progetto Alpter*. Venezia: Marsilio.
- Varotto M. (2020). *Montagne di mezzo: una nuova geografia*. Torino: Einaudi.
- <http://www.comuniterrae.it/news/finalmente-ufficiale-la-programmazione-dei-comunitour-2021>
- <http://www.comuniterrae.it/news/la-settimana-prossima-riprende-la-rassegna-raccontami-lecomuseo-con-due-nuovi-appuntamenti>
- <http://www.parcovalgrande.it>
- <https://www.univco.it/progetti-2/MAPPA-di-COMUNITA-delle-TERRE-di-MEZZO/Le-Terre-di-Mezzo>
- https://www.youtube.com/watch?v=ISjYh_fUNkY

RIASSUNTO: Il paesaggio terrazzato è un *landmark* significativo e diffuso in molti contesti montani, e non solo: un rimando alle fondamenta territoriali della vita trascorsa, un richiamo a costruire nuove prospettive guardando alle risorse locali e alle caratteristiche connaturate ai luoghi. L’area del Parco Nazionale Val Grande, in Piemonte, è caratterizzata da una notevole presenza di terrazzamenti, oggetto di studio e di progetto anche da parte delle comunità locali. Il contributo ne restituisce l’immagine all’interno del contesto della Val Grande, portando l’attenzione a esperienze e spinte propositive centrate sulla riqualificazione dei paesaggi terrazzati in un’ottica di rivitalizzazione e valorizzazione partecipata delle cosiddette “Terre di Mezzo”.

SUMMARY: The terraced landscape is a significant and widespread landmark in many mountain territories and, not only, a reference to the territorial foundations of past life, a call to build new perspectives looking at local resources and the inherent characteristics of places. The area of the Val Grande National Park is characterized by a significant presence of terraces, which are subject of study and design processes also by local communities. The contribution restores the image within the context of the Val Grande, bringing to attention the projects and proposals on the redevelopment of terraced lands with a view to revitalization and participatory enhancement of the mountain Middle Lands.

Parole chiave: Alpi, paesaggio terrazzato, co-progettazione territoriale, valorizzazione partecipata

Keywords: Alps, terraced landscape, territorial co-design, participatory enhancement

*Università del Piemonte Orientale; stefania.cerutti@uniupo.it; paola.menzardi@uniupo.it

**Parco Nazionale Val Grande; tullio.bagnati56@gmail.com

***Progetto Comuniterràe; giuliadamiani.design@gmail.com

ELISABETTA GENOVESE*

RIGENERAZIONE DELLE RISORSE AMBIENTALI E CIRCOLARITÀ NELLA PRODUZIONE DEI NOVEL FOOD: IL CASO DI STUDIO DELL'ALGA SPIRULINA

1. INTRODUZIONE. – L'aumento della popolazione mondiale e la carenza di superfici coltivabili sono direttamente correlati alle tematiche legate al cibo del futuro e alla sostenibilità ambientale. Gli alimenti dovranno necessariamente seguire un processo di produzione che tenga in considerazione il loro impatto ambientale al fine di consentire a milioni di persone di mangiare in modo sostenibile, senza depauperare irreversibilmente i terreni e le risorse. Questo sarà possibile attraverso la combinazione di nuove tecniche di produzione di alimenti e introducendo a tavola cibi innovativi in grado di soddisfare al meglio il fabbisogno nutrizionale mondiale. L'Unione europea, per questi motivi, ha regolamentato la produzione e il consumo di diversi *novel food* che hanno il vantaggio di poter essere prodotti in modo sostenibile.

Con il termine *novel food* si indicano quelle nuove sostanze, alimenti o ingredienti che non appartengono alla tradizione europea e che, una volta autorizzati dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), possono comparire nell'elenco degli ingredienti degli alimenti in commercio. Gli integratori alimentari e i prodotti nutraceutici moderni contengono alcune di queste sostanze, tra cui estratti, semi, polveri fino ad oggi poco conosciuti, come per esempio il baobab, i semi di chia o l'olio di krill¹. Tra questi, le microalghe hanno suscitato grande interesse per via dei metodi di coltivazione semplici e della loro versatilità. Possono infatti essere utilizzate come integratori alimentari, mangimi, cosmetici, ma hanno anche una vasta potenzialità di utilizzo come biocarburanti, bioplastiche e per la depurazione delle acque reflue, spesso in combinazione con il recupero dell'anidride carbonica².

L'uso delle alghe e dei loro derivati è in costante crescita in tutto il mondo. Nella sua relazione economica annuale sulla Blue Economy, la Commissione europea ha stimato il valore attuale del settore della biomassa algale dell'Ue: esso impiega circa 14.000 persone e vale 1,69 miliardi di euro³. A livello globale, una recente ricerca di Allied Market Research stima a 2,7 miliardi di dollari il valore del mercato delle alghe con una crescita prevista media del 4,2% l'anno fino al 2025⁴.

Il presente studio si focalizza sulle potenzialità della produzione dell'alga spirulina e analizza la capacità di quest'alga di supportare le sfide ambientali del risparmio di acqua e del consumo di terra, in quanto sfrutta queste risorse in percentuali molto inferiori rispetto alla coltivazione della soia e all'allevamento bovino. La spirulina, pur non essendo una specie originaria del territorio europeo, ha le potenzialità per entrare stabilmente a far parte delle colture e della cucina italiana: la sua coltivazione permette di diversificare le attività produttive delle aziende attraverso la rigenerazione di serre e capannoni in disuso e può crescere attraverso tecniche di coltivazione che sfruttano l'immersione dell'alga in acqua riscaldata da energia termica prodotta in modo sostenibile. La produzione di calore può infatti provenire da cogeneratori alimentati a biogas, ma è possibile anche sfruttare acqua naturalmente riscaldata, come nei casi di studio di seguito illustrati. Il contributo analizza in particolare il caso di studio dell'Unione Spirulina Biologica Italiana (USBI), unico modello di collaborazione tra produttori presenti in quattro Regioni del Nord Italia. Il presente studio dimostra che la produzione di alga spirulina è in grado di ridurre l'impronta ecologica del prodotto, intervenendo nel processo di transizione verso una produzione agricola più sostenibile e generando processi di economia circolare.

¹ <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/novel-food>.

² <https://cordis.europa.eu/article/id/93063-new-device-to-harvest-microalgae/it>.

³ <https://wisesociety.it/ambiente-e-scienza/perche-alghe-e-microalghe-sono-fondamentali-per-salute-e-clima>.

⁴ <https://www.agricolturafinanziamenti.com/opportunita-di-business-microfarm-e-microalghe>.



2. LA SPIRULINA. – Le microalghe sono uno degli organismi più piccoli, antichi e robusti che vivono sulla Terra. Sono disponibili una molteplicità di varianti, ognuna contenente una proporzione diversa di lipidi, amidi e proteine. In base a queste proporzioni, le alghe possono essere utilizzate per produrre alimenti ad alto apporto proteico, come integratore alimentare e come potenziatore del sistema immunitario. Le più utilizzate per integrare alimenti e prodotti nutraceutici sono due specie particolari, la spirulina (*Arthrospira platensis*) e la Chlorella (*Chlorella pyrenoidosa* e *Chlorella vulgaris*) in quanto contengono circa il 60-70% di proteine e gran parte delle vitamine e minerali essenziali.

Questo studio si focalizza sulle potenzialità dell'alga spirulina, non solo in termini nutrizionali ma anche di rigenerazione delle risorse e di circolarità economica. Il nome spirulina deriva dal latino piccola spirale e fa appunto riferimento alla forma di questa microalga, lunga mezzo millimetro e di colore verde scuro⁵. Si tratta di una delle prime forme di vita originatasi per fotosintesi più di tre miliardi di anni fa. La spirulina era già conosciuta in Messico dalle popolazioni degli Atzechi e dei Maya e veniva considerata “cibo degli dei” poiché forniva rapidamente energia e ne era noto l'effetto curativo⁶. Le dominazioni straniere misero fine alle culture azteca e maya e così anche la spirulina fu per secoli dimenticata. Circa quarant'anni fa, grazie a ricercatori europei ed americani, questa microalga è stata riscoperta ed è ripresa la sua coltivazione nelle regioni subtropicali. La spirulina cresce naturalmente in laghi alcalini di acqua calda con valori di pH elevati, è alla base dell'alimentazione dei fenicotteri ed è riconosciuto che sia responsabile della loro colorazione rosa. Al giorno d'oggi nasce spontaneamente o viene coltivata nei laghi di California, Hawaii, Ecuador, Messico, Thailandia, Taiwan, India, Africa centrale e Cina (Habib *et al.*, 2008). La spirulina può inoltre essere coltivata in fotobioreattori e in bacini artificiali. Con le giuste condizioni ambientali, è possibile produrne 10-12 grammi per metro quadrato d'acqua (Piccolo, 2011).

La spirulina è stata definita dalla FAO *super food* in quanto in grado di sostenere il problema alimentare grazie al suo alto contenuto proteico (Habib *et al.*, 2008). Tra le sue qualità vi sono la facilità di assimilazione del prodotto, il suo grande apporto nutritivo e l'elevato contenuto di proteine (8 aminoacidi essenziali), carboidrati, minerali (calcio, ferro, fosforo, iodio, magnesio, potassio, zinco, selenio, rame, manganese), vitamine (betacarotene e vitamine complesse A, C, D, E, K), lipidi (tra i quali gli acidi grassi polinsaturi Omega6) (Koru, 2012; Jung *et al.*, 2019). La spirulina contiene inoltre quasi il doppio di proteine della soia e il triplo dei fagioli, una quantità di calcio otto volte superiore a quella del latte, ben 34 volte più ferro degli spinaci, 25 volte più betacarotene delle carote e il triplo di vitamina B12 rispetto alle uova (Dillon *et al.*, 1995). Quest'alga rappresenta pertanto un valido sostituto delle proteine animali nelle diete vegetariane e degli sportivi, oltre che per tutte le persone che necessitano di integrare il proprio regime alimentare. Grazie alle sue qualità nutrizionali, la spirulina è stata introdotta dalla NASA tra le fonti di cibo per gli astronauti impegnati in missioni di lunga durata⁷.

La coltura della spirulina sfrutta le risorse ambientali in percentuali nettamente inferiori rispetto alla coltivazione della soia e all'allevamento bovino, apportando un notevole contributo all'obiettivo globale di risparmio di acqua e consumo di terra. La produzione di un chilo di proteine ricavate dalla spirulina richiede 2.100 litri d'acqua, mentre ne servono 9.000 litri per produrre altrettanta soia e ben 105.000 per la carne. Il consumo di suolo necessario per far crescere un chilo di spirulina è inoltre ridotto a 0,6 mq di suolo contro i 16 mq della soia e i 190 mq della carne bovina (Maffei, 2015). La spirulina rappresenta un perfetto esempio di alimento sostenibile non solo perché necessita di meno risorse rispetto alle altre coltivazioni, ma perché in grado di abbattere i gas serra e di catturare l'anidride carbonica. La sua produzione non contamina le acque, ma le depura e non richiede l'utilizzo di prodotti dannosi quali erbicidi o pesticidi.

3. L'USBI E LA TUTELA DEGLI STANDARD QUALITATIVI. – Più del 90% della spirulina sul mercato italiano ed europeo è importata dalla Cina⁸. Negli ultimi anni, vista la grande richiesta da parte del mercato nazionale e internazionale, la produzione di quest'alga in Cina è aumentata notevolmente. Le aziende che hanno scelto di coltivarla sono cresciute molto velocemente di numero, ma non sono stati previsti altrettanto rapidamente standard sufficientemente rigidi per valutare la qualità del prodotto cinese (Li e Qi, 1997). In particolare, la spirulina è facilmente a rischio di contaminazione di tossine, batteri e metalli pesanti che possono presentare

⁵ <https://www.erbecedario.it/it/spirulina>.

⁶ <https://www.laspirulina.it/spirulina-potente-supercibo>.

⁷ <https://ntrs.nasa.gov/citations/19890016190>.

⁸ https://www.ansa.it/sardegna/notizie/2019/02/01/spirulina-eccellente-grazie-alle-miniere_62fb4f5e-a2cf-400c-abb2-3ae563edaf41.html.

effetti tossici per l'organismo umano. In base al rapporto EFSA del 2016, queste microalghe, "in ambienti naturali, potrebbero essere contaminate da cianotossine perché vivono nello stesso ambiente marino dei cianobatteri che le producono. I cambiamenti climatici potrebbero contribuire ad aumentare la probabilità di fioriture di cianobatteri tossici"⁹. Non è inoltre possibile verificare se l'alga cinese abbia subito un processo di essiccazione alle temperature corrette, in modo tale da non dissiparne il valore nutritivo.

Mentre la spirulina non ha ancora ottenuto una severa regolamentazione a livello extra-europeo, le normative europee richiedono una serie di controlli e il raggiungimento di elevati standard di qualità di prodotto. L'Unione Spirulina Biologica Italiana (USBI) nasce con l'obiettivo di verificare e valorizzare la qualità della spirulina coltivata nel nostro Paese attraverso il controllo sia del processo di lavorazione sia del prodotto finito¹⁰. L'USBI rappresenta in Italia l'unico modello di collaborazione tra produttori di spirulina e riunisce sette piccole aziende in quattro Regioni del Nord Italia. Le imprese consociate non nascono come produttrici esclusive di quest'alga, ma hanno scelto di includere tra le loro attività anche la sua coltivazione al fine di differenziare la loro produzione e sfruttare strumentazioni e capannoni inutilizzati nonché fonti di energia che non potevano essere impiegate diversamente.

L'USBI si avvale di un laboratorio associato per le analisi microbiologiche che, oltre a controlli di qualità standard, verifica i valori massimi di metalli pesanti presenti nei prodotti dei suoi affiliati e rilascia una certificazione biologica. Le aziende certificate da USBI scelgono di produrre spirulina biologica in vasche chiuse all'interno di serre. Il prodotto viene certificato lotto per lotto e l'essiccazione viene fatta rigorosamente a bassa temperatura per mantenere inalterati tutti i principi attivi. In questo modo USBI garantisce non solo la filiera, ma anche la qualità del prodotto dei suoi associati¹¹. Al termine del processo di essiccazione, il prodotto viene frantumato in scaglie e successivamente macinato in polvere o trasformato in compresse (Fig. 1).



Fonte: fotografia dell'autrice.

Fig. 1 - Integratore alimentare a base di alga spirulina sotto forma di compresse

La polvere può essere mescolata all'impasto di pane, pasta e altri cibi che acquisiscono la caratteristica colorazione verde scuro¹². Le compresse vengono invece confezionate e commercializzate come integratore alimentare.

La preparazione delle compresse richiede una procedura costosa, pertanto una sola azienda dell'USBI è proprietaria del macchinario, che affitta alle altre aziende dell'associazione. Queste aziende non producono esclusivamente spirulina, ma il prodotto diviene importante per la diversificazione produttiva, la rigenerazione di capannoni in disuso e l'utilizzo di energie che altrimenti andrebbero perdute, come nel caso della SABaR di Novellara, in provincia di Reggio Emilia.

4. IL CASO DI STUDIO DELLA SABAR SPA. – Originariamente la società SABaR (Servizi Ambientali Bassa Reggiana) SpA gestiva la discarica intercomunale, oggi chiusa, degli 8 comuni dell'Unione Bassa Reggiana (Guastalla, Novellara, Poviglio, Gualtieri, Boretto, Brescello, Reggiolo e Luzzara). La SABaR ha proseguito la sua attività erogando servizi che vanno dalla raccolta differenziata dei rifiuti e delle potature alla gestione dei cimiteri e dell'illuminazione pubblica. A Novellara, oltre all'impianto di selezione della frazione secca dei rifiuti (carta, cartone e varie materie plastiche) e l'area di lavorazione del verde urbano (potature, tronchi, sfalci e foglie

⁹ https://www.repubblica.it/green-and-blue/2020/12/24/news/spirulina_rischio_inquinamento-279438804.

¹⁰ <https://unionesperulina.it>.

¹¹ https://www.repubblica.it/green-and-blue/2020/12/24/news/spirulina_rischio_inquinamento-279438804.

¹² <https://www.sabar.it/prodotti/alga-spirulina>.

per centrali a biomassa), sono presenti una centrale di cogenerazione a biogas da discarica da 4 MWe, tre impianti fotovoltaici per un totale di 2,155 kWp installati e serre per la coltivazione di basilico e alga spirulina¹³.

L'impianto della SABaR rappresenta un importante esempio di circolarità per vari motivi: sull'area della vecchia discarica, ormai contaminata e inutilizzabile, sono stati piantumati alberi e installati pannelli fotovoltaici e gli impianti dismessi sono stati destinati al riciclaggio dei rifiuti. Quest'ultima attività rappresenta una sfida perché l'impianto diviene parte di un sistema circolare: mentre prima il rifiuto era smaltito e chiudeva il suo ciclo, ora è lavorato in modo che il riciclatore possa utilizzarlo. Negli impianti di Novellara l'energia elettrica viene prodotta non solo tramite i pannelli fotovoltaici, ma anche grazie all'energia termica creata da cogeneratori funzionanti a biogas di discarica



Fonte: <https://www.sabar.it/prodotti/alga-spirulina>.

Fig. 2 - Vasca di produzione dell'alga spirulina presso l'impianto dell'azienda SABaR SpA di Novellara (RE)

portato in motori che producono energia elettrica al 38%. Il resto dell'energia termica e del calore, negli impianti di cogenerazione che non hanno utenze vicine, veniva tendenzialmente dissipata. La SABaR ha cercato di utilizzare anche questa energia residua e con tale surplus ha scelto di riscaldare le vasche in cui coltivare la spirulina. Già da anni l'azienda aveva installato 5.000 mq di serre per la coltivazione idroponica di basilico, gestite da una cooperativa che impiega ragazzi con disabilità. A partire dal 2015, la SABaR ha implementato tre nuove serre complete di vasche terleriscaldate e ha dato inizio alla produzione di alga spirulina, attraverso anche all'utilizzo di un fotobioreattore, all'interno di una vasca dedicata alla coltivazione di basilico riadattata (Fig. 2).

Una volta raccolta dalle vasche la microalga passa attraverso una pressa che elimina l'acqua in eccesso. Il processo di essiccazione viene effettuato a basse temperature (da 37° a 40°C al massimo) in modo da non degradare i principi nutritivi presenti nell'alga. La fase successiva consiste nella trasformazione di quanto raccolto in un impasto verde attraverso una pressatura che si conclude con la formazione di una sorta di "spaghettini". Una volta essiccati, questi "spaghettini" di spirulina vengono frantumati in piccole scaglie, che possono essere commercializzate in questa forma oppure macinate in polvere o compattate in compresse¹⁴. La spirulina prodotta è certificata e commercializzata tramite l'accordo con l'USBI.

4.1 *Spirulina e sostenibilità*. – Oltre al caso della SABaR di Novellara, è possibile individuare numerosi altri progetti che mirano a sfruttare le potenzialità dall'alga spirulina per il recupero di energie che diversamente non sarebbero utilizzabili. In Sardegna, uno dei progetti sperimentali della società Carbosulcis, è di riconvertire la miniera a carbone di Monte Sinni, chiusa nel 2019, seguendo diverse opportunità che si muoveranno in diverse direzioni, dalla sfida dell'idrogeno a quella delle energie rinnovabili "all'insegna dell'economia circolare e della sostenibilità". Una di queste prevede l'uso dell'acqua calda che sgorga naturalmente in miniera per la produzione di spirulina. È previsto che l'impianto includa un fotobioreattore in vetro dove far crescere l'alga che utilizza il calore dell'acqua con un ciclo di produzione di 24 ore al giorno per 365 giorni all'anno in impianti all'aperto e senza dover ricorrere alla costruzione di serre¹⁵.

Sempre in Sardegna, nella piana dell'Oristanese, l'azienda Tolo Green ha investito diversi milioni di euro per coltivare la spirulina a fini alimentari nei due siti di Milis e Arborea sfruttando l'energia che viene prodotta attraverso la lavorazione dei resti biologici degli animali, principalmente bovini. In collaborazione con

¹³ <https://www.sabar.it/servizi>.

¹⁴ <https://www.sabar.it/prodotti/alga-spirulina>.

¹⁵ https://www.ilsole24ore.com/art/l-ultima-miniera-carbone-si-trasforma-un-progetto-l-energia-rinnovabile-ADW4Y8NB?refresh_ce=1.

una Cooperativa di allevatori della Sardegna con oltre 200 soci, l'alga spirulina diviene poi alimento per le mucche stesse, al fine di migliorarne la salute e ridurre l'impronta ecologica degli allevamenti. In base alle dichiarazioni del fondatore e amministratore dell'azienda, "la tecnologia di produzione è volta a creare un circolo virtuoso in cui ogni fase della catena produttiva rappresenta l'inizio di quella successiva: oltre all'alimentazione umana, le microalghe troveranno impiego sia nell'agricoltura sia nella nutrizione degli animali d'allevamento"¹⁶. Questi prodotti, investendo sul territorio, hanno enorme importanza in termini di sviluppo economico e di innovazione dei processi produttivi locali e circolarità economica. L'utilizzo delle deiezioni animali per il riscaldamento dell'acqua della spirulina e di altre coltivazioni idroponiche può avere ampie potenzialità di sviluppo in Regioni quali l'Emilia Romagna dove gli allevamenti intensivi di bovini e suini sono numerosissimi, anche se al momento non risultano essere stati implementati progetti di questo genere.

In Toscana, Enel Green Power e l'Università di Firenze hanno collaborato alla sperimentazione della coltivazione dell'alga spirulina in ambiente geotermico. Da questa cooperazione è nata, nel 2017, la prima serra al mondo per la coltivazione della spirulina che si riscalda grazie al calore naturale della Terra e la rigenerazione sostenibile dell'anidride carbonica di scarto prodotta dalla locale centrale geotermoelettrica di Chiusdino, in provincia di Siena. Il progetto è visto positivamente dalle istituzioni locali toscane che intuiscono buone prospettive commerciali nella creazione di un'intera filiera della spirulina per uso nutraceutico e alimentare grazie allo sfruttamento dell'energia geotermica¹⁷.

La coltivazione delle microalghe ha sempre il grande vantaggio di poter avvenire in aree non utilizzabili per altri fini e sfruttando acque eutrofiche, come i reflui di origine industriale e agricola, favorendone anche la depurazione (Samorì *et al.*, 2013). Sempre in Toscana, l'alga spirulina potrebbe salvare l'ecosistema del lago di Massaciuccoli, meglio conosciuto come il lago di Puccini. Il Consorzio di bonifica 1 Toscana Nord, in collaborazione con l'Università di Pisa, ha ideato un innovativo impianto di depurazione dell'acqua lacustre nel quale la spirulina assorbe nitrati e fosfati presenti nelle acque. L'acqua, dopo il trattamento, si riversa nel bacino del lago di Puccini completamente depurata, migliorandone l'equilibrio idro-biologico¹⁸.

Diversi Paesi, in una prospettiva di medio o lungo periodo, hanno inoltre avviato ricerche con l'obiettivo di sviluppare nuove tecnologie eco-compatibili per la produzione di energia rinnovabile e pulita attraverso l'impiego di carburanti ricavati dall'utilizzo della biomassa algale, cosiddetti di terza generazione. Gli scienziati hanno riconosciuto infatti la capacità delle alghe di accumulare lipidi per estrarne olio da convertire in biocarburanti, tuttavia la procedura per portare la produzione a livelli industriali mantenendo nel contempo la sostenibilità ambientale si sta rivelando più complessa del previsto¹⁹.

5. CONCLUSIONI. – La spirulina presenta un contenuto elevato di proteine vegetali e un alto profilo nutrizionale. Si tratta di un alimento che può essere a tutti gli effetti innovativo e sostenibile, infatti il criterio di sostenibilità caratterizza tutta la sua esistenza e le fasi del suo ciclo produttivo. Varie analisi di mercato mostrano le potenzialità di sviluppo per il territorio, come la crescita economica e la creazione di nuovi posti di lavoro, e la possibilità di utilizzare l'alga per scopi sempre più differenziati, rispondendo a nuove esigenze.

Seppure i *novel food* siano stati solo di recente classificati e regolamentati dalla normativa europea, il concetto in sé di "cibo nuovo" fa parte della storia da molti secoli. Sono numerosi infatti gli alimenti e ingredienti che hanno fatto il loro ingresso in Europa da varie parti del pianeta: pomodori, banane, mais, riso, frutti tropicali, peperoncino, cacao e un'ampia varietà di spezie sono arrivati molto tempo fa e sono entrati a far parte della tradizione culinaria europea. È evidente quanto l'utilizzo, per esempio, del pomodoro sia fondamentale all'interno della cucina italiana. Come gli altri *novel food*, la spirulina non fa parte del nostro patrimonio autoctono, ma la sua produzione e consumo hanno le caratteristiche giuste per inserirsi nel panorama alimentare italiano. Questa piccola alga può diventare un ingrediente diffuso nella produzione di pane, pasta, dolci e altri alimenti, che possono incrementare il loro apporto proteico aggiungendola nell'impasto, oltre che acquisire il caratteristico colore verde scuro. È evidente quindi il potenziale di innovatività che la spirulina possiede e la possibilità che essa contaminerà e modificherà la cultura locale del cibo.

¹⁶ <https://www.tologreen.it/2019/04/13/tolo-green-inaugura-due-nuovi-impianti-di-coltivazione-di-spirulina-in-sardegna>.

¹⁷ <https://www.enelgreenpower.com/it/media/news/2018/3/energia-geotermica-e-alga-spirulina-dalla-toscana-allo-spazio>.

¹⁸ <https://tg24.sky.it/scienze/2018/07/27/alga-spirulina-puo-salvare-lago-di-puccini>.

¹⁹ <https://cordis.europa.eu/article/id/411734-is-seaweed-the-solution-to-sustainable-biofuel/it>.

La coltivazione della spirulina è fondamentale per affrontare le problematiche ambientali in quanto permette di utilizzare energie che altrimenti andrebbero dissipate, riducendo il consumo di acqua e terra per la produzione di alimenti proteici, rispettando il pianeta e la salute umana.

Dal punto di vista della sua produzione, la spirulina permette inoltre di diversificare le attività produttive delle piccole aziende rigenerando serre e capannoni, dando nuova vita a siti dismessi (come miniere e discariche) e utilizzando, durante le fasi di crescita ed essiccazione dell'alga, l'energia termica rinnovabile e sostenibile. Questa energia può essere prodotta non soltanto attraverso impianti fotovoltaici ma soprattutto da cogeneratori alimentati a biogas oppure da fonti di calore naturali o prodotte dai resti biologici degli animali. Questo riduce l'impronta ecologica del prodotto e partecipa al miglioramento della sostenibilità ambientale all'interno di un'economia circolare. Seguendo l'esempio di altre aziende, è possibile in futuro ipotizzare di sfruttare anche nelle aree della bassa padana le grandi quantità di letame prodotte dagli allevamenti di bovini per il riscaldamento dell'acqua delle serre, con la possibilità di utilizzare la spirulina stessa come mangime per gli animali stessi.

Il futuro della nostra alimentazione dovrà pertanto tenere in considerazione la sostenibilità da vari punti di vista: non solo ricercando cibo più naturale e organico, ma anche e soprattutto alimenti che in tutte le loro fasi produttive rispettino il principio di sostenibilità, evitino di impoverire irreversibilmente i terreni e le risorse ambientali, contribuiscano alla biodiversità e influiscano positivamente sul cambiamento climatico. La spirulina rispetta tutte queste richieste grazie ai suoi elevatissimi valori nutrizionali e del suo bassissimo impatto ambientale e ha le potenzialità per radicarsi nel nostro territorio, combinando nuove tecniche di produzione che soddisfino anche i concetti di circolarità economica e rigenerazione ambientale.

BIBLIOGRAFIA

- Dillon J.C., Phuc A.P., J.P. Dubacq (1995). Nutritional value of the alga Spirulina. *World Review of Nutrition and Dietetics*, 77: 32-36.
- Habib M.A.B., Parvin M., Huntington T.C., Hasan M.R. (2008). A review on culture, production and use of spirulina as food for humans and feeds for domestic animals and fish. *FAO Fisheries and Aquaculture Circular*, 1034.
- Jung F., Krüger-Genge A., Waldeck P., Küpper J.-H. (2019). Spirulina platensis, a Super Food? *Journal of Cellular Biotechnology*, 5: 43-54.
- Koru E. (2012). Earth food spirulina (Arthrospira): Production and quality standards. In: El-Samragy Y., a cura di, *Food Additive*. Ed. Intechopen, pp. 191-202.
- Li D.M., Qi Y.Z. (1997). Spirulina industry in China: Present status and future prospects. *Journal of Applied Phycology*, 9: 25-28.
- Maffei G. (2015). *Spirulina, fucus e wakame, le tre alghe più preziose*. Milano: Edizioni Riza.
- Piccolo A. (2011). *Spirulina. A Livelihood and a Business Venture*. European Union sf/2011/16.
- Samori G., Samori C., Guerrini F., Pistocchi R. (2013). Growth and nitrogen removal capacity of *Desmodesmus communis* and of a natural microalgae consortium in a batch culture system in view of urban wastewater treatment: Part I. *Water Research*, 47(2): 791-801.

RIASSUNTO: L'Unione europea ha regolamentato il consumo di nuovi alimenti, i *novel food*, che possono essere prodotti in modo sostenibile. Tra di essi, le microalghe hanno suscitato grande interesse in quanto facili da coltivare e molto versatili. Lo studio esplora le potenzialità dell'alga spirulina per supportare le sfide ambientali del risparmio di acqua e del consumo di terra. Quest'alga, seppur non autoctona, ha le potenzialità per radicarsi nel territorio italiano: permette infatti di diversificare le attività produttive delle aziende rigenerando serre e capannoni e di utilizzare l'energia termica prodotta da cogeneratori alimentati a biogas, riducendo l'impronta ecologica del prodotto e partecipando al miglioramento della sostenibilità ambientale all'interno di un'economia circolare.

SUMMARY: *Regeneration of environmental resources and circularity in novel food production: a case study of the spirulina algae.* The European Union has regulated the novel food consumption, that can be produced in a sustainable way. Among them, microalgae aroused great interest as they are easy to grow and very versatile. The study explores the spirulina potential to support the environmental challenges of water saving and land consumption. This alga, although not indigenous, has the potential to take root in the Italian territory: in fact, it allows to diversify company production activities by regenerating greenhouses and warehouses and to use thermal energy produced by biogas-powered cogenerators, reducing product ecological footprint and participating in the improvement of environmental sustainability within a circular economy.

Parole chiave: alga spirulina, *novel food*, impronta ecologica
Keywords: spirulina algae, novel food, ecological footprint

*Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne; Università degli Studi di Torino; *elisabetta.genovese@unito.it*

SESSIONE 23

FOOD WASTE E TERRITORIO

CLARA CICATIELLO*, LUCA SECONDI*

FOOD WASTE E TERRITORIO

La prevenzione degli sprechi alimentari è una delle grandi sfide per migliorare la sostenibilità dei nostri sistemi di produzione e consumo del cibo. In Europa si stima che circa il 20% del cibo prodotto si perda a vari livelli della filiera, soprattutto durante la fase di consumo. Questo genera un grande spreco di risorse naturali ed economiche, e al contempo impatta notevolmente sui territori di origine e di consumo del cibo.

Questa sessione ha raccolto studi ed esperienze sugli sprechi alimentari portati avanti a livello territoriale, che affrontano le possibili strategie di prevenzione e gli aspetti culturali, contestuali e sociali legati alla lotta agli sprechi alimentari. Lo scopo della sessione è stato disegnare la geografia della lotta allo spreco in Italia, discutendo gli elementi di cambiamento culturale che possono sostenere un maggiore impegno su questo tema da parte di tutti gli attori della filiera, e le strategie di prevenzione che possono essere più efficaci su scala territoriale.

I cinque contributi raccolti hanno messo in luce innanzitutto il ruolo fondamentale che può essere svolto dai consumatori e dalle associazioni per favorire la consapevolezza del problema degli sprechi alimentari e prevenire il fenomeno a livello territoriale. A questo proposito, il contributo di Luisa Carbone e Tony Urbani è stato utile a discutere il ruolo che l'*empowered consumer* può avere nello sviluppo di sistemi alimentari territoriali sostenibili, mentre il contributo della Rete Food Pride ha permesso di approfondire l'apporto che le associazioni possono avere in questo contesto, soprattutto quando sono in grado di fare rete tra loro.

La sessione ha poi rappresentato un'opportunità per discutere le strategie di gestione degli sprechi alimentari che vengono generati a più livelli della filiera, laddove la prevenzione non arriva. A questo proposito, Ludovica Principato e Paolo Rellini hanno presentato un'esperienza di rilevanza nazionale, ma implementata a livello territoriale, di utilizzo della tecnologia blockchain per favorire la redistribuzione degli sprechi alimentari alle persone più vulnerabili. Si è quindi passati a discutere delle opportunità di valorizzazione del cibo che viene trattato come rifiuto in quanto non più riutilizzabile per il consumo umano. Enrico Doria, Maurizia Dossena e Daniela Buonocore hanno condiviso con i partecipanti le opportunità di estrazione dei principi bioattivi dagli scarti alimentari, mentre Gianmarco di Giustino e Giulia Lucertini hanno discusso di come può essere disegnato su scala geografica locale un sistema di produzione di compost a partire dagli scarti alimentari.

*Università della Tuscia; cicatiello@unitus.it; secondi@unitus.it



LUISA CARBONE*

IL RUOLO DELL'*EMPOWERED CONSUMER* NELLO SVILUPPO DI *SMART FOODSCAPES*

1. LE FILIERE AGROALIMENTARI NELL'ERA DEGLI *SMART VILLAGES*. – Nell'era dell'industria 4.0 nel nostro Paese si stanno sperimentando modelli di sviluppo sostenibili e intelligenti, che hanno l'obiettivo di migliorare il posizionamento socioeconomico dei *foodscapes* degli *smart villages*. D'altronde proprio il valore aggiunto dato dalle tecnologie digitali favorisce nuove opportunità di sviluppo per le aree rurali e le loro comunità. Di fatto l'approccio tecnologico-analitico dell'Unione europea è volto a favorire la diffusione di soluzioni innovative per consentire alle aree rurali di essere meno marginali, ma anche più dinamiche, sostenibili e attrattive attraverso naturalmente i Programmi di Sviluppo Rurale (PSR) e gli strumenti finanziari della politica di coesione. Secondo i dati più recenti,

mentre nelle aree urbane le famiglie che hanno accesso alla banda larga veloce sono più dell'80%, nelle zone rurali non superano il 47%. Per contribuire a colmare questo divario, il bilancio dell'Ue mette a disposizione tramite il FEASR e il FESR circa 6 miliardi di euro destinati a finanziare l'attivazione della banda larga e la realizzazione di altre infrastrutture digitali, soprattutto nelle zone rurali e periferiche. Il contributo stimato del FEASR sfiora un miliardo di euro, di cui usufruiranno circa 18 milioni di cittadini che risiedono nelle campagne (Osservatorio Smart Agrifood, 2021, p. 5).

Allo stesso tempo, è in atto un piano d'azione Ue per la diffusione della banda larga nelle aree rurali, grazie anche a investimenti paralleli che mirano a diffondere le competenze digitali e a costituire dei veri e propri poli digitali rurali, o spazi di co-working e living lab, in grado di coinvolgere nei processi innovativi la comunità.

In questa direzione, il binomio innovazione e miglior uso delle conoscenze locali diventa fondamentale per tutti i settori produttivi degli *smart villages*, stimolando la diffusione di filiere intelligenti e competitive, che possano rispettare le priorità della politica di sviluppo rurale dell'Ue. In primo luogo, l'intento è la promozione e l'organizzazione della filiera agroalimentare, con una particolare attenzione alla trasformazione e alla distribuzione commerciale dei prodotti agricoli. Questo significa lavorare per migliorare la competitività dei produttori e integrarli nella filiera agroalimentare perseguendo il rispetto della qualità del prodotto sia nei mercati locali sia nelle filiere corte (Soto *et al.*, 2016, p. 2). È evidente, in effetti, come la quarta rivoluzione industriale stia generando profondi cambiamenti nello status economico-sociale di molti territori e che proprio con la diffusione delle innovazioni tecnologiche stiano cambiando i modelli imprenditoriali anche nel settore agroalimentare, sia per la composizione dell'offerta sia per i comportamenti di acquisto e vendita nel comparto alimentare.

Negli ultimi anni sono stati compiuti molti sforzi in favore della promozione delle filiere corte, interessate anche da questa continua fusione di sistemi cyber-fisici, dovuta all'evoluzione di una serie di tecnologie digitali arrivate a maturazione tutte insieme – dal cloud ai big data, dalle piattaforme di *sharing* alla sensoristica a basso costo – che ha scatenato una vera e propria *need competition*. D'altronde, la *service transformation* richiede sia nuove forme di partecipazione intelligente sia una cultura manageriale diversa. La domanda chiave che si pone è quanto le imprese, soprattutto quelle agricole, siano pronte al 4.0. Poiché non tutte hanno raggiunto una piena maturità tecnologica sia negli impianti sia nei prodotti. Si tratta di introdurre un nuovo modo di gestire i processi della *smart manufacturing*, dato che secondo l'Osservatorio Industria 4.0 della School of Management del Politecnico di Milano:

[L]e tecnologie 4.0 più diffuse sono IT, in particolare l'Industrial IoT (la componentistica per connettere i macchinari alla rete) che con un valore di 1,9 miliardi di euro rappresenta il 60% del mercato e registra la crescita più marcata (+40%), seguito da Industrial Analytics con 530 milioni di euro (17% del mercato, +30%), e Cloud Manufacturing con 270 milioni di euro (8%, +35%). Fra le OT (Operational Technologies), l'Advanced Automation conquista la maggiore quota di mercato con 160 milioni e una crescita del 10%, seguito dall'Additive Manufacturing con 70 milioni di euro, mentre l'Advanced Human Machine Interface segna la crescita più robusta (+50%, 45 milioni di euro). L'ultima fetta del mercato è costituita



da attività di consulenza e formazione legate a progetti Industria 4.0: 220 milioni di euro (+10%), un dato inferiore alle aspettative che evidenzia come ci sia ancora molto da fare sul fronte delle competenze (Politecnico di Milano, 2019, p. 10).

Si è dunque ancora lontani da un'industria dematerializzata e da attività produttive controllate in rete e a distanza. Malgrado ciò si assiste ad un fenomeno che vede la conoscenza agricola, le linee guida della sostenibilità e la tecnologia reindirizzarsi verso produzione, redditività, servizi all'ecosistema e servizi alimentari caratterizzati dalla specificità del luogo in cui si svolgono e dai relativi processi evolutivi come “i sistemi di monitoraggio e controllo di mezzi e attrezzature (36% del mercato), e i macchinari connessi (30%)” (Osservatorio Smart Agrifood, 2021, p. 15).

Il panorama è davvero vario e come già detto la maggior parte delle tecnologie viene impiegata nella mappatura e monitoraggio da remoto dei terreni (41%), nell'analisi dei fattori ambientali e dei terreni (33%), nel monitoraggio di macchine e attrezzature (23%) e nel water management (19%). È indubbio, che un altro ambito di interesse per molti imprenditori agricoli sia rappresentato proprio dall'utilizzazione dei sottoprodotti e dei rifiuti, ma che al riguardo deve ancora diffondersi una diversa e innovativa concezione del processo di produzione, che deve cominciare a considerare il valore aggiunto del rifiuto, ovvero lo scarto non deve essere eliminato, ma ri-introdotta nel ciclo produttivo, anche per esempio per la produzione di mangimi, o/e elementi per i fertilizzanti o di energia o perfino per materiali di prodotti completamente diversi. Tutto ciò implica che “identificando gli utilizzi dei rifiuti per i quali i consumatori sono disposti a pagare, i produttori possono creare un valore aggiunto significativo per la loro produzione complessiva” (Soto *et al.*, 2016, pp. 6-7).

In questa direzione l'intento del contributo è sottolineare il ruolo fondamentale delle innovazioni, in particolare della geolocalizzazione, nel poter svincolare gli *smart villages* dalla cosiddetta “morsa del declino” (Osservatorio Smart Agrifood, 2021, p. 8) dovuta alla difficoltà che incontrano gli imprenditori agricoli nel confrontarsi con le innovazioni e l'inadeguatezza dei servizi colpiti da un triplice divario digitale, in termini di connettività a banda larga, di competenze e di utilizzo per sviluppare degli *smart foodscapes*. In Italia solo il 47% delle famiglie rurali ha accesso a reti Next Generation Access (NGA), rispetto all'80% del totale delle famiglie dell'Ue (*ibid.*, p. 14) per cui la realizzazione di infrastrutture ad alta velocità nelle aree rurali, oltre ad una formazione digitale adeguata, deve diventare una priorità di investimento continuativa, in modo da colmare la distanza del ritardo rispetto alle aree urbane, ma anche favorire l'attrazione e la promozione del “valore” degli *smart villages*.

2. IL LENTO CAMBIAMENTO PROGRESSIVO DEI *FOODSCAPES*. – Le innovazioni tecnologiche rendono più competitivo il settore agroalimentare, favorendo lo sviluppo di *foodscapes*, poiché da una parte agevolano gli imprenditori agricoli nel promuovere e distribuire i prodotti sul mercato digitale, permettendo loro di ampliare le relazioni con i consumatori, dall'altra consentono ai consumatori di conoscere meglio i prodotti, le filiere, i territori e le loro comunità. Tuttavia, è un tema sempre più evidente, la “non sempre soddisfacente adattabilità delle soluzioni digitali proposte allo specifico contesto della filiera agroalimentare. In effetti il settore agroalimentare ha delle caratteristiche tutte proprie, non sempre completamente note agli operatori” (Hess *et al.*, 2018, p. 3). Di fatto il contesto è estremamente dinamico e sta vivendo un'espansione rapida, questo naturalmente non permette di avere ancora in questo settore figure professionali dotate di una competenza solida e sedimentata, tuttavia si registra una collaborazione fra i produttori per sviluppare piattaforme comuni di promozione delle aziende locali tramite un approccio territoriale e/o di cluster che ricorre ai social media e alle numerose applicazioni per smartphone per promuovere in modo efficace le destinazioni gastronomiche rurali e aiutare i consumatori a trovare prodotti locali di qualità. Ne sono un esempio i progetti del FEASR come l'iniziativa “Pays Gourmand” di tre GAL del Sud della Francia, che mediante un website interattivo permette la ricerca di ristoranti che impiegano prodotti locali accreditati con un marchio di qualità; oppure il progetto “Goodies from the Farm” in Austria, dove i piccoli produttori agricoli si avvalgono del sistema GPS per aiutare i loro clienti a trovare in rete le attività locali che vendono prodotti agroalimentari di qualità, riuscendo anche a promuovere in modo efficace le destinazioni gastronomiche rurali. In questa direzione, le soluzioni tecnologiche più utilizzate sono *device* di ultima generazione (46%), mobilità e geolocalizzazione (38%), Cloud (19%, +10%) e Artificial Intelligence & Machine Learning (12%).

In questo contesto, proprio la rapida crescita delle piattaforme *peer-to-peer* ha probabilmente confermato e qualificato i due fattori chiave della *sharing economy*: le innovazioni tecnologiche e la flessibilità dal lato dell'offerta:

[L]a combinazione di messa in rete e innovazione dei servizi digitali fornisce alle zone rurali importanti possibilità per raggiungere consumatori che normalmente non riuscirebbero a risalire alle aziende locali. Tramite gli strumenti

disponibili in rete, i consumatori possono trovare i prodotti e i servizi agricoli che cercano e sono portati a fare acquisti nelle zone rurali (Soto *et al.*, 2016, pp. 13-14).

In base ai risultati della ricerca svolta dall'Osservatorio Smart Agrifood della School of Management del Politecnico di Milano e dal Laboratorio Research & Innovation for Smart Enterprises (RISE) dell'Università degli Studi di Brescia nel 2020,

sono 538 le soluzioni di Agricoltura 4.0 disponibili per il settore agricolo in Italia (oltre 100 in più rispetto al 2019), che usano prevalentemente sistemi di Data Analytics, piattaforme o software di elaborazione e Internet of Things, e trovano applicazione nelle fasi di coltivazione, semina e raccolta dei prodotti in diversi comparti, fra i quali emergono l'ortofrutticolo, il vitivinicolo e il cerealicolo. Ben il 60% delle aziende agricole utilizza almeno una soluzione digitale, e il 38% ne impiega due o più, ma solo il 3-4% della superficie agricola è coltivata con strumenti 4.0, segno che il mercato deve ancora esprimere larga parte del suo potenziale (Osservatorio Smart Agrifood, 2021, p. 15).

Le innovazioni digitali sono sempre più presenti anche nell'ambito della tracciabilità alimentare, con numerose soluzioni che riguardano la raccolta, la valorizzazione e la condivisione dei dati lungo la filiera e la crescita dei processi che migliorano l'efficienza in termini di sostenibilità ambientale e sociale come i progetti pilota e operativi di blockchain. L'impatto delle innovazioni geolocalizzative è ad ampio raggio, per cui la precisione a livello di appezzamento di terreno apre la via a un migliore management dei raccolti che non considera un intero terreno come un unico oggetto omogeneo, ma attraverso l'analisi dei Sistemi Informativi Geografici (GIS) dei dati georeferiti di produzione è possibile ampliare gli interventi e quindi avviare una serie di processi per identificare le aree che necessitano di un intervento, monitorando la crescita della produzione oppure operando con dosaggi variabili, rilasciando in automatico una quantità maggiore di concime dove occorre, ecc. In particolare, le innovazioni geolocalizzative rappresentano un elemento fondamentale non solo nell'agricoltura di precisione o nella gestione dei raccolti fino alla vendita al dettaglio, ma anche nel tema dello spreco di cibo lungo tutta la filiera alimentare, dalla vendita alla ristorazione fino ad arrivare alla gestione domestica. Si tratta di strumenti e metodologie di lavoro che possono intervenire in due contesti specifici: per contrastare gli effetti dell'eccessiva industrializzazione della produzione di cibo consentendo l'integrazione di *infoscape a foodscape*; e per promuovere un'educazione alimentare basandosi non solo su *policy makers* pubbliche, ma anche sulle tante piattaforme di geolocalizzazione e di *sharing* che offrono un nuovo diritto di accesso, gestione e discussione del tema inerente ai beni alimentari e di conseguenza in grado di far raggiungere gli obiettivi dell'Agenda 2030 di "dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto" (ONU, 2015).

Sono significative al riguardo tutte le applicazioni diffuse in questo ambito, per brevità se ne riporta qualche esempio come "Too good to go" per ordinare cibo a domicilio, ma che propone fasce orarie e prezzi convenienti per le "Magic Box", che eliminano dagli scaffali e dalle cucine gli ingredienti o i cibi invenduti; "Winnow" una piattaforma che lavora nel settore dell'*hospitality* per ridurre gli sprechi e per rendere le cucine più smart, aiutando gli chef a ridurre i costi, tracciare gli sprechi e risparmiare tempo; "Food Cloud" aiuta le grandi aziende di distribuzione a incrociare domanda e offerta di cibo; "Regusto" una piattaforma che, con la tecnologia blockchain, rende possibile redistribuire il cibo in eccesso incrociando l'offerta di potenziali donatori (supermercati, mense pubbliche o private, industrie, ristoranti, ecc.) con la domanda di enti caritatevoli e no profit, così come si è verificato con la "Spesa Sospesa", durante il lockdown dovuto alla pandemia Covid-19. Si tratta di piattaforme in grado di consentire lo scambio e la valorizzazione di dati fra gli attori del settore agroalimentare, che fanno della tracciabilità un'opportunità concreta per l'efficienza della filiera e per la valorizzazione del prodotto agroalimentare, grazie alla loro capacità di mettere in relazione un maggior numero consumatori e di piccoli imprenditori che accedono a mercati più grandi, per lo più urbani. Non si è esenti da criticità naturalmente, tuttavia i sistemi geolocalizzativi fornendo alle aziende dei dati sensibili sui consumatori, ne possono orientare la produzione con specifiche adatte a rispondere ai bisogni del mercato, gestendo i flussi di informazioni fra gli attori della filiera alimentare e individuando le preferenze nutrizionali dei clienti. Quest'ultimi, a loro volta, sono in grado di selezionare gli alimenti più adatti, attraverso le applicazioni e le *health tracker* che rendono i consumatori più consapevoli, favorendo uno stile di vita più salutare e contribuendo a produrre veri e propri *foodscape* sostenibili.

3. LE SFIDE INTELLIGENTI DELL'EMPOWERED CONSUMER. – Il percorso è abbastanza chiaro, ma non privo di vincoli e arresti: da un lato le aziende agricole sono ormai aperte alle nuove tecnologie e a sperimentare le

innovazioni 4.0 almeno nei processi produttivi, dall'altro lato sempre più si sperimentano strumenti in grado di indurre il consumatore ad effettuare scelte alimentari in maniera abbastanza intuitiva. Cresce dunque in maniera significativa la consapevolezza che le innovazioni costituiscano un vantaggio per promuovere l'identità e l'immagine del luogo e per far conoscere i prodotti agricoli locali ai turisti nazionali e internazionali. Ma in questa economia della condivisione, che attua forme di collegamenti e crea condizioni per riconoscere la qualità di un prodotto e poter settare le preferenze alimentari, ancora si sottovaluta la potenzialità delle nuove tecnologie geografiche nel costituire un fattore di spinta nel cambiare gli stili di vita e nel generare, o meglio rigenerare, rapporti e relazioni con tutte quelle realtà che lavorano in maniera *crossmediale* nella cultura dell'agroalimentare.

Per cui la diffusione degli *smart foodscapes* è in realtà a macchia d'olio, certamente i servizi tecnologici in grado di far comprendere meglio il valore economico, ecologico e sociale del cibo sono da potenziare e innovare, presentano carenze tecniche e di contenuti (disponibilità e contenuto delle informazioni, la facilità d'uso, la tutela della privacy, la sicurezza nei pagamenti e la celerità nell'evasione degli ordini), con conseguenze sui consumatori, ma anche sulla governance dei territori. Quest'ultima troppo focalizzata sulle innovazioni dal punto di vista di hardware e software e poco sugli effetti di una rete che è diventata la chiave per ridisegnare la collaborazione, la condivisione di informazioni e la partecipazione delle comunità, che possono diventare co-sviluppatori di sistemi alimentari e *foodscapes*. Di fatto le conoscenze locali costituiscono "un vasto patrimonio di competenze pratiche tesaurizzate e di capacità generative di soluzioni indispensabili se si intendono conseguire obiettivi di sostenibilità e sviluppo" (IAASTD, 2009, pp. 10-11).

L'innovazione tecnologica, supportata da opportuni investimenti e da un cambiamento culturale, permetterebbe di sperimentare nuovi modelli sociali ed economici, adottando linee politiche in grado di trasformare la gestione degli sprechi alimentari, adottando misure volte alla promozione del ruolo e delle conoscenze dei piccoli agricoltori, ribadendo la necessità di investimenti nel settore agricolo. L'ago della bilancia diventa dunque la *community*, che attraverso una mobilitazione ibrida dal basso, guidata e impegnata nel mondo e nei social è in grado di facilitare la costruzione dei *foodscapes*, essenzialmente *networked*, connessi in fitte e molteplici reti di relazioni di un sistema di valori comuni che promuovono la cultura del cibo. Per cui i rapidi progressi tecnologici possono costituire delle soluzioni per lo sviluppo della produttività agroalimentare in linea con la crescente attenzione per la sostenibilità e le problematiche sociali, ma è soprattutto in rete che si pratica "una nuova etica, basata sull'apertura, sulla partecipazione e sull'interattività" (Tapscott e Williams, 2006) e si delinea il nuovo ruolo dell'*empowered consumer*. Un consumatore attivo, direttamente coinvolto nel processo produttivo, selettivo nello sviluppo dei nuovi prodotti e, per molti versi, autonomo nel suo ruolo partecipativo, che risponde alla domanda di mappare, geolocalizzare e di coinvolgere attivamente i territori, oramai riconosciuti come veri e propri produttori di significati.

Questa nuova consapevolezza non può essere improvvisata, ma deve fondarsi sulla valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed inaspettatamente in questo contesto, grazie proprio alle nuove tecnologie, si possono creare le condizioni del "fare sistema" fra l'agroecosistema e la comunità, in grado di recuperare i valori eco-simbolici del senso di appartenenza e del *genius loci*. È dunque necessario il coinvolgimento delle società locali con regole progettuali e statutarie volte al mantenimento e messa in valore del patrimonio agroalimentare. Di fatto, il ruolo sempre più evidente dell'intelligenza collettiva e la conseguente richiesta di una collaborazione interattiva fra i produttori e i consumatori nei processi produttivi prevede una collaborazione in grado di determinare azioni che possano affiancare all'approccio top-down delle aziende quello bottom-up delle iniziative dal basso dei consumatori, in grado di comunicare il valore del cibo, poiché "lo sviluppo dipende non tanto dal trovare combinazioni ottime di date risorse e fattori della produzione, quanto piuttosto dal tirare fuori e procurarsi, ai fini dello sviluppo, risorse e capacità nascoste, disperse, o male utilizzate" (Hirschman, 1985, p. 5).

È necessario quindi un patto di condivisione di interesse comune per lo sviluppo agricolo, che miri a diffondere un approccio sistemico in grado di fronteggiare le difficili problematiche associate alla complessità del sistema alimentare e di altri sistemi di produzione in contesti di *smart villages* differenti. La vera sfida, che i *foodscapes* dovranno affrontare nel futuro prossimo è proprio la ricerca di meccanismi in grado di garantire forme di sapere collettivo, che va formato, alimentato costantemente e condiviso per essere rielaborato continuamente da un'intelligenza collettiva connettiva e consapevole.

BIBLIOGRAFIA

- Assemblea Generale ONU (2018). *Trasformare il nostro mondo: l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile*. New York: ONU.
- Hess S., Kolosy K., O'Hara E., Paneva V., Soto P. (2018). Borghi intelligenti. Nuova linfa per i servizi rurali. *Rivista rurale dell'Ue*, n. 26, Unione europea.
- Hirschman A.O. (1985). *A Bias for Hope: Essays on Development and Latin America*. Boulder: Westview Press.
- International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development – IAASTD (2009). *Agriculture at a Crossroads. Synthesis Report. A Synthesis of the Global and Sub-Global*. IAASTD Reports, Washington: IslandPress.
- Lévy P. (1996). *L'intelligenza collettiva. Per un'antropologia del cyberspazio*. Milano: Feltrinelli.
- Osservatorio Smart AgriFood (2021). *Smart agrifood: condivisione e informazione, gli ingredienti per l'innovazione*. Milano: Politecnico di Milano.
- Report Industria 4.0 (2019). *La rivoluzione si fa con le persone!* Milano: Politecnico di Milano.
- Soto P., Lamb D., van der Schans J., Kneafsey M., McGlynn D. (2016). Filiere intelligenti e competitive per prodotti alimentari e bevande. *Rivista rurale dell'Ue*, n. 22: Unione europea.
- Tapscott D., Williams A.D (2006). *Wikinomics. How Mass Collaboration Changes Everything*. New York: Portfolio.

RIASSUNTO: Nell'era della rivoluzione 4.0, i *foodscapes* sperimentano modelli di sviluppo sostenibili e intelligenti, al fine di migliorare il posizionamento e lo sviluppo socio-economico degli *smart villages*. L'elemento fondamentale è la comunità, che attraverso una mobilitazione ibrida, mondo e social, è in grado di facilitare la costruzione del *foodscape*, essenzialmente *networked*, di un sistema di valori comuni che promuovono la cultura del cibo. In questa direzione, il contributo intende riflettere sullo sviluppo di nuovi processi di produzione e sull'ottimizzazione di quelli vecchi, ma soprattutto sul ruolo dell'*empowered consumer*, attivo, selettivo e per molti versi autonomo nel suo ruolo partecipativo di co-sviluppatore di sistemi alimentari e *foodscapes*.

SUMMARY: *The role of empowered consumer in the development of smart foodscape*. In the era of the 4.0 revolution, foodscapes are experimenting sustainable and intelligent development models, in order to improve the positioning and socio-economic development of smart villages. The fundamental element is the community which, through a hybrid mobilization, world and social, is able to facilitate the construction of the foodscape, essentially networked, of a system of common values that promote the culture of food. In this direction, the contribution intends to reflect on the development of new production processes and on the optimization of old ones, but above all on the role of the empowered consumer, active, selective and in many ways autonomous in its participatory role as co-developer of food systems and foodscapes.

Parole chiave: paesaggi del cibo, consumatore attivo, comunità
Keywords: foodscapes, empowered consumer, community

*Università degli Studi della Tuscia; luisa.carbone@unitus.it

ENRICO DORIA*, DANIELA BUONOCORE*

SOSTENIBILITÀ AGRO-ALIMENTARE E RICICLO DEGLI SCARTI VEGETALI PER L'ESTRAZIONE DI COMPOSTI BIOATTIVI

1. INTRODUZIONE.

1.1 *Spreco alimentare durante la filiera produttiva.* – Lo spreco alimentare ha un impatto importante sulla qualità e sicurezza alimentare e nutrizionale, sulle risorse naturali e sulla protezione ambientale, sulla sostenibilità dei sistemi alimentari e sullo sviluppo economico (Galanakis, 2015). La riduzione degli sprechi alimentari è dunque considerata dalle Nazioni Unite e da molte istituzioni internazionali come una delle principali vie da percorrere verso la tutela dell'ambiente e per il benessere dell'umanità. Inoltre, lo spreco alimentare è una delle cause principali della perdita di biodiversità, della dispersione dei gas serra nell'atmosfera, dell'inquinamento dell'acqua, del suolo e di altre risorse (Rapporto ISPRA, www.isprambiente.gov.it). I principali fattori globali, responsabili della grande quantità di spreco alimentare, sono stati individuati nel:

- l'aumento della popolazione mondiale e l'urbanizzazione;
- la grande disponibilità di fonti energetiche fossili;
- la diffusione economica e culturale dei sistemi agroindustriali di massa;
- la trasformazione degli stili di vita (alimentari);
- l'assegnazione di un valore economico e socio-culturale relativamente basso al cibo (Clapp *et al.*, 2002; FAO, 2011; Gille *et al.*, 2012).

Le perdite di cibo hanno un impatto rilevante sulla sicurezza alimentare dei paesi più poveri, sulla qualità e sicurezza del cibo, sullo sviluppo economico e sull'ambiente. Numerose evidenze mostrano che l'aumento dello spreco alimentare è direttamente proporzionale all'aumento dei livelli di sviluppo economico (Hall *et al.*, 2009; Dorward, 2012); la maggior parte dello spreco alimentare nei paesi a basso e medio reddito si concentra soprattutto nella parte iniziale della filiera produttiva e può essere dovuto ad una scarsa capacità di pianificazione e gestione delle fasi e dei tempi di raccolta, così come ad un'approssimativa o negligente manipolazione dei prodotti (Willet *et al.*, 2019). A tutto questo si deve anche aggiungere la mancanza di mezzi ed infrastrutture adeguate, sia per la raccolta che per lo stoccaggio dei prodotti raccolti; le coltivazioni lasciate nei campi, i prodotti agricoli non raccolti per tempo o non adeguatamente conservati possono andare incontro a deperimento o contaminazioni. Ecco perché investimenti importanti in infrastrutture dedicate al post-raccolto sono fondamentali per ridurre drasticamente le quantità di cibo perso (FAO, 2015). Al contrario, nei paesi più sviluppati, i consumatori finali sono i maggiori responsabili dell'accumulo di rifiuti alimentari. È difficile quantificare esattamente il cibo perso e sprecato nel mondo ogni anno ma, secondo stime recenti della FAO, annualmente vengono perse o sprecate 1.300.000.000 tonnellate di cibo e solo in Europa vengono sprecate circa 90 milioni di tonnellate di cibo, il 53% del quale è costituito da spreco domestico. Il tema dello spreco alimentare è molto articolato e complesso poiché con questo termine non si intende solo lo spreco domestico, ma anche quello che avviene nel corso di tutta la filiera di produzione alimentare. Per dare un'idea dell'impatto che lo spreco alimentare ha sull'ambiente, la stessa FAO ha stimato che almeno 170 Mt di CO₂ eq. vengono emesse a causa dello spreco alimentare (1,9 t CO₂ eq./t di cibo sprecato), pari a ~35% delle emissioni annuali di gas serra. In Europa ogni anno vengono sprecati e persi 280-300 kg pro capite di cibo solo per quanto riguarda il settore ortofrutticolo (Hall *et al.*, 2009; FAO, 2011; FAO *et al.*, 2014). Secondo il rapporto della FAO (2014), in tutto il mondo, lungo l'intera filiera alimentare, il 45% degli scarti e dei sottoprodotti derivati dalla lavorazione e trasformazione industriale è rappresentato da frutta e verdura. La maggior parte di questi scarti viene smaltita in discariche o fiumi, creando diversi problemi ambientali e alimentando costi di gestione dei rifiuti per le aziende (Misi e Forster, 2002).



1.2 *Il recupero dei rifiuti alimentari migliora la sostenibilità del sistema alimentare.* – Un sistema alimentare riunisce diversi aspetti (ambiente, persone, input, processi, infrastrutture, istituzioni, ecc.) e attività legate alla produzione, trasformazione, distribuzione, preparazione e consumo di cibo, insieme alle ripercussioni socioeconomiche e ambientali (HLPE, 2014). Come accennato in precedenza, lo spreco alimentare ha un impatto importante sulla sicurezza alimentare e sulla protezione dell'ambiente; per questi motivi, la gestione delle perdite e degli sprechi alimentari, con i loro co- e sottoprodotti, ha già attirato l'attenzione degli scienziati e dell'industria alimentare negli ultimi decenni (Galanakis, 2015). Di recente, infatti, sono stati pubblicati numerosi rapporti scientifici, relativi allo spreco alimentare e ai metodi di trattamento degli scarti, che includono in particolare strategie mirate alla riduzione della produzione di rifiuti, la valorizzazione dei co- e sottoprodotti e al miglioramento della gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti industriali, considerati quindi come un'opportunità. Questa crescente attenzione è dovuta principalmente alla crescente attenzione alle tematiche ambientali, agli alti costi di smaltimento dei rifiuti che stanno limitando i profitti dell'industria alimentare e al crescente interesse verso i benefici derivanti da componenti potenzialmente commerciabili presenti negli scarti e sottoprodotti alimentari (Laufenberg *et al.*, 2003). Per tutte queste ragioni, a differenza del tradizionale modello economico lineare, fondato sul tipico assioma “estrarre, produrre, utilizzare e gettare”, viene promosso un modello di economia circolare basato su uno schema di produzione e consumo che implica condivisione, riutilizzo, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti. In questo modo è possibile generare ulteriore valore aggiunto e contribuire a ridurre i rifiuti al minimo (Bourguignon, 2016). Il passaggio da un'economia lineare a un'economia circolare nel settore agroalimentare richiede modelli di business innovativi e nuove forme di organizzazione e strategie di marketing (Donner, 2020). L'industria agroalimentare produce una grande quantità di rifiuti e residui lungo tutta la filiera, contenenti ancora una quantità significativa di preziosi composti bioattivi, come polifenoli (acidi fenolici, flavonoidi, proantocianidine, antociani, glicosidi), carotenoidi, saponine, tannini, alcaloidi, steroli, steroidi, triterpeni, peptidi e carboidrati (Moure *et al.*, 2001; Llorach *et al.*, 2002; Zhang *et al.*, 2017), che, come ampiamente dimostrato, possiedono diverse attività biologiche, comprese le proprietà antiossidanti, antibatteriche, antimicotiche, antivirali, antimicrobiche, antidiabetiche, antitumorali, antidiarroiche, antiipertensive, antimutagene, antinfiammatorie, anticolesterolo e protettive del sistema cardiocircolatorio (Balasundram *et al.*, 2006; Santana-Méridas *et al.*, 2012; Nguyen *et al.*, 2017). Gli scarti e i residui di lavorazione di frutta e verdura, in particolare, rappresentano una percentuale elevata, in termini di biomassa, rispetto alla porzione commestibile. Aumentando la resa dei composti target adottando le strategie di recupero di molecole attive da scarti agro-alimentari più appropriate, si potrebbe massimizzare il valore economico che ne deriva. Inoltre, il recupero di composti ad alto valore aggiunto potrebbe portare allo sviluppo di prodotti e/o materiali innovativi (Galanakis, 2015) sottolineando l'importanza dell'innovazione basata sulla scienza e tecnologia per migliorare la sostenibilità del sistema alimentare (DeFRA, 2006). C'è un altro aspetto importante da considerare: il recupero degli scarti alimentari e dei suoi preziosi composti bioattivi potrebbe anche aiutare a promuovere le economie rurali e urbane, contribuendo a creare nuove opportunità di lavoro (Galanakis, 2015). Infine, la riduzione degli sprechi alimentari, recuperando i composti ad attività biologica presenti nei rifiuti, rappresenta un'importante soluzione per aumentare la sostenibilità del sistema di produzione alimentare, contribuendo anche alla riduzione dei costi di gestione dei rifiuti che possono rappresentare un serio problema, soprattutto per i piccoli produttori.

1.3 *Sostenibilità dei processi di estrazione.* – I sottoprodotti e gli scarti alimentari contengono diverse molecole e fito-complessi con un rilevante valore biologico ed economico; gli scarti residui di frutta e verdura, in particolare, contengono una quantità significativa di composti biologicamente attivi come polifenoli, glucosinolati, fibre alimentari, oli essenziali, pigmenti, acidi organici, ecc. (Baiano, 2014; Kumar *et al.*, 2017). D'altra parte, per alcuni materiali vegetali, il contenuto di composti bioattivi presente nei sottoprodotti può anche essere superiore rispetto alle loro parti principali. Questi composti possono essere estratti, purificati e caratterizzati utilizzando tecnologie emergenti, consentendo di sviluppare nuove applicazioni commerciali in ambito alimentare e non alimentare (farmaceutico, biomedico, cosmetico, ecc.) (Galanakis *et al.*, 2012). Anche nel processo di recupero di composti da scarti alimentari vegetali, la riduzione dell'energia e l'ottimizzazione delle materie prime possono contribuire a ridurre significativamente i costi e allo stesso tempo aumentare la sostenibilità ambientale del sistema alimentare. Un uso efficiente dei materiali impiegati nel processo di recupero dei rifiuti alimentari ha due significati; in primo luogo, è necessario utilizzare soltanto quel tipo di materiale che altrimenti sarebbe stato gettato via e, in secondo luogo, utilizzare/elaborare quel materiale in modo più efficiente

possibile, utilizzando tecnologie e metodi estrattivi funzionali alla tipologia di composti da estrarre. Inoltre, i rifiuti alimentari sono suscettibili di contaminazione microbica e richiedono sia un'adeguata conservazione che un processamento rapido. Lo sviluppo di un sistema di recupero, economicamente sostenibile e sicuro, di composti bioattivi da scarti agroalimentari deve quindi tenere conto di diversi parametri quali l'abbondanza e la distribuzione dei sottoprodotti, la messa a punto di metodologie che forniscono la più alta resa di recupero di diversi composti, l'utilizzo di solventi "green", la conservazione delle proprietà biologiche dei composti selezionati fino al prodotto finale, l'uso di tecnologie avanzate che minimizzino i costi di produzione, il processo di purificazione di composti fitochimici dal materiale di scarto che garantisca rese elevate e massima qualità (Van Lanen e Shen, 2006; Wang e Weller, 2006; Varzakas *et al.*, 2016; Nguyen *et al.*, 2017).

La sfida più grande della ricerca è ora l'identificazione e la messa a punto delle migliori condizioni di "estrazione", ovvero condizioni che migliorano il rilascio dei composti bioattivi dalla matrice vegetale in cui sono racchiusi. Il processo di recupero dei composti bioattivi dagli scarti di frutta e verdura comprende diverse fasi importanti: preparazione dei campioni, processo di estrazione, produzione dell'estratto in polvere, isolamento e purificazione dei composti attivi mediante cromatografia (Pham, 2017). Ognuna di queste diverse fasi prevede l'utilizzo di diverse tecnologie, finalizzate al recupero di specifiche molecole con differenti caratteristiche fisico-chimiche; è tuttavia importante che, nel rispetto di criteri di sostenibilità, ciascuno di questi processi abbia un ridotto impatto ambientale sia in termini di energia che di utilizzo di solventi. Per quanto riguarda i metodi di estrazione, i metodi convenzionali, comunemente presenti in letteratura, sono molto numerosi e lunghi da elencare ma i principali utilizzati sono l'estrazione liquido-liquido o solido-liquido, basate principalmente sull'utilizzo di solventi organici. Oggigiorno, nel rispetto dei principi della "circular economy", vengono utilizzati sistemi di estrazione alternativi e innovativi, a seconda delle caratteristiche dei composti target da estrarre; le principali tecniche emergenti, considerate innovative, rapide, a costo ridotto e pulite, sono le seguenti:

- estrazione assistita da ultrasuoni (UAE);
- campo elettrico pulsato (PEF);
- estrazione assistita da microonde (MAE);
- estrazione liquidi in pressione (PLE);
- estrazione di liquidi supercritici (SFE);
- estrazione assistita da enzimi (EAE).

Tra queste, l'estrazione assistita da enzimi è forse la più sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico tra quelle sopra elencate. Il meccanismo principale alla base dell'EAE coinvolge gli enzimi che degradano la parete cellulare come la glucanasi e la pectinasi che indeboliscono o destrutturano la parete cellulare, rendendo i composti intracellulari più accessibili per l'estrazione, o rilasciando composti fenolici che sono strettamente legati a componenti della parete cellulare.

2. RECUPERO DI COMPOSTI BIOATTIVI DA SCARTI DI VERDURE: PROGETTO DELL'UNIVERSITÀ DI PAVIA. – Un sistema di estrazione ecologico, alternativo ai tradizionali metodi estrattivi a base di solventi organici tossici e inquinanti, è stato messo a punto dagli autori di questo articolo e verrà descritto di seguito.

Alcuni scarti vegetali, ottenuti dall'industria di confezionamento di frutta e verdura, sono stati utilizzati come fonte di estrazione di polifenoli. Poiché molti polifenoli formano complessi con le strutture delle pareti cellulari delle piante (proteine e carboidrati), spesso recalcitranti alla degradazione, il trattamento di materiali vegetali con miscele enzimatiche contenenti cellulasi, emicellulasi e pectinasi, favorisce la degradazione idrolitica dei polimeri della parete cellulare, quindi favorendo il rilascio di metaboliti secondari (Khandare *et al.*, 2011; Puri *et al.*, 2012). I polisaccaridi della parete cellulare, infatti, sono noti per interagire con vari polifenoli, modificandone la bioaccessibilità e la biodisponibilità. Il trattamento EAE degli scarti alimentari è poi completato da un'estrazione solido-liquido (acqua) ad alta pressione con il Naviglio Estrattore® (NE), un sistema basato sulla generazione di un gradiente di pressione negativo tra l'esterno e l'interno della matrice solida, seguito da un repentino ripristino delle condizioni iniziali di equilibrio. Questo gradiente di pressione porta all'estrazione forzata di composti dalla matrice solida nella fase acquosa.

Gli scarti vegetali, presi in esame per il nostro lavoro sperimentale ed elencati di seguito, sono stati raccolti da aziende agricole e industrie di trasformazione alimentare (consorzio AOP Unolombardia), con sede in Lombardia (Italia):

- prezzemolo (*Petroselinum crispum* – Mill.);
- broccoli (*Brassica oleracea* L. italica var.);

- cavolfiore (*Brassica oleracea* L. botrytis var.);
- spinaci (*Spinacia oleracea* L. – spinaci);
- porro (*Allium ampeloprasum* L.);
- rucola (*Eruca vesicaria* L.);
- cicoria (*Cichorium intybus* L.).

Le miscele enzimatiche utilizzate nel processo di pre-trattamento sono state ottenute da Novozymes®.

2.1 *Preparazione del campione, pre-trattamento enzimatico e sistema di estrazione.* – Gli scarti vegetali utilizzati sono stati conservati a -40°C e scongelati per 2 giorni a temperatura ambiente prima dell'utilizzo. Le miscele enzimatiche (circa 10 U/ml) utilizzate in questo lavoro includono emicellulasi e combinazioni di differenti tipi di cellulasi e pectinasi; la concentrazione finale della miscela e il rapporto tra i diversi enzimi sono state ottimizzate dopo esperimenti preliminari su scala ridotta. Frammenti dei residui vegetali (0,5 cm), ottenuti utilizzando un macinatore semi industriale (M100, Enoitalia srl, Empoli, Italy), sono stati posti in agitazione in vasche di plastica con acqua distillata e un'aliquota di ciascuna miscela enzimatica commerciale.

Dopo questo pretrattamento enzimatico (50°C per 16 ore), l'estratto liquido viene raccolto e utilizzato per riempire parzialmente l'Estrattore Naviglio® (N.E.), mentre il materiale solido di scarto (circa 5,0 kg) viene posto nel sacco a membrana filtrante da 50 µm nella camera all'interno dell'estrattore, riempito infine con acqua deionizzata per un volume totale di 35 L circa. Lo schema della procedura finalizzata all'estrazione di polifenoli è riassunto nella Figura 1.

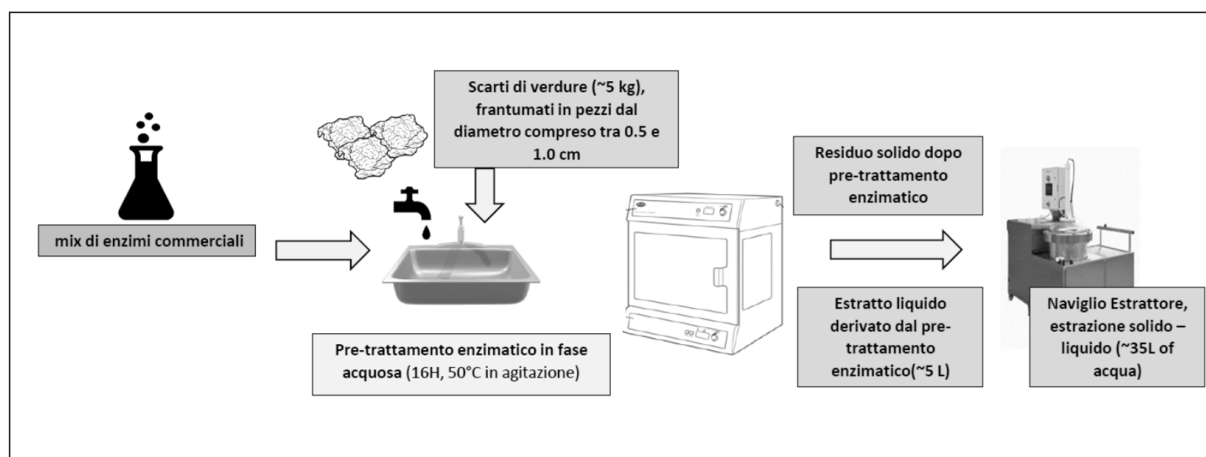


Fig. 1 - Schema del processo estrattivo

L'estrattore utilizzato è un sistema solido-liquido rapido e dinamico in grado di determinare un'estrazione efficace dei composti contenuti nella matrice solida (Naviglio *et al.*, 2008). Ogni ciclo estrattivo ha una durata totale di 5 h; un'aliquota dell'estratto raccolto (1 L) al termine dei cicli estrattivi viene essiccata utilizzando un rotavapor (Rotavapor System R-300, Buchi®) e il residuo è risospeso in metanolo al 50% e filtrato (0,22 µm) prima dell'analisi HPLC.

Per ogni tipologia di scarto utilizzata per l'estrazione di composti seguendo lo schema descritto, sono state eseguite anche delle prove di estrazione utilizzando il solo N.E. (senza fase di pre-trattamento). Inoltre, per ciascuno scarto, sono stati raccolti anche dati ottenuti dalla macerazione in sola acqua.

2.2 *Analisi del contenuto di polifenoli, flavonoidi e analisi HPLC.* – Il contenuto totale di composti fenolici è stato misurato utilizzando il reagente Folin-Ciocolteau secondo il metodo descritto da Medoua *et al.* (2009). I flavonoidi totali contenuti nell'estratto sono stati analizzati mediante il metodo basato sul cloruro di alluminio e nitrato di sodio, descritto da Lola-Luz *et al.* (2014). L'analisi qualitativa dei composti fenolici è stata eseguita mediante RP-HPLC (Kontron Instrument 420 system, colonna C18 250 mm × 4.6 mm, 5 µ, Sepachrom®), utilizzando acido acetico al 5% (A) e metanolo puro (B) come solventi. I parametri della corsa cromatografica (280 nm, 0.8 ml/min) sono mostrati nella Tabella 1.

Tab. 1 - Parametri del gradiente della corsa HPLC

T (min)	A (%)	B (%)
1	90	10
5	90	10
7	80	20
8	80	20
10	75	25
15	70	30
20	20	80
25	50	50
28	70	30
30	90	10

2.3 Risultati e discussione. – Il contenuto totale di polifenoli e il contenuto totale di flavonoidi sono mostrati rispettivamente in Figura 2 e Figura 3. I dati sono presentati come mg/g di peso fresco (FW), media \pm deviazione standard (DS, n = 3). È possibile osservare come il pretrattamento enzimatico seguito dall'estrazione con Naviglio Estrattore® (N.E.), abbia permesso di recuperare una maggiore concentrazione di polifenoli in tutto il materiale di scarto vegetale e soprattutto dai residui di broccoli e cicoria (Fig. 2).

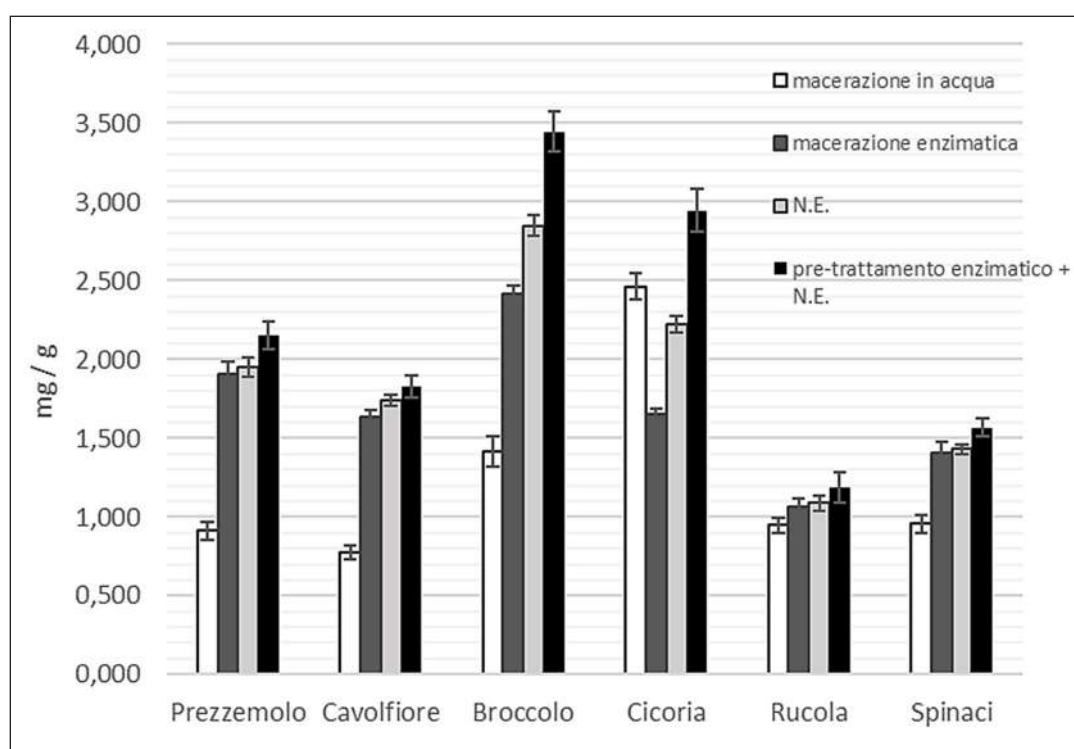


Fig. 2 - Polifenoli (mg/g) estratti dai diversi campioni di scarto vegetale. I dati sono espressi come valori medi \pm deviazione standard

In queste due tipologie di materiale la quantità di polifenoli estratti era nettamente superiore a quella osservata utilizzando il solo N.E. o la sola macerazione enzimatica. Quando è stata testata la concentrazione totale di flavonoidi, in tutto il materiale esaminato si è potuto osservare un notevole aumento di composti ottenuti dall'estrazione con N.E. combinata al pretrattamento enzimatico (Fig. 3).

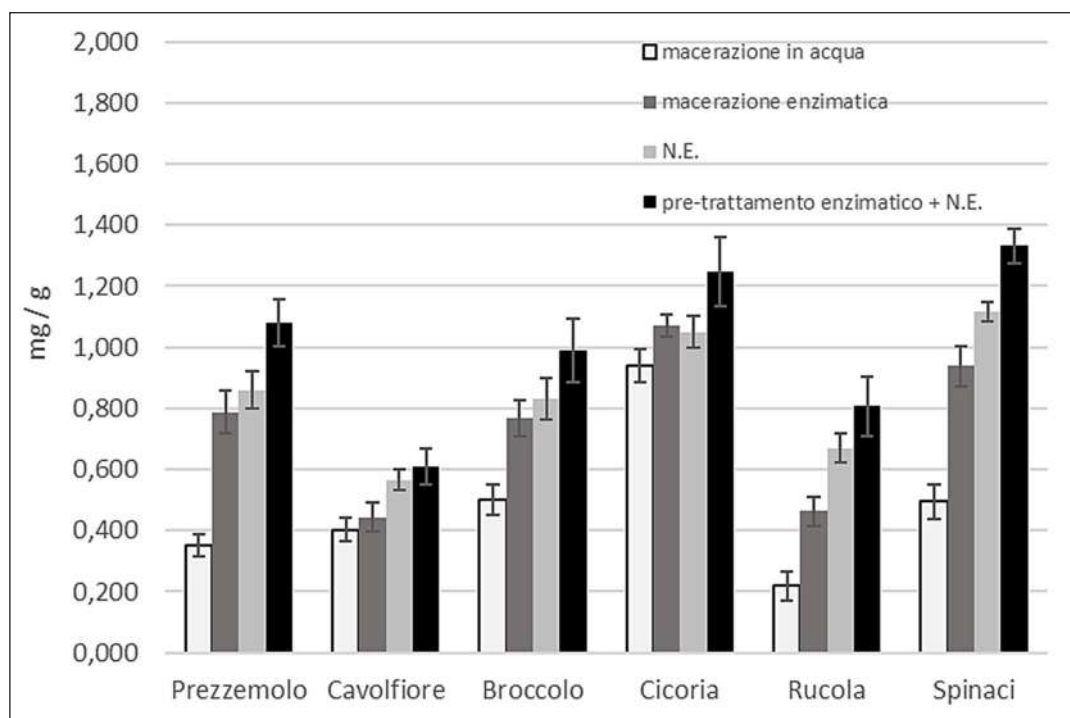


Fig. 3 - Flavonoidi (mg/g) estratti dai diversi scarti vegetali. I dati sono espressi come valori medi \pm deviazione standard

La differenza osservata nell'efficacia del pretrattamento nell'estrazione dei composti fenolici da materiale di scarto vegetale è principalmente dovuta alle caratteristiche biochimiche e alla composizione della parete cellulare di ciascun materiale.

Utilizzando l'analisi HPLC, sono stati identificati molti composti fenolici dopo il sistema di estrazione completo (pretrattamento enzimatico + N.E.) (Tab. 2).

Tab. 2 - Concentrazioni di alcuni polifenoli e dell'isotiocianato sulforafano, riportate in mg/kg di materiale vegetale congelato di partenza, germinate in campioni di estratti con trattamento enzimatico combinato con Naviglio Estrattore® da differenti vegetali

Polifenoli	Broccolo	Cavolfiore	Cicoria	Rucola	Spinaci	Prezzemolo
	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
Acido clorogenico	70 \pm 0,5	320 \pm 15	150 \pm 11	100 \pm 13	80 \pm 7	10 \pm 0,9
Catechine	90 \pm 3	130 \pm 8	380 \pm 10	20 \pm 2	9 \pm 0,9	70 \pm 5,5
Acido caffeico	40 \pm 5	—	170 \pm 6	—	6 \pm 0,5	3 \pm 0,6
Acido cumarico	—	5 \pm 0,5	—	—	5 \pm 0,3	16 \pm 4
Vitexina	3 \pm 0,4	—	—	—	—	30 \pm 7,5
Orientina	190 \pm 8	16 \pm 2	—	—	160 \pm 15	22 \pm 5
Rutina	12 \pm 0,9	9 \pm 0,8	—	—	—	50 \pm 5
Quercetina	—	—	8 \pm 0,6	—	—	13 \pm 0,8
Acido Cinnamico	—	3	—	—	—	1 \pm 0,3
Luteolina	—	—	6 \pm 0,5	—	—	8 \pm 0,5
Kaempferolo	—	—	7 \pm 0,3	7 \pm 0,5	5 \pm 0,4	—

I dati ottenuti in questo lavoro sono difficili da confrontare con quelli trovati in letteratura per diversi motivi. Ci sono enormi differenze nella quantificazione dei polifenoli delle verdure a seconda della raccolta stagionale (Arabbi *et al.*, 2004; Hertog *et al.*, 2007), delle diverse cultivar prese in esame (Heimler *et al.*, 2007; Koh *et al.*, 2009), dalle condizioni climatiche (temperatura, abbondanza di piogge, stress ambientali) in cui ogni verdura cresce (Podsdek, 2007), il sito di coltivazione (D'Acunzo *et al.*, 2016), i ritmi circadiani endogeni (Soengas *et al.*, 2018), il trattamento del suolo e il controllo dei parassiti (Valverde *et al.*, 2015). Inoltre, l'uso del solvente è una variabile che influisce notevolmente sull'efficienza di estrazione. In tutti i lavori scientifici riguardanti l'estrazione di polifenoli dalla stessa matrice vegetale, sono stati utilizzati diversi solventi come alcoli (metanolo, etanolo), acetone, dietil-etero ed etil-acetato, spesso miscelati con diverse proporzioni di acqua.

3. CONCLUSIONI. – Il recupero dei sottoprodotti alimentari è un modo per riutilizzare gli scarti della filiera agroalimentare, recuperandone i preziosi composti, rispettando i requisiti di un'economia circolare, aumentando la sostenibilità del sistema produttivo alimentare. La messa a punto di sistemi di estrazione innovativi e sostenibili di prodotti naturali è attualmente un tema di ricerca caldo che coinvolge diverse aree. L'obiettivo è ridurre o eliminare l'uso di solventi di estrazione pericolosi e garantire un estratto/prodotto sicuro e di alta qualità, al fine di proteggere sia l'ambiente che i consumatori. Di conseguenza, un recupero sostenibile ed eco-compatibile dei composti bioattivi dai sottoprodotti di frutta e verdura per l'applicazione nelle industrie alimentari, mediche, cosmetiche, farmaceutiche o agrochimiche è fondamentale per aumentare il loro valore aggiunto e ridurre il rischio di inquinamento per l'ambiente. Poiché la sfida più grande della ricerca è l'identificazione delle migliori condizioni di "estrazione", al fine di migliorare il rilascio di composti bioattivi dalla matrice di scarto vegetale riducendo l'uso di solventi e rispettando i principi di sostenibilità dell'intero processo estrattivo, il processo di pre-trattamento enzimatico abbinato all'estrazione acquosa con Naviglio Estrattore® rappresenta una strategia sostenibile che consente di ottenere una buona quantità di fenoli, in particolare. Grazie all'utilizzo dell'acqua come solvente di estrazione, i composti fenolici rappresentano i principali fitochimici estratti e analizzati dai sottoprodotti vegetali selezionati.

BIBLIOGRAFIA

- Arabbi P.R., Genovese M.I., Lajolo F.M. (2004). Flavonoids in vegetable foods commonly consumed in Brazil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(5): 1124-1131.
- Baiano A. (2014). Recovery of biomolecules from food wastes. A review. *Molecules*, 19(9): 14821-14842. <https://doi.org/10.3390/molecules190914821>
- Balasundram N., Sundram K., Samman S. (2006). Phenolic compounds in plants and agri-industrial by-products: Antioxidant activity, occurrence, and potential uses. *Food Chemistry*, 99: 191-203.
- Bourguignon D. (2016). *Closing the Loop. New Circular Economy Package*. European Parliamentary Research Service.
- Clapp J. (2002). *Distancing of Waste: Overconsumption in a Global Economy*. Trent International Political Economy Centre, *TIPEC Working paper* 01/10.
- D'Acunzo F., Giannino D., Longo V., Ciardi M., Testone G., Mele G., Nicolodi C., Gonnella M., Renna M., Arnesi G., Schiappa A., Ursini O. (2017). Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products. *Int J Food Sci Nutr.*, 68(1): 52-64. DOI: 10.1080/09637486.2016.1221386
- DeFRA (2006). *Food Industry Sustainability Strategy*. Testo disponibile al sito: <http://www.defra.gov.uk/publications/files/pb11649-fiss2006-060411.pdf>.
- Donner M., Gohier R., de Vries H. (2020). A new circular business model typology for creating value from agro-waste. *Science of the Total Environment*, 716: 137065. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.137065>
- Dorward L.J. (2012). Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)? A comment. *Food Policy*, 37: 463-466.
- FAO (2011). *Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention*, a cura di Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., Van Otterdijk R., Meybeck A. Roma: FAO.
- Id. (2014). *Definitional Framework of Food Loss*. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLW_Definition_and_Scope_2014.pdf.
- Id. (2015). *Food Loss and Waste Reduction: Agro-industries Brief*. Roma: FAO.
- Id., IFAD, WFP (2014). *The State of Food Insecurity in the World 2014. Strengthening the Enabling Environment for Food Security and Nutrition*. Roma: FAO. <http://www.fao.org/3/a-i4030e.pdf>.
- Galanakis C.M. (2015). Food waste recovery: Processing technologies and industrial techniques. In: *Food Waste Recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques*. <https://doi.org/10.1016/C2013-0-16046-1>

- Id., Fountoulis G., Gekas V. (2012). Nanofiltration of brackish groundwater by using a polypiperazine membrane. *Desalination*, 286: 277-284.
- Gille Z. (2012). From risk to waste: Global food waste regimes. *Sociological Review*, 60(S2). DOI: 10.1111/1467-954X.12036
- Hall K.D., Guo J., Dore M., Chow C.C. (2009). The progressive increase of food waste in America and its environmental impact. *PLoS ONE*, 4: e7940.
- Heimler D., Isolani L., Vignolini P., Tombelli S., Romani A. (2007). Polyphenol content and antioxidative activity in some species of freshly consumed salads. *J Agric Food Chem.*, 55(5): 1724-1729.
- Hertog M.G.L., Hollman P.C.H., Katan M.B. (2007). Content of potentially anticarcinogenic flavonoids of 28 vegetables and 9 fruits commonly consumed in The Netherlands. *J. Agric. Food Chem.*, 40: 2379-2383.
- HLPE (2014). Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Roma. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLPE-Report-8_EN.pdf.
- Khandare V., Walia S., Singh M., Kaur C. (2011). Black carrot (*Daucus carota* ssp. *sativus*) juice: Processing effects on antioxidant composition and color. *Food and Bioproducts Processing*, 89(4): 482-486.
- Koh E., Wimalasiri K.M.S., Chassy A.W., Mitchell A.E. (2009). Content of ascorbic acid, quercetin, kaempferol and total phenolics in commercial broccoli. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22: 637-643.
- Kumar K., Yadav A.N., Kumar V., Vyas P., Dhaliwal H.S. (2017). Food waste: a potential bioresource for extraction of nutraceuticals and bioactive compounds. *Bioresources and Bioprocessing*, 4(1): 18. <https://doi.org/10.1186/s40643-017-0148-6>
- Laufenberg G., Kunz B., Nystroem M. (2003). Transformation of vegetable waste into value added products: (A) the upgrading concept; (B) practical implementation. *Bioresour Technol.*, 87(2): 167-198.
- Llorach R., Espín J.C., Tomás-Barberán F.A., Ferreres F. (2002). Artichoke (*Cynara scolymus* L.) byproducts as a potential source of health-promoting antioxidant phenolics. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 50: 3458-3464.
- Lola-Luz T., Hennequart F., Gaffney M. (2014). Effect on yield, total phenolic, total flavonoid and total isothiocyanate content of two broccoli cultivars (*Brassica oleracea* var *italica*) following the application of a commercial brown seaweed extract (*Ascophyllum nodosum*). *Agricultural and Food Science*, 23(1): 28-37.
- Medoua G.M., Egal A.A., Oldewage-Theron W.H. (2009). Nutritional value and antioxidant capacity of lunch meals consumed by elderly people of Sharpeville, South Africa. *Food Chemistry*, 115: 260-264.
- Misi S.N., Forster C.F. (2002). Semi-continuous anaerobic co-digestion of agrowastes. *Environ. Technol.*, 23: 445-451.
- Moure A., Jose M., Cruz J.M., Daniel Franco D., Domínguez J.M., Jorge-Sineiro J., Domínguez H., Núñez M.J., Parajó J.C. (2001). Natural antioxidants from residual sources. *Food Chemistry*, 72: 145-171.
- Naviglio D., Pizzolongo F., Ferrara L., Naviglio B., Alej Aragograve R., Santini A. (2008). Extraction of pure lycopene from industrial tomato waste in water using the extractor Naviglio. *African Journal of Food Science*, 2: 037-044.
- Nguyen V.T. (2017). Potential, uses and future perspectives of agricultural wastes. In: *Recovering Bioactive Compounds from Agricultural Wastes*, pp. 1-32.
- Pham H.N.T. (2017). Recovering bioactive compounds from fruit and vegetable wastes. In: *Recovering Bioactive Compounds from Agricultural Wastes*. 81-99. <https://doi.org/10.1002/9781119168850.ch4>.
- Podsedek A. (2007). Natural antioxidants and antioxidant capacity of Brassica vegetables: A review. *LWT-Food Sci. Technol.*, 40(1): 1-11.
- Puri M., Sharma D., Barrow C.J. (2012). Enzyme-assisted extraction of bioactives from plants. *Trends Biotechnol.*, 30(1): 37-44.
- Santana-Méridas O., González-Coloma A., Sánchez-Vioque R. (2012). Agricultural residues as a source of bioactive natural products. *Phytochemistry Reviews*, 11: 447-466.
- Soengas P., Cartea M.E., Velasco P., Francisco M. (2018). Endogenous circadian rhythms in polyphenolic composition induce changes in antioxidant properties in Brassica cultivars. *J Agric Food Chem.*, 66(24): 5984-5991.
- Valverde J., Reilly K., Villacreces S., Gaffney M., Grant J., Brunton N. (2015). Variation in bioactive content in broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) grown under conventional and organic production systems. *J Sci Food Agric.*, 95(6): 1163-1171.
- Van Lanen S.G., Shen B. (2006). Microbial genomics for the improvement of natural product discovery. *Current Opinion in Microbiology*, 9: 252-260.
- Varzakas T., Zakyntinos G., Verpoort F. (2016). Plant food residues as a source of nutraceuticals and functional foods. *Foods*, 5(4): 88. <https://doi.org/10.3390/foods5040088>
- Wang L.J., Weller C.L. (2006). Recent advances in extraction of nutraceuticals from plants. *Trends in Food Science & Technology*, 17: 300-312.
- Willet W., Rockström W., Loken J., Springmann B., Lang M., Vermeulen T. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT – Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393: 447-492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788)
- Zhang T., Doria E., Boncompagni E., Verri M., Dossena D., Nielsen E., Buonocore D. (2017). Extraction and evaluation of nutraceutical molecules in wastes of fruit and vegetables. *J Food Nutr Sci.*, 4(2): 74-80.

RIASSUNTO: Il sistema di produzione alimentare ha il potenziale per soddisfare le esigenze nutrizionali della popolazione mondiale nel rispetto dei criteri di sostenibilità ambientale, oggi più che mai direttamente collegata alla preservazione dell'agro-biodiversità e al riciclo degli scarti di produzione. Gli autori dell'articolo pongono l'attenzione sul concetto di recupero sostenibile di composti bioattivi da materiale di scarto vegetale prodotto lungo tutta la filiera agro-industriale, ottenuto utilizzando tecniche innovative volte a garantire un basso impatto ambientale del processo estrattivo e creare così un piano di sfruttamento virtuoso e sostenibile per gli sprechi alimentari. Verrà discussa la messa a punto di un sistema innovativo di estrazione di metaboliti secondari con importanti proprietà biologiche proveniente dai processi di lavorazione industriale di alcune tipologie di verdure.

SUMMARY: The food production system has the potential to meet the nutritional needs of the world population in compliance with environmental sustainability criteria, today more than ever directly linked to the preservation of agro-biodiversity and the recycling of production waste. The authors of the article focus on the concept of sustainable recovery of bioactive compounds from plant waste material produced along the entire agro-industrial chain, obtained using innovative techniques aimed at ensuring a low environmental impact of the extraction process and thus creating a plan of virtuous and sustainable exploitation for food waste. The development of an innovative system for the extraction of secondary metabolites with important biological properties derived from the industrial processing of some types of vegetables will be discussed.

Parole chiave: sostenibilità agro-alimentare, recupero degli scarti vegetali, estrazione sostenibile di composti bioattivi, polifenoli, economia circolare

Keywords: agro-food sustainability, recovery of vegetable waste, sustainable extraction of bioactive compounds, polyphenols, circular economy

*Dipartimento di Biologia e Biotecnologie, Università di Pavia; enrico.doria@unipv.it; daniela.buonocore@unipv.it

SESSIONE 24

*POLITICHE URBANE E POLITICHE AGRICOLE
VERSO UNA TERRITORIALITÀ INTEGRATA*

GIULIA GIACCHÈ*, MARIAVALERIA MININNI**, FRANCESCA GIARÈ***

POLITICHE URBANE E POLITICHE AGRICOLE VERSO UNA TERRITORIALITÀ INTEGRATA. QUALI POLITICHE ADOTTARE? QUALI STRUMENTI? QUALI CAMPI DI AZIONE?

1. **TEMI DI SFONDO.** – La dimensione territoriale periurbana (Fleury e Donadieu, 1997) permette di pensare l'agricoltura attraverso la sua dimensione produttiva ma anche culturale, politica e sociale verso la definizione di un progetto territoriale integrato.

Da un lato le città diventano i luoghi di una rinnovata antropogeografia agrourbana, capace di declinare la dimensione produttiva di questi spazi con l'esigenza di sostenibilità della società contemporanea (ad esempio, i cambiamenti nei consumi, pratiche della condivisione). Dall'altro le aree agricole intra e periurbane sono luoghi di innovazione capaci di gestire le trasformazioni contemporanee, con particolare attenzione all'incontro tra produzione agricola e multifunzionalità (servizi ecosistemici, educativi, sociali). Emerge un ruolo rinnovato dell'agricoltura e le politiche urbane ne incentivano la capacità trasformativa riconoscendone la dimensione culturale e ambientale.

La riflessione sulle domande della cittadinanza in termini di sostenibilità è, in tal senso, un passo strategico. Questa prospettiva permette di ampliare le prerogative delle politiche agricole, delineando obiettivi e misure in modo da renderli cooperanti nelle trasformazioni e rigenerazione delle città.

Le recenti proposte di selvicoltura urbana aprono anche a nuove prospettive di lavoro delle politiche agroforestali con la pianificazione urbana sostenibile, la ricerca di qualità della vita e di tempo libero. Si delinea un quadro che permette di costruire un glossario di tematiche convergenti su cui avanzare proposte cercando strumenti e modalità di azione.

Questo contributo intende quindi aprire una discussione sulla dimensione dell'agri-urbanità in termini di ricerca e di azione per una prospettiva di sviluppo territoriale integrato tra città campagna capace di affrontare più efficacemente le sfide contemporanee (economiche, ambientali, sociali, culturali).

L'obiettivo è quello di fornire a ricercatori, professionisti e amministratori locali alcune chiavi di lettura per poter osservare e accompagnare i processi di governo del territorio agricolo periurbano in maniera integrata e trasversale. Lavorare nel periurbano richiede conoscenze multiple in grado di elaborare visioni integrate che riescano a orientare l'azione dentro gli strumenti messi a disposizione dalla pianificazione e dalle politiche agrarie, cercando quei frammenti di governance in cui si ritrova la condizione periurbana. Il ruolo del "cibo" come marcatore culturale e dispositivo di connessione delle politiche urbane e politiche agricole, è stato successivamente richiamato come interprete dei nuovi processi di patrimonializzazione e dispositivo in grado di delineare una visione di paesaggi del cibo, coinvolgendo le politiche urbane, lo spazio della città e la produzione.

I contenuti dell'articolo riguardano la ricomposizione di un quadro che permetta di costruire un glossario di tematiche convergenti su cui avanzare proposte cercando strumenti e modalità di azione. La categoria di "agri-urbano" a noi è parsa il modo per coniugare meglio questi processi e le loro articolazioni; il dispositivo del "periurbano" come figura per un progetto spaziale (Mininni, 2013).

Un'analisi della produzione accademica sull'agriurbano rivela un'evoluzione di questo termine che porta alla definizione di nuove spazialità e politiche. Inizialmente impiegato in riferimento a dei progetti che conciliavano sviluppo dell'agricoltura e protezione di un paesaggio "naturale" (*projets agri-urbains*), l'agriurbanità assume un carattere sempre più complesso che permette di leggere, in modo trasversale e integrato, le dinamiche di sviluppo territoriale viste in una chiave di relazionale come ci ha insegnato la *Regional Planning*, entrando nel vivo della ricostruzione di nessi e pratiche tra produzione spazio e società. I sistemi locali del cibo, infine, aiutano a problematizzare meglio i nessi e le connessioni tra urbano e rurale, estendendo la operabilità di frammenti di governance come spazio di azione.



2. UNA PRODUZIONE BIBLIOGRAFICA TRA FRANCIA E ITALIA. – La produzione bibliografica¹ rivela una polarizzazione geografica tra Francia e Italia. In termini disciplinari prevalgono gli studi di geografi/agronomi in Francia e pianificatori/urbanisti in Italia. Nei due paesi si distaccano alcuni centri di ricerca e insegnamento, in particolare la scuola di paesaggio di Versailles, l'unità mista di ricerca INNOVATION a Montpellier, e TERRITOIRES a Clermont-Ferrand e il Laboratorio di Dinamiche sociali e ricomposizione degli spazi (Ladyss) a Parigi. In Italia i ricercatori che intervengono al dibattito afferiscono all'Università degli Studi di Firenze, Politecnico di Milano, Università degli Studi della Basilicata, Politecnico di Bari, Scuola Sant'Anna di Pisa. Peraltro, alcune pubblicazioni sono esito di ricerche transnazionali e/o collaborazioni bilaterali che hanno portato a un'“importazione” “co-costruzione” del concetto di agriurbanità.

L'analisi trasversale e diacronica di questi lavori fornisce una lettura dell'agriurbanità in tre tempi.

2.1 *L'emergenza dell'agriurbano come espressione dell'integrazione dell'agricoltura nella pianificazione territoriale verso una nuova spazialità.* – In Francia il termine “agri-urbano” è introdotto alla fine degli anni Novanta. Pierre Donnadieu e André Fleury (1997) parlano di “territori agriurbani” (p. 59) come esito dell'evoluzione dell'agricoltura periurbana, contigua ai centri urbani, in “urbana” intrattenendo con la città dei rapporti funzionali reciproci. Gli spazi coltivati e quelli costruiti partecipano al processo di urbanizzazione e formano il territorio della città. Negli anni 2000-2001, la direzione dello spazio rurale e forestale del Ministero dell'agricoltura e della pesca in collaborazione con lo studio RCT e la Scuola Nazionale di Paesaggio di Versailles intraprende un processo di studio-azione per definire una metodologia di analisi e intervento per la realizzazione di progetti agri-urbani (Direction de l'espace rural et de la Forêt – DERE, 2001). In Ile-de-France, questo termine inizia ad essere utilizzato per indicare un'azione pubblica finalizzata alla realizzazione di un progetto integrato.

Fleury (2001) sottolinea la necessità di rinnovare la formazione agronomica verso un'apertura multidisciplinare “all'agriurbanistica”. La multifunzionalità dell'agricoltura (alimentare, paesaggistica, educativa, ricreativa, turistica, ecc.) è riconosciuta anche dagli amministratori e dai cittadini che volgono uno sguardo nuovo agli spazi agricoli periurbani. Allo stesso tempo, solo alcuni sistemi produttivi e “paesaggi” agricoli (orticoltura, viticoltura) sembrano corrispondere a queste nuove “aspettative” (Fleury e Serrano, 2002). Gli agricoltori vengono comunque riconosciuti come attori capaci di partecipare alla gestione degli spazi aperti ma questo sembra possibile solo attraverso l'accesso alla terra e l'attivazione di un processo di co-costruzione.

Il riconoscimento dell'agricoltura “multifunzionale” nel progetto politico urbano contribuisce all'emergenza di nuovi stakeholder e allo sviluppo di procedure di consultazione che rendono più complessa la governance di questi spazi (Duvernoy *et al.*, 2005; Jarrige *et al.*, 2006).

Questi primi lavori fanno emergere i limiti (es. visioni e rappresentazioni a volte discordanti in base ai “tipi di paesaggio agricolo”) e le difficoltà (es. formazione e competenze, modalità di interazione tra diversi attori) dell'integrazione dell'agricoltura nel progetto urbano sottolineando un nuovo ruolo assunto dagli agricoltori e la loro partecipazione a nuove forme di gestione e di produzione degli spazi agriurbani.

In Italia il dibattito sul ruolo della campagna come spazialità da ripensare per la città è emerso in gran parte grazie all'introduzione di alcune posizioni teoriche della scuola francese che avevano già avviato progetti e politiche agrourbane (Agenzia delle terre con diritti di prelazione fondiaria dello spazio rurale intorno alle città SAFER, piani di agglomerazione a scala vasta, Schéma de Cohérence Territoriale SCoT) e associazioni (“Terres en Villes”, “Triangle vert”, ecc.)². La traduzione del libro *Campagne Urbane* (Donadieu, 2012), ha poi consentito di conoscere meglio le basi teoriche e applicative di questa esperienza ben strutturata della Scuola di Versailles. Grazie ad un'operazione editoriale si importavano le riflessioni francesi per trasferirle nel dibattito su cui l'urbanistica da tempo cercava risposte: la campagna come spazio agricolo di prossimità, con l'agricoltura e i contadini come interlocutori e attori dei processi di dispersione dell'urbano. Il passaggio dal prodotto alimentare al cibo è stato breve ma ci vorranno diversi anni prima di metterlo a fuoco per tradurlo in politiche e azioni.

La dimensione periurbana ha posto recentemente sotto una diversa chiave le questioni sollevate negli anni Novanta in Italia dalla dispersione urbana che per la prima volta poneva in una dimensione allargata al territorio

¹ Una ricerca bibliografica sul termine di agriurbano condotta su google scholar, BASE e CAIRN in italiano, inglese e francese ci ha permesso di raccogliere più di cento contributi (articoli scientifici, capitoli di libro, libri e tesi). Una griglia di lettura (anno, disciplina, definizione e quadro di analisi per studiare e interpretare l'agriurbanità, area di indagine, risultati) è stata utilizzata per analizzare questi contributi.

² Cfr. il servizio di Mininni (2006), in particolare, “Né città, né campagna. Un terzo territorio per una società paesaggista”.

i processi di urbanizzazione diffusa. Lo spazio agricolo di prossimità è stato chiamato in causa per porre dentro una nuova concettualizzazione le relazioni tra città e campagna, tra centro e periferia, riconfigurando i domini della figura e dello sfondo attribuendo ruoli complementari e non più subalterni tra spazio costruito e quello aperto. Il territorio del periurbano (Mininni, 2013) ha riconfigurato soprattutto i materiali della città contemporanea, le periferie, le case isolate, i tessuti residenziali discontinui, insieme alle forme di una ruralità proveniente dalla dismissione dello spazio rurale. Uno spazio che è stato costruito dalle strumentazioni urbanistiche che avevano sovraccaricato i fabbisogni abitativi con la conseguenza di occupare il territorio in maniera discontinua, producendo la frammentazione del sistema insediativo e spazio agricolo residuale.

2.2 *L'agriurbano un "terzo spazio" espressione di nuovi sistemi di relazioni.* – Poulot (2012) definisce l'agriurbano come uno spazio che è diventato un'altra campagna tanto quanto un'altra città. L'autrice che studia i programmi agriurbani nella regione Ile-de-France sottolinea che questi progetti sono esito di una convergenza di obiettivi tra diversi attori territoriali che definiscono congiuntamente: il *perimetro* dell'area di intervento; gli *attori* che partecipano ad una governance multilivello; e infine la *regolazione delle pratiche* quotidiane dell'uso dello spazio che si apre al pubblico (Poulot, 2011). Garantire contemporaneamente la fruibilità di queste aree ai cittadini e la loro funzionalità come spazi economici caratterizza questi spazi ibridi. Delle proposte metodologiche e operative emergono per interpretare le dinamiche e avanzare delle indicazioni progettuali. Le aree agricole urbane e periurbane da spazio "vuoto" diventano un elemento strutturante del progetto territoriale. Fontani e Giusti (2014) interpretano la cintura agricola di Prato come un elemento da cui ripartire per ridisegnare i margini urbani e governarli accentuando delle funzioni agricole, ecologiche, ambientali; classificando le aree urbane agricole come "spazi pubblici agriurbani". In Francia si concettualizza la figura della frangia, il bordo tra città e campagna: *la lisière* (Bonin *et al.*, 2015). Diventa uno strumento di pianificazione territoriale che ha il merito di riconoscere l'interstiziale, la plasticità e flessibilità di questi margini per pensare e sviluppare l'espansione urbana e la deimpermeabilizzazione. Il periurbano diventa un luogo in cui sperimentare altri modelli metropolitani fuori dalla città densa (Aragau e Toubanc, 2020).

Giacchè *et al.* (2012) introducono l'idea di "patto" agriurbano per mettere infine l'accento sul processo di confronto e negoziazione tra vari stakeholders che agiscono e abitano in un territorio agricolo periurbano. Priorizzare e spazializzare le funzioni attese e le pratiche (agricole, fruttive, alimentari, educative) è necessario per arrivare a definire un patto che diventi un impegno comune preso dai diversi attori. Solo un impegno comune può portare all'equilibrio tra città e campagne e al mantenimento delle aree agricole. La sfida è proprio quella di agire sulle relazioni tra spazi e attori.

Il progetto transnazionale DAUME (2012-2016) esplora il *sistema agriurbano* proprio come un sistema di "relazioni e le interazioni tra gli attori, attività e spazi urbani e agricoli, che contribuiscono all'inclusione delle aziende agricole e di altre forme di agricoltura nello sviluppo urbano sostenibile" (Valette *et al.*, 2012; Perrin, 2015). Maraccini *et al.* (2013) contribuiscono al dibattito all'interno del progetto sostenendo che un *progetto agri-urbano* è esito di una *dinamica che associa attori, attività e spazi urbani e agricoli*, in grado di rispondere alle sfide di sostenibilità. Gli autori identificano le condizioni che determinano una perennizzazione di questi progetti: la dimensione territoriale nelle politiche (bypassare i settori e i confini amministrativi), l'integrazione tra la programmazione e le pratiche, la presenza di un animatore che possa coordinare gli attori e le azioni. Nuovi strumenti di analisi e intervento sono necessari per interpretare e governare le trasformazioni.

Maraccini *et al.* (2017) inoltre propongono una rappresentazione grafica delle diverse configurazioni socio-spaziali determinate dalle relazioni tra spazio urbano e agricolo. La visualizzazione delle dinamiche in atto (conflitti per uso del suolo, rapporto densificazione/spazio aperto) fornisce degli strumenti per visualizzare gli impatti. Altra proposta metodologica interessante è quella di Defrise (2019) che analizza le dinamiche dell'evoluzione dell'influenza agricola nell'area urbana di Antananarivo identificando delle "unità agriurbane". L'autore propone la combinazione tra un'analisi spaziale e temporale dell'evoluzione degli usi agricoli con l'analisi delle interazioni tra spazi agricoli e urbani (espansione, mantenimento, scomparsa). Il governo delle trasformazioni è possibile attraverso azioni congiunte su settore agricolo e urbano.

2.3 *L'emergenza del "paesaggio" agriurbano e la questione alimentare.* – In lavori più recenti si nota come lo spazio agriurbano non sia più solo uno spazio "ibrido" ma assuma una sua "identità".

Il progetto agriurbano genera nuove rappresentazioni, nuove pratiche urbane (orti condivisi) e agricole (più ecologiche) e nuove azioni pubbliche (controllo espansione urbana e protezione aree agricole) che integrano le funzioni di salute pubblica, a quelle di coesione sociale, identità e alimentazione locale (Bonin, 2020).

Toublanc e Poulot (2017) parlano dei *territori agriurbani* come luoghi chiave in cui una grammatica del paesaggio viene sviluppata prima intorno alla sola agricoltura, poi correlata alla questione alimentare di prossimità.

Buyck e Meyfroidt (2020) sottolineano inoltre che negli ambienti agro-urbani la questione alimentare consente il rinnovamento della pianificazione urbana contemporanea. I paesaggi alimentari possono contribuire a costruire un approccio progettuale dell'agriurbano che non sia urbano-centrico ma che permetta di pensare e valorizzare le permanenze e le tracce (degli abitanti, delle utenze, degli agricoltori, ecc.) troppo spesso invisibili o in secondo piano rispetto ai "segni" dell'urbanizzazione. È necessario rendere visibile le singolarità dei paesaggi e delle pratiche e sperimentare orientando la progettazione verso una maggiore sostenibilità (equità sociale, ambientale).

L'analisi bibliografica rileva tre periodi principali nella produzione scientifica. I primi lavori, che risalgono a inizio anni Novanta, pongono l'accento sui "progetti" e sulla loro origine e le forme di governance. In seguito il termine agriurbano è sempre più associato a quello di "sistema" e le ricerche si concentrano sulla caratterizzazione degli spazi, degli attori e delle dinamiche produttrici di territorialità ibride. Infine, gli studi sui paesaggi agriurbani cercano di comprendere i cambiamenti nelle rappresentazioni e nelle politiche pubbliche dove l'agriurbanità è portatrice di nuove rappresentazioni e pratiche in cui l'alimentazione di prossima ritrova una sua centralità. Questa analisi temporale rivela infine che gli elementi determinanti la produzione di spazialità "agri-urbane" sono espressione di una re-territorializzazione dell'agricoltura e dell'alimentazione.

3. DAL CIBO ALLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO. – Le città si sono poste in prima linea nello sviluppo di una sintesi città-territorio, creando nuove strategie place-based che possono diventare significativi spazi di resistenza di un'agenda alimentare urbana, con riverberi nei diversi campi coinvolti, dalla qualità dei luoghi alle nuove economie, dalle relazioni spaziali alla proposta di welfare immateriali. La nozione di City-Region Food System (Hinrichs, 2000), fa riferimento a una caratterizzazione storico-geografica degli ispessimenti che i segmenti della filiera possono assumere sulla base delle diverse connessioni, attività e attori che popolano la filiera alimentare, dove è più facile riconoscere le tradizioni locali e le relazioni con i territori. Da qui il carattere con una forte connotazione locale di ogni politica urbana alimentare.

La scala del fenomeno di una città territoriale è cruciale per definire il campo di competenze e di azione di una politica, il cui areale operativo è desumibile solo a posteriori, come frutto dell'azione ricognitiva ed esito di questa conoscenza. La scala trans-locale, più di altre, è in grado di gestire competenze settoriali rilevanti sui temi del cibo e dell'alimentazione, quali la ristorazione collettiva pubblica, la regolazione della distribuzione spaziale delle attività commerciali e della logistica legata al cibo (i mercati al dettaglio e all'ingrosso), degli usi del suolo (per le varie forme possibili di agricoltura in e attorno alle città), incrociandole con le altre competenze tipicamente urbane (ambiente, mobilità, servizi scolastici, sociali e sanitari, urbanistica e assetto dello spazio urbano).

Quali sono gli strumenti e quali le azioni da attivare?³ La comunità europea prova per prima a consolidare le relazioni tra spazio agricolo e politiche urbane attraverso l'iniziativa 1209/2004 del Comitato economico e sociale europeo. La pianificazione paesaggistica introdotta dal Codice urbani rappresenta soprattutto in Italia la sede migliore dove attivare la visione intersettoriale che agisce ai livelli di copianificazione con ricadute alla scala locale. La visione territoriale rende visibile il Quadro strategico nazionale di Sviluppo rurale 2007-2013 dove agiscono le esperienze dei progetti integrati e del Piano nazionale di Sviluppo rurale PNSR 2014-2021.

La politica di coesione 2020 ha strumenti e strategie che permettono di agire attraverso programmi di sviluppo locale finanziati dai Fondi europei introducendo il ruolo attivo della partecipazione dei cittadini anche privati (Community-Led Local Development Clld).

Il campo di indagine delle politiche locali del cibo ha avuto il vantaggio di aiutare a svelare le dicotomie obsolete (produzione e consumo, globale e locale, città e campagna) e la tendenza ad affrontare separatamente le singole tematiche, richiedendo invece un approccio food system capace di muoversi tra dinamiche complesse. L'etnografia ci sta aiutando a svelare lo spazio dei comportamenti emergenti e delle economie sopravvenute, guardandole come combinato disposto tra cambiamento delle dinamiche produttive, l'adozione di una dieta sostenibile e gli stili alimentari. Le geografie del cibo contemporanee risentono della frattura della concezione del cibo provocata dall'espansione dei mercati globali che hanno portato a una visione materialistica del cibo,

³ Cfr. Giacchè e Giarè (2020). In particolare, cfr. Borsotto e Cagliero (2020).

interpretato progressivamente come una risorsa da incorporare nei processi produttivi o da sfruttare per fornire specifici servizi separando il significato del cibo dalle storie locali e dalle identità culturali (Sonnino, 2016). Questa frattura sarà la giustificazione ideologica del conflitto città campagna, ovvero la separazione fisica e delle rappresentazioni tra sistemi agricoli di produzione intensiva e gli spazi urbani di consumo di massa.

L'enfasi sulla produzione alimentare, anche in chiave di sicurezza alimentare, ha portato a non considerare il cibo come marcatore culturale, trascurando la predisposizione di modelli critici della ricostruzione del sistema locale del cibo. Problematizzare il fenomeno, aprendo visuali disciplinari trasversali nelle quali il cibo si colloca, smontando i luoghi comuni, sta sicuramente aiutando a leggere meglio la trasformazione territoriale in atto.

3.1 *Cosa emerge dal territorio.* – I casi presentati nella sessione “Politiche urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata. Quali politiche adottare? Quali strumenti? Quali campi di azione?” parlano dell'emergere della dimensione territoriale del tema del cibo e della necessità di sguardi multipli sull'integrazione intersettoriale tra politiche urbane e rurali in parte sollevata dai temi della sostenibilità ambientale e dallo sviluppo rurale; per altri versi richiamati espressamente dal confronto con la pianificazione spaziale. I casi emersi parlano dell'origine di un confronto teorico, disciplinare e di pratiche tra urbanità e ruralità, tra cittadinanza e agricoltura, che disarticolano l'antinomia storico-geografico antropologica tra città e campagna. Il confronto tra pratiche di agricoltura biologica e vitivinicoltura biologica sulla base di protocolli della Ue preserva oltre che le risorse anche i valori patrimoniali dei paesaggi culturali che trovano in questo modo le ragioni per una valorizzazione dell'intero territorio (Papagno, Biagia). Diverso è il caso di Bari che studia i cambiamenti del paesaggio periurbano alla luce della transizione ecologica introducendo i vantaggi dell'agricoltura civica, fatta dai cittadini, di quella urbana, a servizio della città, dell'agricoltura sociale che riguarda come la promozione degli orti sociali, e infine, dell'agricoltura militante come campo di resistenza politica (Bonifazi, Grittani). Queste forme diversificate di agricoltura possono portare alla definizione di una nuova spazialità da progettare nella fascia costiera del sud est barese alla luce dell'istituzione del Parco Costa Sud, un parco suburbano cittadino, messo in cantiere con i fondi del PNRR. Infine, la proposta di una ruralità urbana integrata nel comune di Genova, basata sulla gestione collettiva del patrimonio agriforestale, propone di esaminare le dinamiche di tutela e valorizzazione delle aree in abbandono dell'entroterra anche grazie all'istituzione della Banca della Terra (Brocada Mondino).

Emerge dai casi presentati una sostanziale inadeguatezza delle politiche urbane ad accogliere le istanze espresse dal territorio della periurbanità che non riesce a mettersi a fuoco a causa di una scarsa visualizzazione di un territorio intermedio, senza autore, aggravata dalla conseguente distrazione legislativa e dall'incapacità di dotarsi di strumenti idonee di copianificazione.

RICONOSCIMENTI. – L'articolo è frutto di una riflessione condivisa. In particolare, si attribuisce il § 2 a Giulia Giacchè, il § 3 a Mariavaleria Mininni, il § 1 è comune a tutte.

BIBLIOGRAFIA

- Aragau C., Toublanc M. (2020). La lisière: un outil de la fabrique agriurbaine. Lecture francilienne. *Territoire en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, 44-45. <http://journals.openedition.org/tem/6334>. DOI: <https://doi.org/10.4000/tem.6334>
- Bonin S. (2020). Émergence en France de l'agriurbain et modèle associatif francilien: une dynamique paysagère pour les espaces périurbains? *Territoire en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, 44-45.
- Ead., Toublanc M., Dérioz P., Béringuier Ph. (2015). Des franges du projet urbain au projet de frange urbaine, la lisière comme nouvelle figure paysagère? *Projets de paysage*, 13.
- Borsotto P., Cagliero R. (2020). Quali politiche per quali spazi e attori? *Urban@it* Background Papers urban@it, n. 2.
- Buyck J., Meyfroidt A. (2020). Explorer les paysages alimentaires pour régénérer la fabrique agriurbaine. *Territoire en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, 44-45.
- Defrise L., Burnod P., Tonneau J.P., Andriamanga V. (2019). Disparition et permanence de l'agriculture urbaine à Antananarivo. *Espace géographique*, 48(3): 263-281.
- Donadieu P. (2006). *Campagne urbaine. Una proposta di paesaggio per la città*, a cura di Mininni M. Roma: Donzelli.
- Duvernoy I., Jarrige F., Moustier P., Serrano J. (2005). Une agriculture multifonctionnelle dans le projet urbain: quelle reconnaissance, quelle gouvernance? *Les Cahiers de la multifonctionnalité*, 87-104.
- Fleury A. (2001). L'agronomie face aux nouveaux enjeux de l'agriculture périurbaine. *Comptes Rendus de l'Académie d'Agriculture de France*, 87(4): 129-138.
- Id., Donadieu P. (1997). De l'agriculture péri-urbaine à l'agriculture urbaine. *Courrier de l'environnement de l'INRA*, Paris: Institut national de la recherche agronomique Délégation permanente à l'environnement, 31(31): 45-61

- Id., Serrano J. (2002). L'agriculture banale a-t-elle une place dans le projet agriurbain? *Agronomes et territoires*. Septembre: 243-254.
- Fontani F., Giusti M. (2014). Ripensare il margine della città in relazione agli spazi aperti: il caso di Prato. In: Fanfani D., Berni F., Tirinnanzi A., a cura di, *Tra territorio e città: ricerche e progetti per luoghi in transizione*. Firenze: Firenze University Press.
- Giacchè G., Giarè F. (2020). Politiche agrarie in chiave agriurbana. In: Martinelli N., Mininni M., Croci E., a cura di, *VI rapporto sulle città. Le città protagoniste dello sviluppo sostenibile*. Bologna: il Mulino.
- Ead., Torquati B., Scazzosi L., Branduini P. (2012). Le pacte agri-urbain de la vallée ombrienne et le districts agricoles et culturels de Milan. Deux modèles de gestion des espaces agricoles périurbains. *Projets de paysage*, vol. 7.
- Hinrichs C. (2000). Embeddedness and local food systems: Notes on two types of direct agricultural market. *Journal of Rural Studies*, 16(3): 295-303.
- Jarrige F., Thinon P., Nougaredes B. (2006). La prise en compte de l'agriculture dans les nouveaux projets de territoires urbains. Exemple d'une recherche en partenariat avec la Communauté d'Agglomération de Montpellier. *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, 3: 393-414. DOI: 10.3917/ru.063.0393
- Marraccini E., Lardon S., Loudiyi S., Giacchè G., Bonari E. (2013). Durabilité de l'agriculture dans les territoires périurbains méditerranéens: enjeux et projets agriurbains dans la région de Pise (Toscane, Italie). *Cah Agric*, 22: 517-525. DOI: 10.1684/agr.2013.0658
- Ead., Lardon S., Sabbatini T. (2017). Les configurations spatiales agri-urbaines. Pour intégrer l'agriculture dans l'aménagement des territoires urbains. *Spatial Analysis and GEOmatics 2017*, INSA de Rouen, novembre 2017.
- Mininni M., a cura di (2006). Dallo spazio agricolo alla campagna urbana. *Urbanistica*, 128: 7-15.
- Ead. (2013). *Approssimazioni alla città. Urbano rurale ecologia*. Roma: Donzelli.
- Perrin C. (2015). Pour une comparaison internationale constructiviste: une recherche sur l'agriculture urbaine en Méditerranée. *Espaces et sociétés*, 4(163): 89-105.
- Poulot M. (2011). Des arrangements autour de l'agriculture en périurbain: du lotissement agricole au projet de territoire. *VertigO*, 11(2).
- Ead. (2012). Résurgences paysagères et nouvelles économies agricoles dans le périurbain francilien: Programme agri-urbain et zone agricole protégée versus Opération d'intérêt national. *Projets de paysage: revue scientifique sur la conception et l'aménagement de l'espace*. Ecole nationale supérieure du paysage de Versailles, 8.
- Sonnino R. (2016). The new geography of food security: Exploring the potential of urban food strategies. *The Geographical Journal*, 182(2): 190-200.
- Toublanc M., Poulot M. (2017). Les territoires agriurbains en Île-de-France: entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire? *Projet de Paysage*.
- Valette E., Perrin C., Soulard Ch. (2012). Durable ville vs agriculture durable. Un scientifique projet sur les systèmes agro-urbains, Nord et Sud de la Méditerranée. In: Convegno internazionale *Agricoltura multifunzionale et relations urbaines-rurales "L'agriculture dans une société en voie d'urbanisation"*. Università di Wageningen, 1-4 aprile.

*UMR SADAPT, Inrae/AgroParisTech, Université Paris-Saclay; giulia.giacche@agroparistech.fr

**Dicem Unibas; mariavaleriamininni.unibas.it

***CREA; francesca.giare@crea.gov.it

LORENZO BROCADA*, LORENZO MONDINO**

RURALITÀ URBANA NEL COMUNE DI GENOVA. ANALISI DI POLITICHE INTEGRATE E DI GESTIONE COLLETTIVA DEL PATRIMONIO AGROFORESTALE: IL CASO DELLE SERRE DI SAN NICOLA E DELLA BANCA DELLA TERRA

1. RURALITÀ URBANA. FONTI E STRUMENTI PER UN'ANALISI TERRITORIALE.

1.1 *Cenni sulle tendenze contemporanee dell'agricoltura urbana.* – L'analisi di un territorio metropolitano riconosce sovente l'esistenza di una dualità fra la dimensione prettamente urbana, sede di quelle funzioni che caratterizzano ed elevano la città rispetto agli ambiti limitrofi, e quella rurale, che sopravvive in aree interstiziali e marginali, lembi di paesaggio ereditati tipicamente dal passato, residui di un sistema socioeconomico a noi ormai estraneo. Nell'ottica di un modello di crescita urbana ed economica pressoché infinita, tali realtà furono storicamente poco considerate dalla pianificazione per la loro valenza ambientale e paesaggistica e percepite piuttosto come "aree libere", potenziale latente di una futura espansione del costruito.

Negli ultimi decenni le città occidentali hanno invaso materialmente le aree rurali circostanti tramite processi di rurbanizzazione (Augé, 2007; Bartaletti, 2012) e *urban sprawl* (Bencardino, 2015); tuttavia, più recentemente e in particolare in seguito allo scoppio della pandemia di Covid-19, è sorto un nuovo fascino verso il rurale, accompagnato da una lieve tendenza migratoria nota anche come *gentrification* rurale (Marengo, 2019), che ha reso ancora più fluida la distinzione tra urbano e rurale (Spagnoli e Mundula, 2021). Parallelamente, la separazione fra luoghi di produzione e luoghi di consumo, in questo caso di cibo, che storicamente aveva contribuito a rinforzare il confine tra città e campagna (Sonnino, 2017), si sta affievolendo. Oggi, infatti, i cambiamenti del rapporto tra cibo e territorio costituiscono uno dei fattori influenzanti del progressivo indebolimento della dicotomia urbano-rurale (Dansero *et al.*, 2017).

In molte città occidentali sono sorte iniziative agricole basate sulla partecipazione, l'inclusione sociale e la collaborazione (Alaimo, 2018; Castagnoli, 2020) sfidando le teorie tradizionali dello sviluppo e i modelli della pianificazione (Sonnino, 2017). Ciò nonostante, come osserva Gilardi:

sebbene la consapevolezza pubblica dell'importanza delle attività agricole nelle aree metropolitane stia aumentando, in molti casi l'agricoltura è concepita ancora come un'attività "non urbana": economicamente povera, marginale e temporanea. Infatti, per decenni i termini "agricoltura" e "pianificazione urbana" sono stati sostanzialmente incompatibili e le attività agricole sono state spinte verso le periferie delle città: lontano da infrastrutture e mercati, ma anche lontano dall'attenzione delle istituzioni, permanendo spesso in modo informale e a volte problematico (Gilardi, 2020, p. 98).

Fra le città italiane che di recente stanno riscoprendo le attività agricole, anche se principalmente tramite iniziative bottom-up, vi è Genova.

1.2 *Agricoltura urbana nel comune di Genova. Analisi geografica preliminare e cenni geo-storici.* – Il Comune di Genova, esteso per 240 kmq su un territorio compreso fra Mar Ligure e Appennino, presenta al suo interno una sfumatura di paesaggi che varia dalle coste mediterranee alle vette appenniniche, e diversi ettari di aree rurali spesso al margine di zone densamente urbanizzate in condizione di abbandono o di illegalità, nella quasi totale indifferenza dell'amministrazione pubblica (Traldi, 2014), riconducibili a uno scenario di "selva urbana".

Non è questa la sede per descrivere la storia rurale di Genova e dei suoi dintorni, ampiamente studiata da maestri quali Massimo Quaini (1973) e Diego Moreno (1990) e dai loro allievi. Tuttavia è interessante ricordare brevemente l'evoluzione geo-storica delle attività rurali nella città di Genova.



In passato le attività agricole si concentravano nei fondovalle dei due principali solchi vallivi che circondano il nucleo storico¹: la Val Polcevera e la Val Bisagno (Quaini, 1973; Stringa, 1978; 1980; Barozzi, 1988), nonostante non manchino riferimenti a coltivazioni persino nella toponomastica dei vicoli del centro storico: Piazza delle vigne, Via Canneto, Campetto, Via del campo, ne sono alcuni esempi (Ferro, 1964). Per tutta l'età moderna e parte dell'Ottocento il paesaggio rurale genovese è grossomodo suddiviso in colture orticole lungo i fondovalle, uliveti e vigneti nella prima collina (i primi soprattutto in Val Polcevera, i secondi in Val Bisagno e primo Levante), prati da pascolo nelle montagne circostanti e, infine, boschi cedui e castagneti da frutto nei versanti collinari e montani esposti a nord.



Fonte: foto di L. Brocada.

Fig. 1 - Paesaggio ibrido presso Sestri Ponente. In primo piano antiche abitazioni rurali e una piccola area agricola; sullo sfondo i quartieri popolari novecenteschi intensamente urbanizzati



Fonte: foto di L. Brocada.

Fig. 2 - Paesaggio ibrido presso Bolzaneto in Val Polcevera. In primo piano colline parzialmente coltivate e abitazioni sparse. Sullo sfondo l'autostrada A7 Genova-Milano, il mercato ortofrutticolo e i capannoni che caratterizzano questo tratto di valle

Tra Ottocento e Novecento nelle due principali valli vengono cancellati diversi ettari di coltivazioni orticole, limitando fortemente anche gli argini naturali dei torrenti, a causa della progressiva urbanizzazione: in Val Polcevera soprattutto con stabilimenti industriali e infrastrutture viarie, in Val Bisagno con quartieri popolari e strutture pubbliche di servizio quali mercato ortofrutticolo, macelli, discarica, cimitero, oggi tutti smantellati all'infuori del cimitero di Staglieno che rappresenta peraltro un monumento di grande interesse artistico (Barozzi, 1988). L'aspetto di queste, ma anche di altre valli minori della città (Val Varenna, Val Cerusa, Valle Sturla), presenta attualmente peculiarità paesaggistiche ibride, né totalmente urbane, né rurali, che si possono meglio inquadrare tramite la potenza comunicativa delle immagini (Brocada, 2020) (Figg. 1 e 2), dove spesso si intersecano spazi dismessi di tipo rurale e industriale.

Partendo dalla carta dell'uso del suolo del comune di Genova, rielaborata dal Geoportale della Regione Liguria, è stata rilevata una percentuale di aree agricole (orti, frutteti, uliveti e vigneti) dell'11%, ovvero di 26,4 kmq. Tuttavia gran parte di tale superficie, ad esempio quella indicata come uliveto, è oggi inselvatichita a causa dell'abbandono dell'agricoltura che ha innescato importanti processi di rinaturalizzazione negli scorsi decenni (Rota, 1991; Cevasco, 2014). Inoltre, spesso le ex aree agroforestali ai margini della città sono state intac-

cate da rifiuti di ogni genere e di ogni dimensione, il che rende quasi irrecuperabili diversi ettari di terreni che potrebbero essere destinati a progetti di agricoltura urbana km0 e inclusiva, come avviene in molte città

¹ All'epoca, in realtà, al di fuori del Comune di Genova (Barozzi, 1988).

(Pili *et al.*, 2017; Sonnino, 2017; Alaimo, 2018; Castagnoli, 2020). Fortunatamente negli ultimi anni sono state organizzate iniziative di pulizia volontaria, nonché operazioni di bonifica di discariche abusive volute dall'amministrazione comunale; sono nate anche alcune piccole imprese agricole spesso condotte da giovani (Brocada, 2022).

Nei prossimi paragrafi si analizzeranno i principali strumenti di pianificazione vigenti in quest'ultimo ambito e due esempi di gestione collettiva del patrimonio agroforestale: il complesso delle Serre di San Nicola nella Valletta Carbonara, appena al margine del centro storico, e il progetto della Banca Regionale della Terra.

2. CONSIDERAZIONE DEL TERRITORIO RURALE NEGLI STRUMENTI DI PIANIFICAZIONE.

2.1 Identificazione degli strumenti di governo del territorio. – Gli strumenti di pianificazione vigenti sul territorio hanno il compito di immaginare un futuro per il territorio di interesse e di promuovere e assecondare quei progetti in grado di rispondere alle sue esigenze. È evidente quindi che una loro lettura sia imprescindibile per comprendere la direzione verso cui vengono indirizzate le aree periurbane genovesi.

Fra i diversi strumenti vigenti sul territorio in questione, sono state cercate risposte o prospettive all'interno dei due che più si avvicinano alla realtà dei luoghi e che maggiormente possono condizionarne l'evoluzione. Il primo, Piano Strategico Metropolitano², istituito contestualmente all'istituzione delle Città Metropolitane a seguito della cosiddetta “legge Delrio”³ (Candia e Pirlone, 2017), indica la direzione per le attività e gli investimenti della CM nei tre anni successivi all'approvazione, e condiziona la libera imprenditoria mediante agevolazioni e possibilità di finanziamento nei diversi settori. Il secondo, Piano Urbanistico Comunale⁴, invece, è lo strumento principale per quanto riguarda l'attività urbanistica del comune, prescrive e regola i diversi usi del suolo ed è pertanto imprescindibile considerarlo preliminarmente a qualsiasi progetto di trasformazione o valorizzazione territoriale.

2.2 Il Piano Strategico Metropolitano. – Fra i compiti previsti dal legislatore per le Città Metropolitane, la pianificazione strategica ricopre sicuramente un ruolo di primo piano. L'obiettivo è quello di supportare e incentivare uno sviluppo sinergico del territorio che segua assi strategici definiti mediante il coinvolgimento concreto e continuo dei diversi *stakeholder* presenti, che si concretizza in un piano triennale di progetti entro cui definire una serie di investimenti annuali. Nello specifico, la CM di Genova definì nel 2017 5 strategie, a loro volta suddivise in 26 progetti, che sono stati aggiornati nel 2020 all'interno dell'“Agenda Metropolitana per lo sviluppo sostenibile di Genova Metropoli”, il cui intento principale dovrebbe comunque essere di rispondere ai “Sustainable Development Goals” definiti dalle Nazioni Unite⁵. Ad ogni modo, i contenuti sono ancora in fase di definizione e al momento sono stati portati avanti solamente alcuni progetti pilota, pertanto verrà di seguito valutato quanto contenuto nell'effettivo PSM.

Per quanto attiene le aree di ruralità urbana, emerge innanzitutto come la qualità del paesaggio e dell'ambiente, l'abbandono delle aree terrazzate e il dissesto idrogeologico, siano tematiche fortemente sensibili per la cittadinanza e gli *stakeholder*; sono state, infatti, espresse più volte durante gli incontri preliminari alla stesura del piano organizzati dalla CM, richiamando ad una maggiore tutela e valorizzazione dei valori del territorio. L'ente vuole quindi porsi come facilitatore nel rapporto dei cittadini con il territorio, dando attuazione alla “Strategia nazionale per le aree interne”⁶ e al “Bando periferie”⁷. Quest'ultimo, che potrebbe nello specifico supportare il recupero e la valorizzazione paesaggistica di aree molto spesso degradate, di fatto viene declinato su scala metropolitana in un unico progetto di carattere sociale, che punta piuttosto alla creazione di un sistema scolastico integrato fra vallate e città di Genova. Più incisivo nei confronti del tema in questione è sicuramente il progetto Impresa+⁸, promosso in collaborazione con la Camera di Commercio di Genova e volto a favorire avvio di nuove imprese e potenziamento di quelle già esistenti. Per l'acquisto di terreni agricoli viene offerta una garanzia sul prestito pari all'80% per imprese di nuova costituzione, e del 50% se già

² Piano Strategico della Città Metropolitana di Genova, del CM n. 11/2017.

³ Legge n. 56/2014.

⁴ Comune di Genova, DD n. 2015/118.0.0/18.

⁵ Link: <https://unric.org/it/agenda-2030> (ultima consultazione: 31/08/2021).

⁶ <https://www.agenziacoesione.gov.it/strategia-nazionale-aree-interne> (ultima consultazione: 1/09/2021).

⁷ Approvato con DPCM del 25 maggio 2015.

⁸ <https://www.ge.camcom.gov.it/it/avvia/finanziamenti-e-contributi-nuove-imprese/fondi-di-garanzia-nuove-imprese-1/impresapiu-1> (ultima consultazione: 1/09/2021).

esistenti. L'obiettivo è quindi collegare lo sviluppo economico con la sostenibilità e stimolare la creazione di imprese innovative basate sulla Green and Blue Economy.

La lettura del piano testimonia l'interesse della pubblica amministrazione per la cura e la valorizzazione del paesaggio, anche alla luce di quanto manifestato durante gli incontri con la cittadinanza. Tuttavia, il tema della ruralità urbana non viene esplicitamente considerato, nonostante tali aree rappresentino un valore estetico e percettivo per contesti densamente antropizzati e cementificati, e si auspica in particolare che il periodico aggiornamento delle strategie possa tener maggiormente conto di questa importante peculiarità della città.

2.3 Il Piano Urbanistico Comunale. – Il PUC di Genova viene formalmente approvato nel 2015, quattro anni dopo l'adozione. In maniera innovativa, il piano viene suddiviso in tre livelli di efficacia: quello territoriale di area vasta, di carattere propositivo con valore di indirizzo; quello urbano di città, con efficacia direttiva suscettibile di modifiche debitamente motivate, al cui interno è contenuto il sistema del verde urbano e territoriale; e infine quello locale di municipio, con efficacia prescrittiva e modificabile mediante varianti. Così facendo, partendo dalle relazioni sovracomunali che interessano la città, indirizzi, obiettivi e strategie vengono declinati fino al livello del quartiere, applicando il principio di sussidiarietà in un comune che presenta grande eterogeneità di situazioni da Ponente a Levante. Oltre ad una componente territoriale, il PUC ne contiene una strategica, in quanto vengono identificati tre tematismi comprendenti a loro volta 5 obiettivi. Per quanto attiene il presente articolo, è interessante soprattutto il tema C, "Difesa del territorio e qualità ambientale", declinato nell'obiettivo C5, "Rilancio e valorizzazione del territorio agrario produttivo". Coerentemente, su scala municipale, viene quindi identificato l'ambito normativo AR-PA, "Ambito di riqualificazione delle aree di produzione agricola", che ricomprende quelle porzioni di territorio agrario in stato di semi-abbandono, tipicamente terrazzate ma non solo, e i relativi percorsi di accesso. Qui, la possibilità di costruire o recuperare manufatti decadenti, nel rispetto di indici di caso in caso differenti, è subordinata al "rilancio e sviluppo delle attività per l'effettiva produzione agraria", nonché ad altre compatibili con la principali a "completamento e diversificazione delle opportunità di reddito per le stesse aziende agricole". Viene quindi favorito l'investimento di produttori agricoli, i quali, investendo sul terreno, otterrebbero anche la possibilità di edificare o recuperare manufatti necessari alla loro dimora o alla loro attività, tutelando tuttavia i caratteri paesaggistici e ambientali del luogo.

Si ritiene che i contenuti del PUC inerenti all'agricoltura, soprattutto se visti alla luce del già citato progetto *Impresa+* contenuto nel PSM, dichiarino come sia intenzione della Pubblica Amministrazione di incentivare il recupero dei versanti terrazzati abbandonati e dei terreni agricoli più in generale. Tuttavia, come verrà meglio evidenziato descrivendo l'iniziativa della "Banca della Terra", molto può essere fatto per integrare diversi strumenti all'interno di un quadro maggiormente omogeneo che possa avere significative implicazioni territoriali.

3. LA GESTIONE COLLETTIVA DELLE SERRE DI SAN NICOLA NELLA VALLETTA CARBONARA A GENOVA. – La Valletta Carbonara deriva dal parziale sbancamento dell'omonima collina e tombinamento del relativo rio, effettuati per la costruzione dell'Albergo dei Poveri voluta dal nobile genovese Emanuele Brignole nel 1656 (Brandolini *et al.*, 2018; Mandarino *et al.*, 2021). Brignole dispose nel suo testamento che il terreno della Valletta fosse un giardino al servizio degli ospiti e della città e infatti lo rimase per secoli. Dagli anni Cinquanta del secolo scorso venne impiegata dal Comune per ospitare i propri vivai. Dopo alcuni anni di abbandono, le crescenti pressioni urbanistiche, che immaginavano per quest'ambito una possibile espansione residenziale, uniti al valore storico e paesaggistico spinsero nel 2009 il Ministero ad apporre un vincolo ai terreni circostanti l'albergo dei poveri⁹. Tale apposizione costrinse il Comune ad aggiornare il proprio strumento urbanistico facendo ricadere l'area nell'ambito dei servizi pubblici (Fig. 3), salvaguardando lo storico uso vivaistico, ed affidandone dal 2013 la cura all'Associazione Serre di San Nicola.

La Valletta è quindi uno spazio a servizio della comunità, oltre ad essere una delle poche aree verdi all'interno di un contesto fortemente antropizzato. Uno spazio a lungo "dimenticato" ora è luogo di incontro e socialità, in cui vengono ospitati eventi e attività di vario tipo. La suddivisione in macroaree permette di ospitare progetti di varia natura in porzioni limitate di spazio su proposta degli interessati, che tuttavia

⁹ Si veda DDR 81/2009, dichiarazione di interesse Storico Artistico Particolarmente Importante per il bene denominato "Terreni circostanti l'Albergo dei Poveri". Cfr. https://geoservizi.regione.liguria.it/img/Vincoli_Monumentali/decreti/00109406.pdf (ultima consultazione: 18/11/2021).

necessitano di essere sostenuti mediante forme di autofinanziamento. All'interno delle due serre principali sono anche presenti pregevoli collezioni botaniche, con piante tropicali e felci arboree.



Fonte: elaborazione QGIS su dati PUC Genova.

Fig. 3 - Inquadramento dell'area nel contesto pianificatorio comunale

La preservazione dell'impiego agricolo di questo spazio a discapito della posizione centrale in un contesto fortemente urbanizzato già a partire dall'Ottocento ha portato ad una frattura con il quartiere, nonostante possa essere considerato uno spazio pubblico ad alto potenziale ricreativo. La sfida per la pianificazione è quindi di predisporre strumenti e indirizzare iniziative che possano ricucire tale strappo nel paesaggio urbano, valorizzando la riconoscibilità del bene quale elemento di pregio, attraverso forme partecipate di progettazione, tenendo conto quindi dei bisogni di una comunità che sempre più richiede spazi di qualità per impiegare il proprio tempo libero.

4. ANALISI TERRITORIALE DELLA BANCA REGIONALE DELLA TERRA NEL COMUNE DI GENOVA. – Negli ultimi anni gran parte delle regioni italiane hanno istituito delle banche della terra con l'obiettivo di mappare terreni in disuso i cui proprietari si sono resi disponibili a cederne la proprietà o l'uso agricolo. Il progetto pone le basi nel decreto "Terrevive"¹⁰, approvato dal MiPAAAF nel 2014, grazie al quale 5.500 ettari di terreni demaniali appartenenti allo stato, al Corpo Forestale e all'allora CRA (Centro Ricerche Agricoltura, oggi CREA) venivano predisposti per un utilizzo privato e collettivo. Il decreto prevedeva che il 20% dei terreni fosse concesso in affitto per un periodo minimo di 15 anni e il restante 80% messo in vendita con diritto di prelazione a giovani imprenditori agricoli, a patto che i terreni venissero utilizzati a fini agricoli per almeno 20 anni (Iovino, 2018).

La Regione Liguria, con il DGR n.1456 del 21/11/2014, ha attivato la Banca Regionale della Terra (BRT), attuando quanto previsto dall'art. 6 della Legge regionale n. 4 dell'11/03/2014. Il provvedimento aveva l'obiettivo di recuperare superfici agro-forestali abbandonate o incolte, il cui stato di degrado costituisce peraltro un fattore di rischio per l'integrità del territorio, aumentando anche la superficie agricola utilizzata attraverso processi di risistemazione fondiaria utili a migliorare la competitività delle aziende agricole presenti sul territorio regionale.

¹⁰ Nel 2016 il progetto "Terrevive" entra nel progetto nazionale "Banca delle terre agricole" (BTA) istituito ai sensi della L. 154/2016.

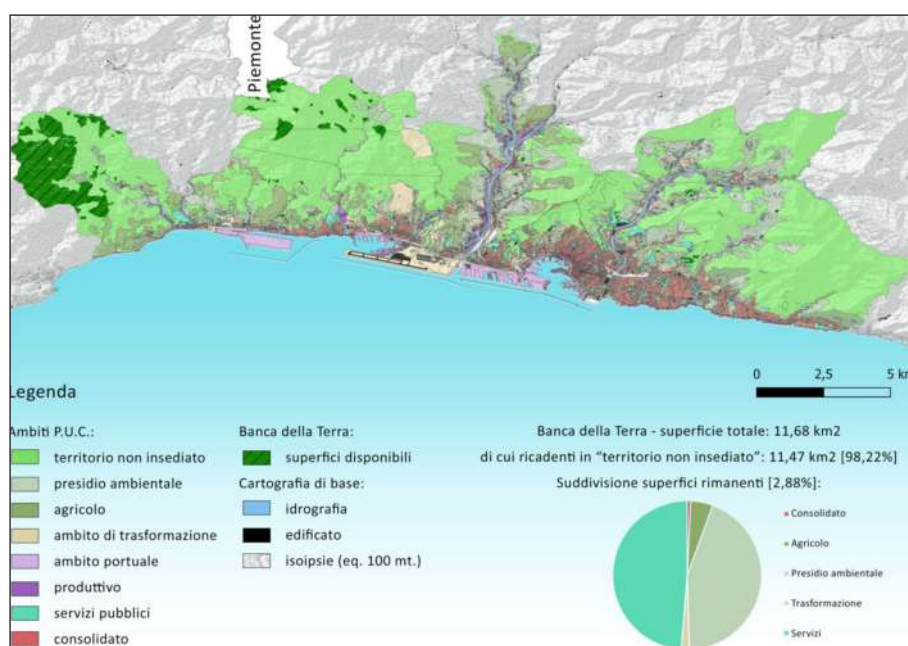
La BRT consiste in un database informatizzato e geolocalizzato in cui sono inserite le coordinate catastali e le caratteristiche tecniche di terreni i cui proprietari si sono dichiarati disponibili a cedere la detenzione o il possesso a terzi, oppure ad aderire a forme di gestione collettiva, consorziata o associata, dei fondi. I beni inseriti nel database comprendono boschi cedui, castagneti da frutto, zone a prato per il pascolo e l'allevamento del bestiame, orti e persino vigneti o uliveti. Inoltre, con un apposito modulo è possibile segnalare il presunto stato di abbandono di terreni per attivare le procedure di cui alla Legge regionale n.18 del 11 aprile 1996, ampliando l'offerta numerica di questi terreni.

I comuni liguri che hanno aderito attualmente sono soltanto otto: Altare, Bargagli, Cisano sul Neva, Erli, Genova, Lumarzo, Mezzanego, Ventimiglia, per un totale di 1.400 ettari. Per quanto riguarda il caso di studio in oggetto, il Comune di Genova, con la deliberazione adottata dalla Giunta comunale a guida del sindaco prof. Marco Doria il 26/02/2015, ha messo a disposizione oltre 9,5 milioni di metri quadrati suddivisi fra: le comunaglie di Voltri, in parte all'interno del Parco naturale del Beigua, intorno al Monte Reixa, 1.183 m e al Bric del dente (1.107 m); le comunaglie di Prà e Pegli (aree montane intorno a Punta Martin, 1.001 m); e in forma minore, terreni collinari in Val Bisagno (Sant'Eusebio e Staglieno), Val Polcevera, nella piccola valle del Rio Chiappeto (municipio Medio Levante); infine, in minuscola parte, a Sant'Ilario nell'estremo levante del comune.

Come si nota nella carta (Fig. 4), vi è un forte sbilanciamento della disponibilità di terreni fra Ponente e Levante cittadino, nonostante le comunaglie fossero, in passato, un sistema diffuso capillarmente su tutto il territorio genovese e ligure (Beltrametti e Tigrino, 2014). Come osserva Raggio (1992) l'economia della Repubblica di Genova prevedeva una centralità dei beni collettivi:

[I]l paesaggio agrario ligure, lo spazio agricolo delle colture arboree e arbustive (olivo, castagno, vigna) e della coltura promiscua era costruito e viveva in osmosi con le terre comuni, boschi e pascoli la cui estensione era di molto superiore a quella delle terre coltivate stabilmente. Il termine ligure comunaglie ricopriva una varietà di situazioni profondamente diverse: prati e terre pascolative, boschi (Raggio, 1992, p. 136).

I terreni inseriti nella BRT all'interno del comune di Genova, inoltre, variano molto per: altitudine, si passa da quote collinari della Val Bisagno, Val Varenna e Val Polcevera (50-300 m), fino ai 1.000 m delle comunaglie di Voltri, Prà e Pegli; accessibilità, molti terreni sono piuttosto impervi e privi di un accesso stradale nelle immediate circostanze; e, infine, tipologia di copertura, nonostante molti terreni siano indicati come pascoli o orti, in realtà spesso sono coperti da vegetazione spontanea sorta proprio dall'abbandono delle attività rurali, spesso rimandando a uno scenario di "selva" dovuto alla presenza di piante infestanti, rovi e rampicanti.



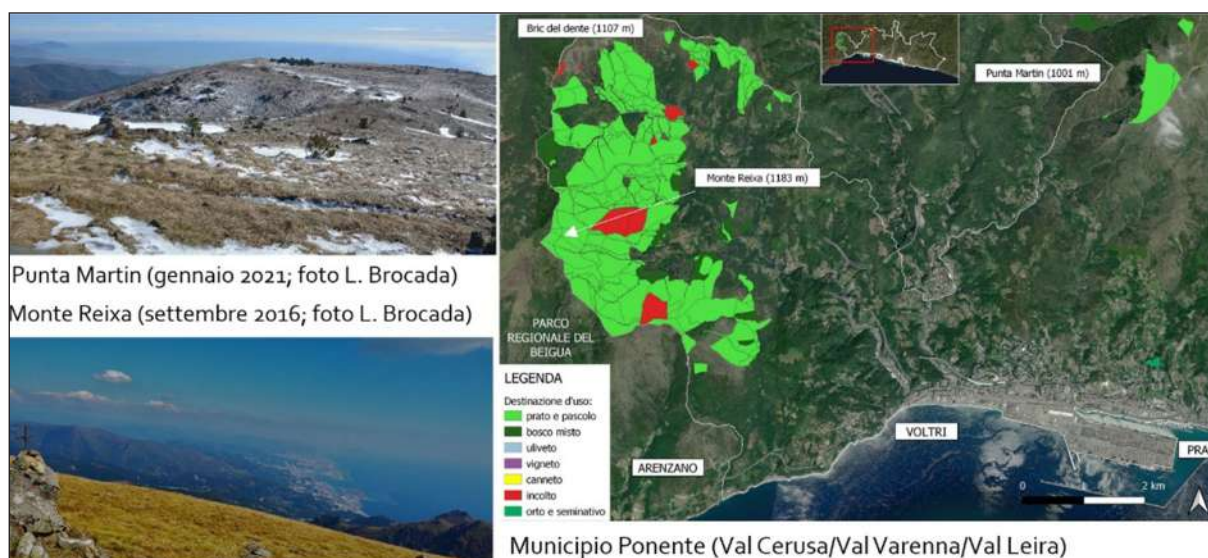
Fonte: elaborazione QGIS di L. Mondino su dati Geoportale Liguria e Comune di Genova.

Fig. 4 - Sovrapposizione dei terreni censiti all'interno della "Banca della Terra" con gli ambiti del vigente PUC

Sovrapponendo le superfici ricadenti nella Banca con il vigente Piano Urbanistico Comunale, è evidente inoltre come vi sia uno scostamento rispetto alle previsioni urbanistiche. In un’ottica di valorizzazione dei diversi ettari di terreni agricoli abbandonati nel contesto comunale, ci si aspetterebbe infatti che una consistente parte ricadesse nell’ambito AR-PA¹¹, “ambito di riqualificazione delle aree di produzione agricola”, che più di tutti è idoneo a sostenere prospettive di investimento da parte di un imprenditore agricolo, legando la riqualificazione urbanistica allo sviluppo di tali attività. Di fatto, invece, la quasi totalità ricadono in “territorio non insediato”, essendo prevalentemente pascoli in quota montana, dove chiaramente non vi sono previsioni urbanistiche che non siano il mantenimento del carattere ambientale dei luoghi. Si può quindi affermare come la Banca, così come attualmente intesa, non sia uno strumento appetibile da un punto di vista imprenditoriale, se non per limitate porzioni di terreno, come del resto si vedrà in seguito.

Volendo svolgere un’analisi territoriale della Banca sono stati scelti tre focus molto differenti tra loro: le comunaglie del Ponente, gli orti e i vigneti della Val Polcevera, e gli orti, gli uliveti e i pascoli rinaturalizzati di San Martino.

Nel primo caso (Fig. 5) è evidente che le caratteristiche geografiche rappresentano il vincolo principale per quanto riguarda la scelta delle eventuali attività da intraprendere: pascolo, principalmente per ovini e caprini, produzioni a base di castagne e poche colture in grado di resistere a quelle quote, nonostante la vicinanza al mare influenzano maggiormente il clima rispetto a vette simili dell’entroterra genovese. Inoltre la difficile accessibilità a tali terreni, spesso distanti da strade carrozzabili, l’assenza di fonti per l’irrigazione e le forti pendenze rappresentano altri limiti all’appetibilità di tali fondi. Risulta difficile trovare particolari fattori favorevoli se non il contesto paesaggistico di pregio e la possibilità di sfruttare il brand del Parco del Beigua (Geoparc UNESCO) per l’eventuale vendita di prodotti.



Fonte: elaborazione con QGIS.

Fig. 5 - Immagini invernali ed estive delle comunaglie di Voltri e Prà e relativa geolocalizzazione su sfondo satellitare ESRI

Nel secondo caso (Fig. 6) si può osservare il gruppo di terreni più prossimi al centro della città nei quartieri di San Martino e San Fruttuoso. Il blocco più numeroso di terreni è situato in una piccola valle miracolosamente salvatasi in buona parte dall’urbanizzazione di Genova del Dopoguerra, il cui torrente, Rio Chiappeto, si immette nel Rio Vernazza per sfociare dopo pochi chilometri nel mar Ligure (Regione Liguria, 2019).

La superficie complessiva di tali fondi è di 127.471 mq, suddivisi in uliveti, boschi cedui, orti e seminativi con annesso un piccolo canneto e terreni da pascolo. In base ai sopralluoghi effettuati si è notato che questi terreni hanno subito un’intensa rinaturalizzazione che ha ormai coperto gli ex terreni da pascolo e orto e ha causato un inselvaticamento degli uliveti. Inoltre è stata riscontrata la frequente presenza di cinghiali e rifiuti ingombranti rilasciati illegalmente (elettrodomestici, automobili, ciclomotori, abbigliamento, brandine,

¹¹ Cfr. PUC Genova, norme generali, art. 20.

ecc.), purtroppo tipica dei margini urbani di Genova. Se in questo caso, quindi, l'accessibilità dei terreni inseriti disponibili è decisamente maggiore rispetto alle comunaglie del Ponente e la posizione geografica consentirebbe varie colture anche di pregio, la condizione di "selva urbana" rappresenta un limite per il recupero agricolo e costringerebbe a importanti operazioni di pulizia e successiva recinzione.



Fonte: elaborazione QGIS di L. Brocada.

Fig. 6 - Immagini dei terreni di San Fruttuoso/San Martino e relativa geolocalizzazione su sfondo satellitare ESRI

Nel terzo caso (Fig. 7) si può osservare quella che probabilmente è la situazione migliore, ovvero i 34.087 mq di terreni nei pressi di Bolzaneto in Val Polcevera, poco distante dal casello autostradale di Genova Bolzaneto e dal mercato ortofrutticolo di Genova. In questo caso sono presenti fattori decisamente favorevoli: vicinanza a strade comunali e a zone residenziali, seppure più distanti dal centro città rispetto al caso precedente, discreto stato di manutenzione dei terreni e continuità di destinazione d'uso con il versante adiacente, come ben visibile nelle immagini; l'unico fattore negativo può essere la vicinanza al tracciato dell'autostrada A7 che comporta rumore e smog.



a

b

Fonte: a) Google Earth 3D e fotografia L. Brocada; b) elaborazione QGIS di L. Brocada.

Fig. 7 - Immagini dei terreni di Bolzaneto (a) e relativa geolocalizzazione su sfondo satellitare ESRI (b)

5. CONCLUSIONI. – Il territorio comunale di Genova contiene al suo interno ampi e frammentati spazi ormai post-rurali dove avvengono sempre più fenomeni incendiari, di dissesto idrogeologico, e di incuria (Brocada, 2022). Questo avviene non soltanto a causa di condizioni climatico-ambientali sempre più imprevedibili dovute al mutamento climatico (Mandarino *et al.*, 2021) ma soprattutto a causa del cambiamento delle dinamiche socio-economiche avvenuto negli ultimi decenni che ha portato all'abbandono di attività poco remunerative come l'agricoltura su terrazzamento. La formazione di boschi "secondari" (Traldi, 2014), cresciuti su terrazzamenti e terreni agricoli abbandonati ha contribuito ad aumentare la suscettività al dissesto dei versanti genovesi. Una pianificazione ben strutturata sulle attività agriforestali non va vista quindi soltanto come una nostalgia verso attività dismesse, o come una possibile fonte di reddito per giovani imprenditori agricoli, ma anche come un presidio diffuso sul territorio utile a mitigare il dissesto idrogeologico.

RICONOSCIMENTI. – Il contributo è frutto del lavoro congiunto degli autori, ma i paragrafi 1, 4 e 5 sono da attribuirsi a L. Brocada e i paragrafi 2 e 3 a L. Mondino.

BIBLIOGRAFIA

- Alaimo A. (2018). Orti urbani tra partecipazione e retorica. Il caso del Comun'Orto di Rovereto. *Geotema*, 56: 11-17.
- Augé M. (2007). *Tra i confini. Città, luoghi, interazioni*. Milano: Pearson Italia.
- Barozzi P. (1988). *Lineamenti di sviluppo urbano di Genova*. Genova: ECIG.
- Bartaletti F. (2012). *La città come spazio geografico*. Genova: Bozzi.
- Beltrametti G., Tigrino V. (2014). Comune, collettivo, sconosciuto. La storia della proprietà collettiva e il paesaggio rurale storico. In: Moneta V., Parola C., a cura di, *Oltre la rinaturalizzazione*. Oltre edizioni, pp. 47-61.
- Bencardino M. (2015). Land take and urban sprawl: Drivers and contrasting policies, *Bollettino Società Geografica Italiana*, s. XIII, VIII: 217-237.
- Brandolini P., Faccini F., Paliaga G., Piana P. (2018). Man-made landforms survey and mapping of an urban historical center in a coastal Mediterranean environment. *Geografia fisica e dinamica quaternaria*, 41: 23-34.
- Brocada L. (2020). La fotografia di paesaggio come strumento didattico e di analisi geografica. *Ambiente società territorio: Geografia nelle scuole*, NS XX, LXV(4): 21-25.
- Id. (2022). Selve urbane e aree rinaturalizzate di Genova: analisi preliminare e percorsi di ricerca. In: Primi A., Brocada L., a cura di, *Selve urbane: percorsi di ricerca*. Genova: GUP, pp. 185-200.
- Candia S., Pirlone F. (2017). L'economia circolare e l'urbanistica temporale per le città metropolitane. In: Moccia F.D., Sepe M., a cura di, *Territori competitivi e progetti di reti*. numero speciale *Urbanistica*, 52-58.
- Castagnoli D. (2020). La gestione collettiva degli orti urbani in Italia tra entusiasmo e criticità. *Geotema*, 62: 88-96.
- Cevasco R. (2014). La fine della "naturalizzazione": approccio storico e geografico ai problemi dell'abbandono dei sistemi culturali locali. In: Scaramellini G., Mastropietro E., a cura di, *Atti del XXXI congresso geografico italiano*. Milano: Mimesis, pp. 363-374.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2017). Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia? *Bollettino della Società Geografica Italiana*, s. XIII, X: 5-22.
- Ferro G. (1964). *Toponomastica ligure: note geografiche*. Genova: Bozzi.
- Gilardi T. (2020). Tra espansione urbana e sicurezza alimentare: il caso della Green Belt bionese. *Geography Notebooks*, 3(1): 97-106.
- Iovino G. (2018). Le banche della terra come strumento di policy per il recupero dei terreni incolti e il ripopolamento delle aree rurali. In: *Atti della conferenza ASITA*, pp. 595-608.
- Mandarino A., Faccini F., Terrone M., Paliaga G. (2021). Anthropogenic landforms and geo-hydrological hazards of the Bisagno Stream catchment (Liguria, Italy). *Journal of Maps*, 0(0): 118-131.
- Marengo M. (2019). Diversamente migranti: il ruolo delle lifestyle migrations nelle dinamiche di gentrificazione rurale contemporanea. Il caso della Vallesanta (Casentino). *Geotema*, 61: 107-115.
- Moreno D. (1990). *Dal documento al terreno. Storia e archeologia dei sistemi agro-silvo-pastorali*. Bologna: il Mulino.
- Pili S., Mavrakis A., Sateriano A., Serra P., Salvati L. (2017). Agricoltura metropolitana: dinamiche socio-demografiche, crescita urbana e relazione cibo-città nel Mediterraneo. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, s. XIII, X: 87-102.
- Povellato A., Vanni F. (2017). Nuovi strumenti per le politiche fondiarie. Banca della terra e associazioni fondiarie. *Agriregionieuropa*, 13(49).
- Quaini M. (1973). *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*. Savona: CCIAA.
- Raggio O. (1992). Forme e pratiche di appropriazione delle risorse. Casi di usurpazione delle comunaglie in Liguria. *Quaderni storici*, NS, *Maschile e femminile*, 27(79-1): 135-169.
- Regione Liguria (2019). *Piano di bacino stralcio per la tutela dal rischio idrogeologico, ambito regionale di bacino 14*.
- Rota M.P. (1991). La copertura vegetale della Liguria costiera. Dalla antropizzazione alla rinaturalizzazione. In: Vallega A., a cura di, *La Liguria e il mare*. Pubbl. Ist. Scienze Geografiche Università di Genova, Facoltà di Magistero.
- Sonnino R. (2017). Geografie urbane del cibo nel nord globale. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, s. XIII, X: 43-51.
- Spagnoli L., Mundula L. (2021). Between urban and rural: Is agricultural parks a governance tool for developing tourism in the periurban areas? Reflections on two Italian cases. *Sustainability*, 13(14): 8108.
- Stringa P. (1978). *La Val Bisagno*. Genova: Stringa Editore.
- Id. (1980). *La Valpolcevera. Disegni ambientale nella vicenda architettonica e urbana*. Genova: AGIS.
- Traldi C. (2014). La strategia dell'abbandono nel nuovo piano urbanistico comunale di Genova. In: Scaramellini G., Mastropietro E., a cura di, *Atti del XXXI congresso geografico italiano*. Milano: Mimesis, pp. 469-477.

RIASSUNTO: Per tutto il Novecento le aree rurali ai margini del costruito sono state percepite come “aree libere” per cementificare sempre più suolo. Genova rappresenta un caso peculiare di tale dinamica territoriale nonostante al suo interno siano ancora presenti residui di aree rurali spesso circondate da aree densamente urbanizzate e non più produttive. Il contributo consiste in un’analisi di tali aree e in una disamina degli strumenti di pianificazione vigenti sul territorio. L’obiettivo è quello di comprendere le azioni introdotte dall’amministrazione comunale finalizzate al recupero di alcune specificità rurali. In particolare, sono stati presi in esame due casi di studio di gestione collettiva dei terreni agriforestabili: le Serre di San Nicola e il sistema della “Banca della terra”.

SUMMARY: During the XXth century, rural areas inside the cities were perceived as “free areas” for consumption of soil. Genoa represents a peculiar case of this territorial dynamic even though residues of rural areas are still present inside it, often on the edge or within densely urbanized and no longer productive areas. The text consists of an analysis of these areas and an examination of the planning tools in force in this territory. The aim is to understand the actions introduced by the municipal administration finalized to recovering some rural specificities. We examined, particularly, two case studies of collective management of agri-forestal lands: the Serre di San Nicola and the “Banca della terra” system.

Parole chiave: geografia urbana, pianificazione urbanistica, Genova, politiche urbane, patrimonio agroforestale, agricoltura urbana

Keywords: urban geography, urban planning, Genoa, urban policies, agroforestry heritage, urban agriculture

*Dipartimento di Antichità, Filosofia e Storia (DAFIST), Geo-Carto Lab, Università di Genova; lorenzo.brocada@edu.unige.it

**Politecnico di Torino, Scuola di Specializzazione in Beni Architettonici e del Paesaggio; lorenzo.mondino@studenti.polito.it

RINALDO GRITTANI*, ALESSANDRO BONIFAZI**,
ANTONELLA MILANO**, GIULIA MOTTA ZANIN**

AGRICOLTURA CIVICA E PAESAGGI PERIURBANI NELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA A BARI

1. INTRODUZIONE. – Recenti rapporti internazionali evidenziano la difficoltà di affrontare le odierne sfide ambientali che richiedono non solo profondi cambiamenti nell’approccio ai problemi ma anche l’introduzione di nuove prassi, basate su convinzioni e valori innovativi, che modifichino radicalmente i sistemi di produzione e di consumo attuali (EEA, 2020). L’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile sottoscritta da numerosi Paesi membri delle Nazioni Unite ingloba importanti obiettivi e target tra cui l’obiettivo 11 “Città e comunità sostenibili” che mira a rendere gli insediamenti umani inclusivi, sicuri e sostenibili (ONU, 2015). Il documento *The New Urban Agenda* sottoscritto nell’ottobre 2016 a conclusione della Conferenza Habitat III a Quito (Ecuador) (UN, 2017) costituisce un ulteriore passo in avanti nelle direzioni delineate nell’obiettivo 11. Si tratta di un piano d’azione mondiale per il futuro sostenibile degli insediamenti umani che si basa sul cosiddetto “diritto alla città”, paradigma posto al cuore del nuovo ordine urbano, definito come il diritto di tutti gli abitanti, presenti e futuri, di abitare e creare città giuste, inclusive e sostenibili, considerate un bene comune essenziale alla qualità della vita (UN, 2016, p. 5). Si tratta di un diritto che si riferisce sia allo spazio urbano che alle aree periurbane rurali e semi-rurali. Il documento assegna un grande rilievo alla pianificazione territoriale e urbanistica e al ruolo del decisore pubblico che orienta le trasformazioni ponendo attenzione anche all’equità e all’inclusione sociale di tutti i cittadini.

Anche in Italia il piano urbanistico generale torna ad essere un “insostituibile *strumento pubblicistico* di pianificazione nell’era dell’urbanistica conservativa e inclusiva [ove] trovano sintesi i diritti riferibili all’intera collettività insediata su un territorio” (Gardini, 2020, p. 66). La rigenerazione urbana, invece, dovrebbe costituire uno strumento operativo, strettamente integrato nella pianificazione urbana, attraverso cui ricucire il tessuto urbano, legare centro e periferie, riqualificare le aree rurali periurbane, contenere il consumo di suolo, affrontare questioni legate al disagio sociale e al degrado fisico dei luoghi. Attraverso cui, in sostanza, preservare la naturalità del suolo e accrescere la qualità della vita dei suoi abitanti (*ibidem*).

Si intende approfondire questi temi ponendo attenzione all’esperienza di Bari, capoluogo regionale della Puglia, interessata di recente e in prospettiva da importanti processi di trasformazione territoriale. Si desidera comprendere il ruolo assegnato all’agricoltura e agli ambiti periurbani nell’ambito della pianificazione comunale e dei processi di rigenerazione urbana.

Particolare attenzione è posta alla multifunzionalità agricola (Henke, 2004; Wilson, 2008) e al ruolo che l’attività primaria può giocare nei contesti periurbani (Heimlich e Anderson, 2001; Giarè e Vanni, 2014).

La forma di diversificazione sulla quale ci si soffermerà è l’agricoltura civica, per le iniziative che negli ultimi anni emergono nel territorio di Bari.

Essa si basa sul coinvolgimento dei cittadini e delle comunità locali e sottende pratiche innovative che non si esauriscono in transazioni economiche dei prodotti agroalimentari ma che si fondano su relazioni durevoli, sulla responsabilità dei soggetti coinvolti e sull’attenzione verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica (Lyson, 2004). È possibile ricondurre l’agricoltura civica a tre domini di pratiche, tutt’altro che distinti (Bonifazi *et al.*, 2021):

- l’agricoltura urbana, intesa come ricombinazione del rapporto territoriale fra ambienti rurali e comunità urbane in nuovi paesaggi ibridi (Donadieu, 2006);
- l’agricoltura sociale, che promuove attività di cura, di inclusione sociale e lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate; di educazione alimentare, ambientale e territoriale – ad esempio, attraverso l’organizzazione di fattorie sociali e didattiche;
- l’agricoltura militante, in cui il diritto al cibo si salda con le posizioni radicali sulla questione ambientale e sulla sovranità alimentare (Dryzek, 2005; De Schutter, 2017).



Approfondire questi temi, analizzando l'effettiva integrazione tra città e campagna e il ruolo delle attività agricole nei processi di rigenerazione urbana, diventa il metro per cercare di valutare l'efficacia della transizione ecologica in atto a Bari e il livello di attenzione nei confronti della tutela del paesaggio e delle aree rurali.

L'analisi si soffermerà sulla parte sud-est del comune di Bari interessata da trasformazioni urbane importanti, nell'ambito delle quali peraltro l'agricoltura gioca un ruolo nodale.

Nel prossimo paragrafo si inquadreranno l'area e la metodologia di studio. Il terzo paragrafo si soffermerà sulla situazione del settore primario a Bari, in particolare dell'agricoltura civica, ma anche sull'analisi dei processi di trasformazione urbana in atto e sulle reciproche interazioni. Seguiranno le discussioni e alcune riflessioni conclusive.

2. AREA STUDIO E METODO. – La città di Bari conta circa 315.000 abitanti (2020). È il capoluogo della Regione Puglia e una delle 14 città metropolitane italiane.

È un centro abitato dalle origini molto antiche soggetto nel corso dei secoli a dominazioni e influenze culturali diversificate. Nella città attuale, si riconoscono tre aree principali: un originario nucleo medioevale (Bari vecchia) caratterizzato da vicoli stretti ed irregolari; la zona murattiana sorta nei primi decenni del 1800, una scacchiera trapezoidale di vie che si incrociano tra loro ad angolo retto; una terza parte costituita da aree residenziali e industriali realizzate tra gli anni Sessanta e gli Ottanta trasformando le aree agricole e ampliando la città fino a farla saldare con i centri abitati della prima cintura urbana.

La diffusione della città nella seconda metà del secolo scorso stravolge il preesistente tessuto urbanistico. Quarantamila nuove abitazioni invadono la città. Si innescano dinamiche di cementificazione degli spazi aperti, soprattutto di quelli prossimi al mare; i fenomeni di abusivismo edilizio si moltiplicano, così come la compromissione delle risorse naturali (Chiarello, 1997). Il Piano Regolatore Generale (PRG) di Bari, concepito dall'architetto Ludovico Quaroni, viene approvato nel 1976 ed è tutt'oggi vigente.

Esso nasceva quindi in un contesto storico e socio-economico assolutamente diverso da quello attuale, in piena epoca dell'urbanistica di espansione in cui prevaleva la visione di Bari come "città-regione" ben differente dall'impostazione policentrica assegnata al territorio metropolitano di Bari (Calace, 2021).

Si tratta inoltre di un piano caratterizzato da previsioni di crescita demografica estremamente generose, peraltro del tutto disattese: il PRG prevedeva che nel 2011 avrebbe raggiunto la soglia dei 630.000 abitanti, un valore doppio dell'attuale, sebbene la città ospiti quotidianamente un numero consistente di utenti urbani e residenti temporanei (lavoratori, turisti, studenti). L'importante espansione della città prevista dal PRG si è attuata solo parzialmente ed è stata caratterizzata da numerose varianti: Il Piano Quaroni è stato attuato ad oggi per poco più della metà delle quantità previste e il residuo di volumetria ammonta a circa 13 milioni di metri cubi (*ibidem*).

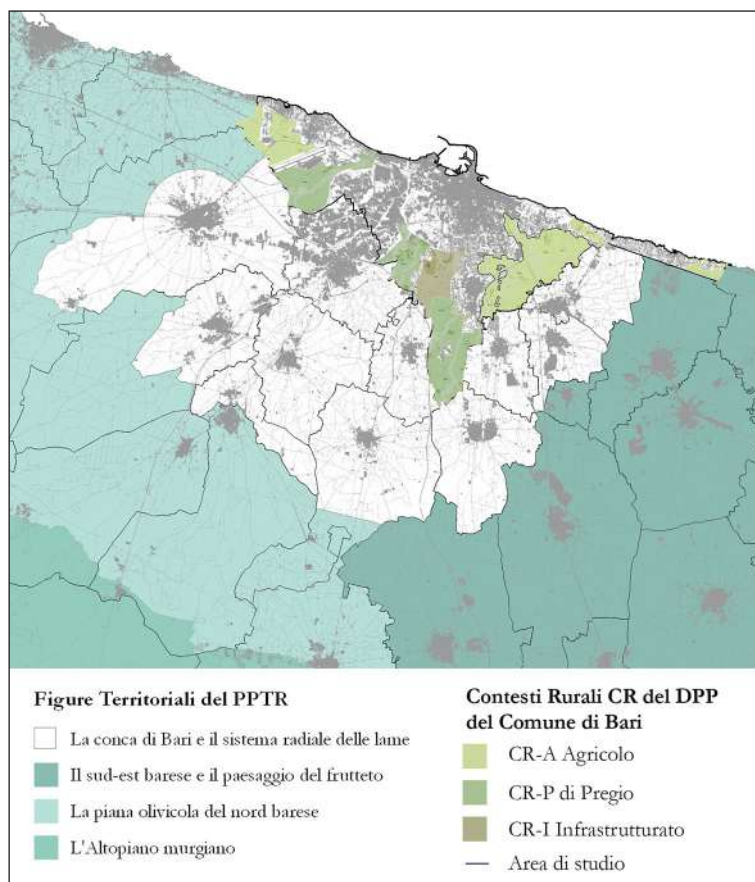
La consapevolezza dell'obsolescenza e le criticità riscontrate nell'attuazione del Piano Quaroni hanno indotto il Comune di Bari ad avviare, nel 2000, la redazione di un nuovo Piano. Il tentativo finora non ha prodotto i risultati sperati. Il processo ha condotto nel 2011 all'approvazione da parte del Consiglio Comunale del "Documento Programmatico Preliminare" (DPP, previsto dalla legge regionale sul governo del territorio) ma da allora, appare tutto fermo.

Negli ultimi decenni si è consolidata una maggiore sensibilità da parte delle amministrazioni comunali nei confronti della sostenibilità ambientale e sociale. Nei suoi indirizzi strategici, la città di Bari sembra essersi assegnata nuovi obiettivi e nuove priorità: sanare le "smagliature" create nel tempo nel tessuto urbano; riconnettersi con il mare e con gli spazi agricoli; razionalizzare il settore dei trasporti; porre maggiore attenzione alla partecipazione civica e alla qualità della vita dei cittadini, al paesaggio, alle reti ecologiche e alla riqualificazione urbana delle periferie; dotarsi di politiche integrate innovative, come una politica urbana del cibo nel solco del Patto di Milano sottoscritto nel 2015, ecc. Si tratta di temi sui quali l'amministrazione comunale lavora e nell'ambito dei quali ha registrato i primi risultati positivi.

Ciò nonostante, Bari si contraddistingue per una percentuale di suolo consumato, ovvero coperto da superfici artificiali, molto elevata – pari a circa il 43% della superficie territoriale comunale totale – (Munafò, 2020) e il trend contemporaneo del consumo di suolo pone il capoluogo pugliese ai primissimi posti a livello nazionale, con circa 33 ha fra il 2018 e il 2019.

Convivono quindi segnali contrastanti e situazioni sfaccettate che aprono spazi rilevanti per gli approfondimenti scientifici e culturali sulla transizione ecologica. Per approfondire questi aspetti e il ruolo dell'agricoltura nei processi di territorializzazione in corso si è deciso di ricorrere ad un approccio multi-scalare.

Sebbene la maggior parte delle analisi si riferiscano al territorio comunale, ci si proietta su contesti più ampi o più ristretti a seconda delle esigenze e delle questioni da approfondire. L'ambito geografico più ampio è la "Conca di Bari" – figura territoriale del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) della Puglia che comprende Bari e 11 comuni ad essa prossimi), mentre un ulteriore approfondimento è stato condotto su uno specifico Contesto Rurale individuato dal DPP (Fig. 1) nel quadrante sud-orientale del territorio comunale.



Fonte: Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia, elaborazione degli autori.

Fig. 1 - "Conca di Bari e sistema radiale delle lame", figura territoriale del Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia

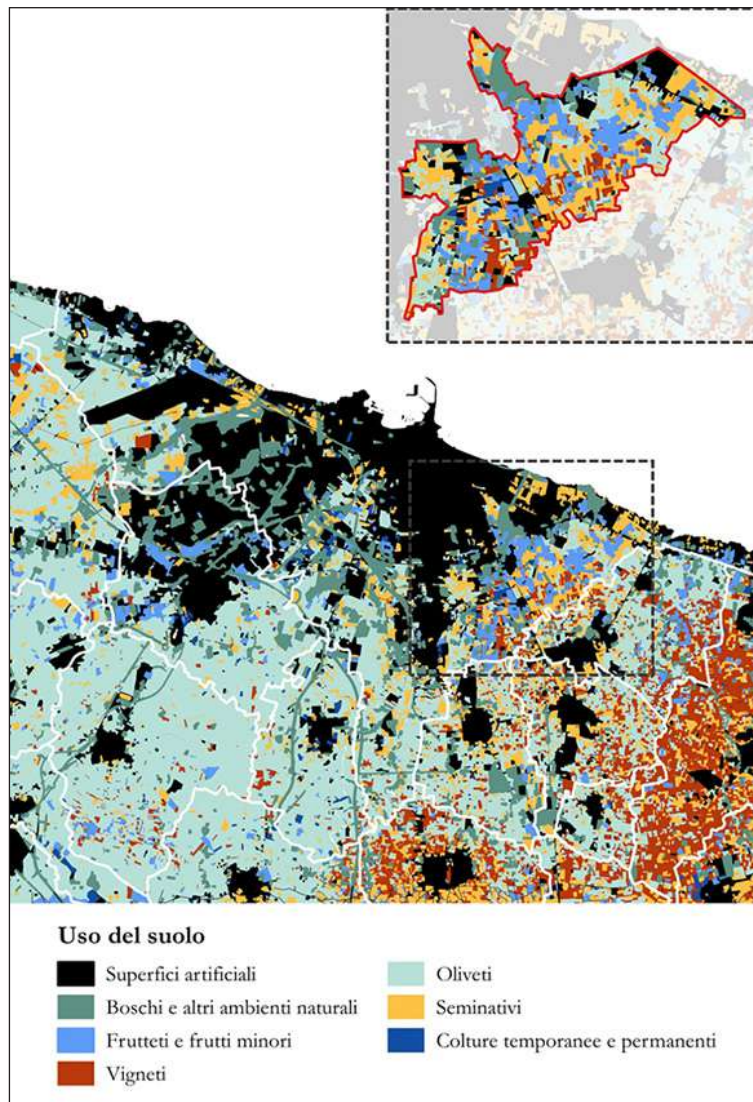
La carta tematica di uso del suolo (Fig. 2) offre invece un quadro d'insieme adeguato a cogliere i tratti principali degli usi del suolo agricoli nel comune di Bari e nell'aria studio.

Le aree periurbane comunali che per estensione e permanenza evidenziano a tutt'oggi un'impronta rurale sono due. La prima parte da Loseto (all'estremità meridionale del territorio comunale) e risale verso nord-ovest, fino alla zona industriale al confine con Modugno. Si tratta di un'area agricola largamente dominata dagli uliveti.

La seconda area dalle campagne a est di Ceglie del Campo si espande in direzione nord-est verso il mare, ponendosi in relazione con i centri abitati di Mungivacca, Japigia e San Giorgio. In questa seconda area agricola gli uliveti sono frammisti a seminativi e vigneti (in particolare, nella fascia compresa fra Via Fanelli e la SS 100) mentre i sistemi colturali complessi rappresentati nella carta corrispondono perlopiù a mosaici di piccoli appezzamenti coltivati a uliveti, seminativi, vigneti e orti.

Questo esteso ambito agricolo si colloca nella parte a sud-est del comune, in continuità con i comuni di Valenzano, Triggiano, Capurso e Noicattaro. Si tratta di un ambito agricolo individuato anche dal Documento Programmatico Preliminare (DPP) di Bari (2010) che lo classifica come Contesto Rurale CR – A2 "Colture miste a sud est" e lo riconosce come "il contesto più ampio e omogeneo nel territorio comunale, caratterizzato dal suo insinuarsi all'interno della città, lungo il tracciato delle ferrovie Sud Est, fino a lambire gli spazi della città consolidata" (Comune di Bari, 2010).

Il DPP sottolinea che tra i principali aspetti problematici da cui l'area è interessata vi sono il consumo di suolo, che interessano soprattutto i margini dell'area prossimi alla città e la frammentazione degli spazi,



Fonte: carta tematica dell'uso del suolo 2011 della Puglia, elaborazione degli autori.

Fig. 2 - Uso del suolo nel comune di Bari

essenzialmente dovuta alle infrastrutture per la mobilità, sia ferroviarie (ferrovie Sud Est) che stradali – la strada statale (SS) 16 e la SS 100. L'area non presenta particolari valenze paesaggistiche o vincoli storico-architettonici (ad eccezione di alcune masserie e della chiesa rurale di Santa Chiara) ed è caratterizzata da una viabilità molto carente: strade rurali di minima sezione stradale e spesso non asfaltate.

Il Contesto Rurale CR – A2 “Colture miste a sud est” è stato individuato come ambito di studio perché appare esemplare delle tensioni che si scaricano sui paesaggi periurbani in quanto, da un lato, l'omogeneità e l'estensione delle aree agricole lo connotano chiaramente come ambito rurale, dall'altro tuttavia esso è in diretto rapporto (a livello della parte prossima alla costa) con ambiti urbani interessati da importanti processi di rigenerazione urbana che ne modificheranno radicalmente le sembianze.

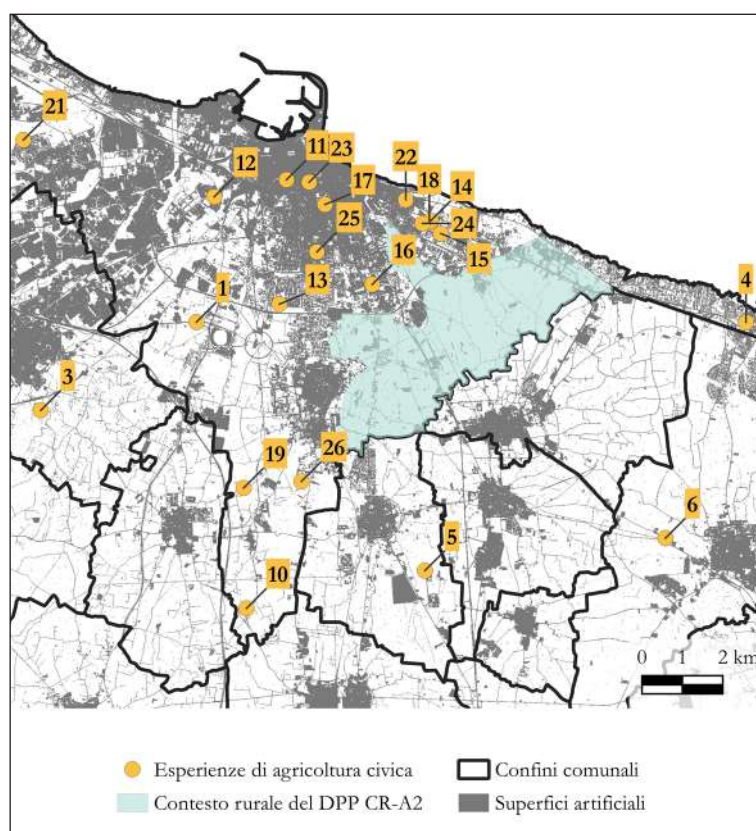
L'analisi è stata condotta studiando i documenti di pianificazione e di programmazione ed effettuando sopralluoghi nelle aree di studio. La ricognizione relativa all'agricoltura civica a Bari deriva invece da un'attività di ricerca condotta dal Politecnico di Bari a supporto dell'azione amministrativa del Comune e della Città metropolitana di Bari, impegnati nell'elaborazione di una *food policy* coerente con gli orientamenti del Patto di Milano. In questo caso le informazioni sono state raccolte somministrando un breve questionario a tutte le organizzazioni già censite dal gruppo di lavoro e agli ulteriori contatti segnalati dai rispondenti. Le informazioni raccolte sono state integrate, laddove pertinente, con i risultati di precedenti attività di ricerca sull'agricoltura sociale (Grittani *et al.*, 2018) e urbana (Bonifazi e Grittani, 2017).

3. LE INTEGRAZIONI TRA POLITICHE URBANE E POLITICHE RURALI.

3.1 *L'agricoltura e l'agricoltura civica a Bari e nell'area studio.* – Negli ultimi decenni l'agricoltura del comune di Bari ha subito evoluzioni importanti. Le aziende agricole si sono ridotte considerevolmente: da poco più di 4.000 nel 1970 si sono ridotte a 1.200 nel 2010 (anno dell'ultimo censimento disponibile). Nel medesimo arco temporale, la superficie agricola utilizzata è diminuita di circa 1.000 ha, attestandosi su poco meno di 5.300 ha (su una superficie territoriale totale di circa 11.660 ha). Le principali coltivazioni legnose sono gli olivi (2.500 ha) e la vite (344 ha). Tra i seminativi, invece, si registrano circa 1.100 ha di cereali e 240 ha di ortaggi. Sebbene gli ambiti rurali continuino a connotare il paesaggio di Bari, il peso economico dell'agricoltura è ormai marginale rispetto a quello degli altri settori produttivi. Nemmeno il numero di occupati smentisce il quadro sopra tracciato: su 106.654 occupati totali rilevati con l'ultimo censimento della popolazione nel 2011, solo 3.836 afferiscono al settore primario (Istat, 2021).

L'agricoltura non rappresenta quindi per il territorio comunale di Bari un'attività prevalente, né sul piano degli assetti del territorio, né su quello delle attività economiche.

Le tipologie prevalenti di aziende peri-urbane nel territorio comunale di Bari sono quelle *tradizionali* (Henke e Vanni, 2014, pp. 15-16). Va tuttavia sottolineata la presenza di alcune aziende che praticano vendita diretta e, in anni più recenti, l'emergere di iniziative di agricoltura civica (Ac). A questo proposito, si riportano i primi risultati di un'attività di ricerca in corso volta ad investigare le esperienze di Ac a Bari e nell'area metropolitana (Bonifazi *et al.*, 2021). La mappa in Figura 3 offre una rappresentazione panoramica della localizzazione di 21 attività di Ac, concentrandosi sul territorio di Bari e sui comuni contermini.



Fonte: Bonifazi *et al.*, 2021.

Fig. 3 - Estratto della mappa delle esperienze di agricoltura civica in corso nella Città metropolitana di Bari. Mappe di base: Copernicus Urban Atlas 2018 (superfici artificiali), Google Satellite. Legenda delle singole esperienze in Tab. 1

Sebbene le motivazioni, i valori, le reti relazionali e le dinamiche professionali che animano le singole esperienze siano estremamente diversificati, emergono anche alcune caratteristiche convergenti (Tab. 1). Si tratta perlopiù di attività molto recenti, condotte su superfici di ridotta estensione e, dal punto di vista agricolo, concentrate sulle colture orticole. La partecipazione alle attività di Ac, seppure contenuta, non appare

Tab. 1 - Informazioni riepilogative su alcune esperienze di agricoltura civica in corso nel comune di Bari e in comuni adiacenti. I numeri rimandano alle etichette della mappa in Figura 3

Attività	Organizzazione	In corso dal	Comune/Quartiere	Superficie (ha) e colture principali	Utenti coinvolti (media annuale)	Operatori attivi (media annuale)
2) Un Parco è per Tutti (Lama Balice)	Tracceverdi Cooperativa sociale	2011	Bari – San Paolo	0,3 ha: ortaggi, piante aromatiche	50	3
3) Agritourism Natura Mundi, Orto sociale Magia	S.A.I.D. Cooperativa sociale	2014	Modugno (BA)	1 ha: ortaggi	200	10
4) Siloe agricoltura biologica	Siloe Cooperativa sociale	2015	Bari – Torre a Mare	15 ha: ortaggi, olive da olio	10	10
5) Fattoria dei Primi	Semi di vita Cooperativa sociale	2019	Valenzano (BA)	26 ha: galline ovaiole, legumi, frutta secca, ortaggi	500	7
6) Gaia Agricolture	Gaia Agricolture – Azienda agricola	2019	Noicattaro (BA)	35 ha: ortaggi, olive da olio, uva da vino, zafferano, mandorle	20	10
10) Oltre il Muro	Oltre il Muro Cooperativa sociale	2001	Bari – Loseto	2 ha: ortaggi	100	12
11) Un seme da coltivare – orto urbano	Municipio I del Comune di Bari	2019	Bari	0,08 ha: ortaggi piante aromatiche	30	5
12) Orto Stanic	Arcoiris Cooperativa sociale	2020	Bari – Stanic	0,3 ha: ortaggi, piante aromatiche	15	3
13) Ortodomingo	Parco Domingo comunità empatica e sostenibile Aps	2018	Bari – Poggiofranco	1,15 ha: ortaggi, frutta	150	50

segue

Tab. 1 - continua

<i>Attività</i>	<i>Organizzazione</i>	<i>In corso dal</i>	<i>Comune/Quartiere</i>	<i>Superficie (ha) e colture principali</i>	<i>Utenti coinvolti (media annuale)</i>	<i>Operatori attivi (media annuale)</i>
14a) Orto gentile	Solidaria Bari Aps	2016	Bari – Japigia	1 ha: ortaggi, pomodori per salsa	50	30
14b) Orto gentile	Masseria dei Monelli / Orto circuito Aps	2009	Bari – Japigia (sede attuale)	0,25 ha: ortaggi tradizionali, scambio di semi	200	10
15) OrtoZero	Azienda agricola Severino Mennella	2014	Bari – Japigia	1 ha: ortaggi	10	8
16) Parco Campagneros – Uno spazio per i contadini urbani	Effetto Terra – Agricivismo urbano Aps	2014	Bari – San Pasquale	0,65 ha: ortaggi	200	10
17) Parco Gargasole	Masseria dei Monelli / Orto circuito Aps (per l'agricoltura)	2019	Bari – Carrassi	0,3 ha: ortaggi, frutta, erbe selvatiche	500	12
18) Semi di Vita	Semi di vita Cooperativa sociale	2011	Bari – Japigia	2 ha: ortaggi, frutta	30	7
19) Ta' Rossa	Ta' Rossa Azienda agricola	2015	Bari – Loseto	30 ha: ortaggi, olivicoltura, galline ovaiole, apicoltura	45	10
26) Orto della Salute	Orto della Salute Associazione	2019	Bari – Ceglie del Campo	1 ha: piante officinali, ortaggi, apicoltura, lombrichi compostaggio	30	5

Fonte: Bonifazi et al., 2021 (modificata).

trascurabile né per numero di utenti né in termini di operatori. Le iniziative sono promosse prevalentemente da Enti del Terzo Settore (ETS), e, all'interno di questa categoria, in larga misura da cooperative sociali.

Le categorie di utenti che sembrano più frequentemente coinvolti nell'Ac sono i bambini, gli adolescenti e le persone con disabilità. Altre categorie coinvolte sono gli anziani, i minori sottoposti a misure penali alternative e le persone in condizioni socioeconomiche disagiate. Emerge quindi una forte integrazione dell'Ac nel sistema di welfare locale, sebbene la presenza di iniziative destinate a famiglie e cittadini ne ampli la portata (Bonifazi *et al.*, 2021).

La maggior parte delle attività di Ac è localizzata all'interno o in prossimità di tessuti urbani densamente edificati. Un approfondimento sul territorio comunale di Bari consente di osservare che solo 3 delle 21 esperienze mappate in Figura 3 sono sorte in aree con destinazione agricola secondo il PRG vigente. Sembra emergere una tendenza generale a conciliare le relazioni di prossimità con le comunità locali con la disponibilità di terreni coltivabili a condizioni economiche accessibili. Diverse iniziative di Ac sono sorte su aree comunali affidate in gestione a enti del terzo settore, perlopiù destinate a verde pubblico o a servizi per la residenza, oppure concesse in comodato d'uso gratuito o a titolo oneroso da privati o enti ecclesiastici.

Va peraltro rilevato che nessuna iniziativa di Ac rientra nel Contesto Rurale CR – A2 “Colture Miste a sud est”. Questa circostanza, da un lato, conferma la distanza tra l'agricoltura tradizionale e le iniziative di



Fonte: fotografia realizzata da Rinaldo Grittani.

Fig. 4 - Appezamento agricolo lungo Strada Torre di Mizzo, nell'area agricola a sud est di Bari



Fonte: fotografia realizzata da Rinaldo Grittani.

Fig. 5 - Aree incolte lungo Strada Marina Vecchia, nell'area agricola a sud est di Bari

Ac (promosse fundamentalmente da ETS), dall'altro evidenzia l'isolamento del Contesto Rurale rispetto alla città e la conseguente scarsa fruibilità da parte dei cittadini. Questa condizione vale soprattutto per la parte centrale del Contesto, quella compresa tra l'attuale SS 16, a nord, e la ferrovia sud est e la SS 100, a sud. Rispetto alla parte più meridionale (compresa tra Ceglie del Campo e la SS 100), che risulta più abitata e connessa alla città, quella centrale appare più isolata e meno frequentata. Gli appezzamenti agricoli curati si alternano a quelli mal gestiti o del tutto abbandonati (Figg. 4 e 5). Gli edifici rurali sono pochi e per la maggior parte abbandonati. All'interno di quest'area vi è un numero molto limitato di attività (un centro di equitazione, un centro di manutenzione del verde/canile e addestramento cani, ecc.) mentre alcune importanti strutture sportive e alberghiere sono localizzate lungo la SS 16, ai margini dell'area.

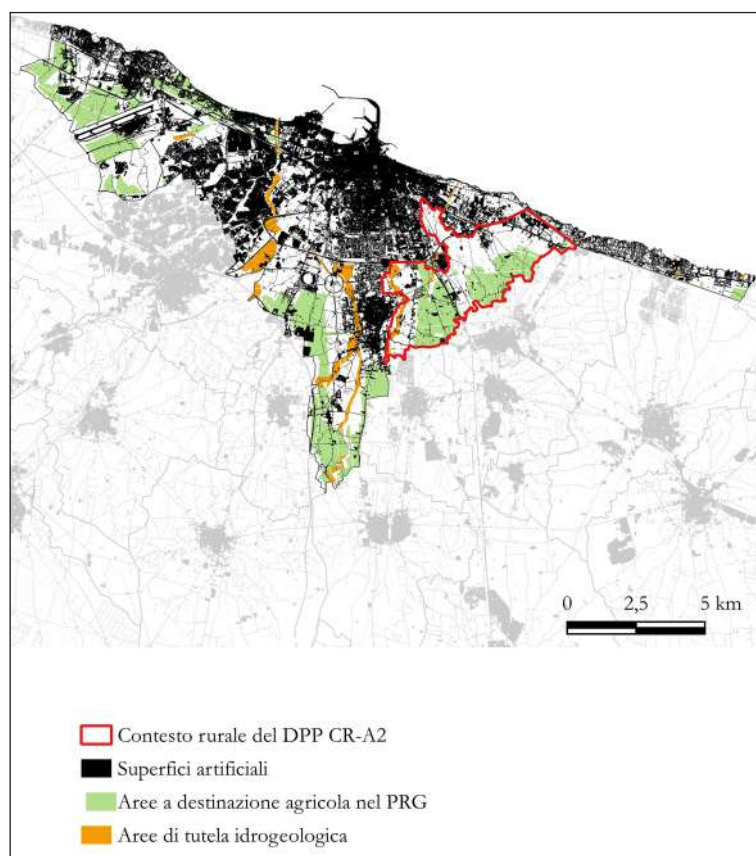
Le strade rurali strette e non asfaltate, il fatto di non incrociare altre auto o persone, acuisce la percezione di isolamento e di insicurezza dei luoghi. Nonostante l'ordinarietà del paesaggio agricolo del Contesto Rurale – A2 e il degrado che caratterizza certe sue zone, va comunque sottolineata la sua unicità rispetto al restante territorio comunale, urbanizzato o comunque prossimo a edifici e infrastrutture.

Numerose aziende agricole del CR – A2 “Colture Miste a sud est”,

sebbene non abbiano attivato forme di diversificazione, presentano la domanda unica per accedere ai contributi PAC previsti per il settore primario.

Le aziende agricole di Bari possono accedere alla maggior parte delle misure previste dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Puglia (PSR), sebbene in diversi casi sussistano specifiche priorità territoriali legate alla selezione dei beneficiari. Le risorse dalle quali le aziende di Bari sono rimaste escluse sono quelle della Misura 19 legata agli interventi della Strategia di Sviluppo Locale (SSL) Leader, non previste per i comuni classificati come “Aree urbane e periurbane” (Bari, Lecce e Taranto). Va sottolineato che complicazioni sorte durante il processo di costituzione dei GAL hanno escluso dall’accesso alle risorse della Misura 19 anche alcuni comuni collocati a sud-est di Bari (Valenzano, Capurso, Triggiano, Cellamare).

3.2 *Le trasformazioni urbane nell’area sud est di Bari e le connessioni con l’agricoltura e col le aree agricole.* – La Figura 6 individua le aree che il PRG Quaroni classifica come agricole e quelle ad oggi interessate dall’espansione della città. Gli ambiti classificati agricoli sono molto ristretti ed “esiliati” lungo i confini comunali. Tutte le altre aree sono destinate dal PRG allo sviluppo urbano. Inoltre, dalla Figura 6 emerge anche lo scarto esistente tra le forme di espansione e di dispersione urbana effettivamente registratesi e le previsioni del PRG (evidenziato dalla sovrapposizione tra superfici artificiali e aree a destinazione agricola).



Fonte: elaborazione degli autori su dati del Comune di Bari (PRG).

Fig. 6 - Il PRG Quaroni. Coperture artificiali, zone agricole e di tutela idrogeomorfologica. Mappe di base: Copernicus Urban Atlas 2018 (superfici artificiali), Google Satellite

L’importante quantità di aree edificabili previste dal PRG ma non ancora attuate generano enormi aspettative da parte dei proprietari e degli imprenditori locali; in alcune fasi, le stesse dinamiche interne al mercato immobiliare hanno rallentato la realizzazione di lottizzazioni già approvate dall’amministrazione comunale (Signorile, 2016) ma in questi ultimi anni si osserva un nuovo fermento edilizio, innescato o facilitato dai diversi meccanismi attuativi in deroga alle previsioni dello strumento urbanistico generale.

Queste dinamiche interessano anche l’area studio che il DPP individua come Contesto Rurale CR – A2 “Colture Miste a sud est”, che in effetti il PRG destina solo in parte ad attività agricole, e per il resto

all'espansione residenziale e produttiva, al verde pubblico, ecc. Anche per questo motivo – per tutelare il contesto Rurale individuato dal DPP – l'amministrazione comunale – ha promosso nel maggio 2018 il concorso internazionale di idee "Bari Costa Sud" per la riqualificazione dell'area costiera a sud-est di Bari.

Le linee guida che accompagnavano il concorso sottolineavano che il progetto richiesto fosse "anticipatore", perché coerente con le strategie del DPP e del futuro PUG, ma al contempo veniva rimarcato il legame con le urgenti istanze sociali ed economiche espresse da costruttori e cittadini. Si richiedeva infatti di immaginare un nuovo affaccio della città sul mare che contemplasse la presenza sia di un grande parco pubblico sia di nuove urbanizzazioni. "Una costa spessa – intesa nelle sue relazioni con il retrocosta, sia in termini di connessioni ecologiche e di spazi agricoli che di tessuti urbani – nuovi tessuti urbani e un parco locale, urbano, metropolitano come occasione di rigenerazione dei quartieri limitrofi e ripensamento delle localizzazioni delle previsioni di piano" (Comune di Bari, 2018). Veniva quindi richiesto di rilocalizzare lungo la costa lottizzazioni già approvate previste in un'area più interna che il DPP ha inteso classificare come area rurale (rientra nel Contesto Rurale CR – A2 "Colture miste a sud est").

La soluzione selezionata come vincitrice propone di ricostruire le relazioni tra il mare e l'entroterra e tra le differenti componenti del sistema ambientale puntando oltre che sul parco lineare costiero anche sull'agricoltura: sia sull'agricoltura urbana, che dovrà alternarsi a "sezioni di città" che si disporranno ortogonalmente alla linea di costa, sia sul "grande paesaggio delle masserie 2.0" connotato dalla realizzazione, nell'area di progetto più interna, di aziende agricole che incentivino la diversificazione.

Nell'ottobre 2020 la giunta comunale ha approvato la delibera che affida ai progettisti vincitori del concorso la pianificazione esecutiva dell'intervento. Più recente è la notizia che tra le grandi opere infrastrutturali finanziate dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) rientra anche la realizzazione di un "Parco costiero della cultura, del turismo e dell'ambiente" nella parte a sud-est di Bari che va da Torre Quetta a San Giorgio (intervento finanziato con 75 milioni di euro).

La disponibilità delle risorse del PNRR rende quindi concreta e avvicina nel tempo l'attuazione degli interventi di riqualificazione programmati dall'amministrazione comunale. Benché la pianificazione esecutiva dell'area non sia ancora nota, si possono svolgere alcune considerazioni sul processo di rigenerazione in partenza.

Non v'è dubbio che il tratto costiero interessato, da decenni caratterizzato da degrado, abusivismo edilizio e abbandono, avesse bisogno di interventi volti a riqualificarlo e ad accrescerne la fruizione da parte dei cittadini. La riqualificazione delle spiagge, gli orti urbani costieri, il parco possono migliorare la qualità ambientale e paesaggistica, e la qualità della vita degli utenti attuali e futuri. Analogamente, il tentativo di imporre assetti più compatti all'espansione urbana potrebbe contenere il consumo di suolo, se non in termini di aumento delle superfici artificiali, almeno in quello di minore frammentazione degli insediamenti.

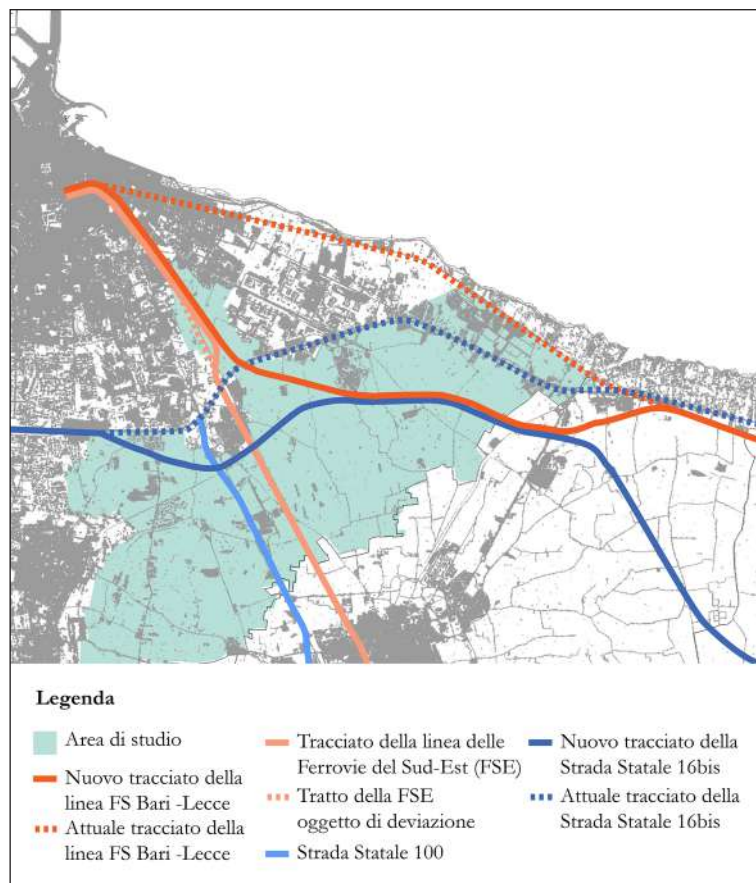
Le incognite sono tuttavia legate alla mancata definizione delle quantità edificatorie, il cui limite massimo resta quello stabilito nelle lottizzazioni già approvate e nei residui di volumetria del PRG Quaroni. Un'altra preoccupazione emerge se si esaminano gli effetti dell'intervento sulle aree esterne a quella interessata dal concorso internazionale. La riqualificazione dell'area costiera procede in sinergia con lo spostamento di due infrastrutture lineari (la ferrovia e la tangenziale) nelle aree più interne (Fig. 7). Il rischio, di conseguenza, è quello di liberare l'area sub-costiera (creando peraltro condizioni favorevoli all'ulteriore urbanizzazione dei suoli che resteranno compresi all'interno dei nuovi limiti) ma di frammentare ulteriormente il contesto rurale più interno.

La parte costiera interessata dalla progettazione del concorso "Bari costa sud" e comunque tutte le aree comprese fra i nuovi tracciati della ferrovia e della ss16 e il mare, con ogni probabilità, beneficeranno delle trasformazioni in atto, potendo contare su un migliore equilibrio fra spazi aperti non edificati e servizi alla residenza o funzioni di rango urbano.

Gli ambiti agricoli più interni, invece, potrebbero risentire dei nuovi assetti, perché ne accentueranno il carattere marginale e residuale.

4. DISCUSSIONI E RIFLESSIONI CONCLUSIVE. – Il proliferare di iniziative di agricoltura civica e di altre pratiche innovative di uso degli spazi urbani (Pirro Tedesco, 2021; Bonifazi *et al.*, 2021) indica una certa efficacia dei programmi e degli interventi messi in atto dall'amministrazione comunale per accrescere la sostenibilità ambientale e l'inclusione sociale nella città di Bari.

In un panorama delle politiche territoriali che si fa sempre più fluido, arricchendosi di strumenti innovativi rivolti più alle pratiche d'uso che al governo delle trasformazioni fisiche, va tuttavia sottolineata l'importanza del piano urbanistico generale, "lo strumento che più di ogni altro garantisce il 'diritto alla città' e che



Fonte: elaborazione degli autori.

Fig. 7 - Le principali infrastrutture lineari che attraversano e che attraverseranno il Contesto Rurale CR – A2 “Colture Miste a Sud Est”

consente di tendere nella direzione di una ‘città giusta’ (Gardini, 2020, p. 84). Il Piano regolatore dovrebbe anche offrire direzioni alla rigenerazione urbana e orientarla verso la tutela del suolo e dei valori ambientali, verso la qualità della vita e il benessere degli abitanti.

Nel caso di Bari questo processo è ostacolato dalla vetustà del Piano Quaroni, in vigore da ben 45 anni. – Ciò nondimeno sarebbe ingenuo considerarlo superato, poiché il PRG costituisce tuttora “lo strumento nel quale molta parte della città si incarna [...], rappresentando oggi per la sua natura e il portato delle sue previsioni, il necessario snodo per qualsiasi ragionamento sul futuro della città” (Calace, 2021). Il residuo di volumetria del PRG vigente incombe quindi sul territorio e sul futuro di Bari. Questa situazione non può non condizionare i processi di pianificazione urbana e i tentativi di andare nella direzione di una città più giusta.

La rigenerazione dell’area della costa sud di Bari evidenzia una situazione nella quale luci e ombre si sovrappongono e sfumano le une nelle altre. Il processo in corso comporterà, infatti, anche il consumo di suolo e l’ulteriore frammentazione del Contesto Rurale CR – A2 “Colture Miste a sud-est”. Peraltro, lo spostamento dei tracciati della ss16 e della ferrovia dello Stato comporterà impatti ambientali rilevanti che andrebbero approfonditi e – per quanto possibile – mitigati.

Ci si chiede se queste trasformazioni non possano incidere negativamente anche in ambiti più ampi come, per esempio, a livello del Parco Agricolo Multifunzionale (PAM) di riqualificazione proposto dal “Patto Città Campagna” del PPTR nelle aree periurbane di Bari e dei comuni della prima cintura urbana (Fig. 6).

Si tratta di un’ipotesi molto interessante che finora però non ha suscitato l’interesse degli amministratori locali, probabilmente non sufficientemente motivati da operazioni finalizzate principalmente alla tutela e valorizzazione del paesaggio rurale periurbano.

L’appello dell’agricoltura, benché superiore rispetto a qualche decennio fa, rimane tutto sommato modesto. Nel caso di “Bari costa sud” l’agricoltura urbana costituisce un aspetto accessorio importante, ma non l’ossatura centrale degli interventi di rigenerazione. Tale attività viene definita nella proposta vincitrice del

concorso una “struttura resistente” dei luoghi, ma finora le dinamiche e le prassi urbanistiche che hanno interessato Bari hanno mostrato il suo essere piuttosto il “ventre molle” del territorio comunale, da cui attingere suoli per ogni altra funzione urbana.

Appare perciò urgente l’approvazione del nuovo PUG di Bari perché la città si svincoli dalle previsioni di espansione e dai residui di volumetria del PRG vigente e riesca a perseguire obiettivi legati al contenimento del consumo di suolo, alla vivibilità degli spazi urbani e rurali, all’integrazione con le politiche rurali, alla gestione dei beni comuni, all’inclusione sociale.

Senza questo passaggio, appare più concreto che la transizione ecologica comunque in atto sia accompagnata da una quarta fase di espansione urbana della città.

BIBLIOGRAFIA

- Barbanente A., Pace F. (1991). Bari. Scenari incerti, capacità realizzative, contraddizioni persistenti. In: Bellicini L., a cura di, *La costruzione della città europea negli anni '80*. Roma: Cresme-Credito Fondiario, Vol. II, pp. 409-470.
- Bonifazi A., Grittani R. (2017). Sulle tracce dell’agricoltura (quasi) urbana in Puglia: primi passi. *Urbanistica Informazioni*, 271: 12-14.
- Idd., Motta Zanin G. (2021). Agricoltura civica ed economia solidale del cibo nella transizione alimentare di Bari. In: Orioli V., Martinelli N., a cura di, *Working Papers – Urban@it*, 12.
- Calace F. (2021). La legge dei grandi numeri del Piano di Bari. In: Orioli V., Martinelli N., a cura di, *Working Papers – Urban@it*, 12.
- Chiarello F. (1997). Travagli urbani a Bari. Trasformazioni sociali e governo locale in una città del Mezzogiorno. *Quaderni di sociologia*, 14: 21-41. <https://journals.openedition.org/qds/1509>.
- Comune di Bari (2010). *Documento programmatico preliminare per il Piano Urbanistico generale*. Testo disponibile al sito: <https://www.comune.bari.it/web/edilizia-e-territorio/documento-programmatico-preliminare-dpp> (visionato il 20 aprile 2021).
- Id. (2018). *Linee guida del “Concorso internazionale di idee per la riqualificazione della costa sud-est di Bari”*. Testo disponibile al sito: <http://www.baricostasud.concorrimi.it> (visionato il 24 aprile 2021).
- De Schutter O. (2017). The political economy of food systems reform. *European Review of Agricultural Economics*, 44(4): 705-731. DOI: 10.1093/erae/jbx009
- Donadieu P. (2006). *Campagne urbaine. Una nuova proposta di paesaggio della città*. Roma: Donzelli.
- Dryzek J.S. (2005). *The Politics of the Earth*. Oxford: Oxford University Press.
- Enciclopedia on line Treccani*, Bari. Documento disponibile al sito: <https://www.treccani.it/enciclopedia/bari> (visionato il 28/09/2021).
- Environmental European Agency (2020). *State and Outlook of the Environment Report – SOER 2020*.
- Gardini G. (2020). Alla ricerca della “città giusta”. La rigenerazione come metodo di pianificazione urbana. *Federalismi.it*, 24: 44-95.
- Giarè F., a cura di (2014). *Agricoltura sociale e civica*. Roma: INEA.
- Ead., Vanni F., a cura di (2015). *Agricoltura e città*. Roma: Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA).
- Grittani R., Bonifazi A., Casieri A. (2018). The role of social agriculture in peri-urban areas: the case of Bari. In: Contò F., Fiore M., La Sala P., Sisto R., a cura di, *Cooperative Strategies and Value Creation in Sustainable Food Supply Chain*. Atti del 54° convegno SIDEA – 25° convegno SIEA, Bisceglie/Trani, 13-16 settembre 2017. Milano: FrancoAngeli, pp. 46-49.
- Heimlich R.E., Anderson W.D. (2001). *Development at the Urban Fringe and Beyond: Impacts on Agriculture and Rural Land*. Economic Research Service-USDA, Agricultural Economic Report n. 183.
- Henke R., a cura di (2004). *Verso il riconoscimento di un’agricoltura multifunzionale. Teorie, politiche, strumenti*. Napoli: Edizioni Scientifiche Italiane.
- Id., Vanni F. (2015). L’agricoltura peri-urbana. In: Giarè F., Vanni F., a cura di, *Agricoltura e città*. Roma: Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA).
- Lyson T.A. (2004). *Civic Agriculture: Reconnecting Farm, Food and Community*. Lebanon, US: University Press of New England.
- Munafò M., a cura di (2020). *Rapporto ISPRA 2020. Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici*. Testo disponibile al sito: https://www.snpambiente.it/wp-content/uploads/2020/07/Rapporto_consumo_di_suolo_2020.pdf (visionato il 24 maggio 2021).
- Organizzazione delle Nazioni Unite (2015). *Trasformare il nostro mondo: l’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile*. Testo disponibile al sito: <https://unric.org/it/wp-content/uploads/sites/3/2019/11/Agenda-2030-Onu-italia.pdf> (visionato il 15 ottobre 2021).
- Pirro P., Tedesco C. (2021). Possedere in comune a Bari: dalle esperienze pioniere al bosco delle associazioni. In: Orioli V., Martinelli N., a cura di, *Working Papers – Rivista online di Urban@it*, 12.
- Signorile N. (2016). I cattivi consigli a chi inseguiva il sogno della casa. Ci sarà un’espansione “sovietica”? *La gazzetta del Mezzogiorno*, 7 dicembre 2016. Testo disponibile al sito: https://occhisullacultura.wordpress.com/2016/12/07/piazza-grande-di-nicola-signorile-07_12_2016 (visionato il 7/10/2021).
- United Nations (2017). *New Urban Agenda*, adottata alla conferenza Habitat III, Quito, Ecuador, 20 ottobre 2016 (visionata il 12/11/2021 sul sito: www.habitat3.org).
- Wilson G.A. (2008). From “weak” to “strong” multifunctionality: Conceptualizing farm-level multifunctional transitional pathways. *Journal of Rural Studies*, 25: 367-383.

RIASSUNTO: La nota inquadra la situazione dell'agricoltura nel territorio di Bari e si sofferma sulle iniziative di agricoltura civica che negli ultimi anni si stanno diffondendo in città e nella sua area metropolitana. Si indaga anche il ruolo che la pianificazione locale e i processi di rigenerazione urbana assegnano all'agricoltura e ai paesaggi periurbani, soffermando l'attenzione in particolare sul contesto rurale che occupa la parte sud est del territorio comunale, interessata da importanti trasformazioni urbanistiche e infrastrutturali. Emerge in modo chiaro la debole integrazione tra le politiche urbane e quelle rurali, che finisce per ostacolare la transizione verso una città giusta e sostenibile.

SUMMARY: *Civic agriculture and peri-urban landscapes in the ecological transition in Bari.* The paper frames agriculture's trends and prospects in Bari and in its metropolitan area, and dwells on civic agriculture initiatives that have been spreading in this context in recent years. It also investigates the role that local planning and urban regeneration processes assign to agriculture and peri-urban landscapes, focusing in particular on an agricultural area in the south-eastern part of the municipal area affected by important urban and infrastructural developments. The lack of integration between urban and rural policies seems to deeply affect the city's current ecological and just transition.

Parole chiave: agricoltura civica, paesaggi periurbani, rigenerazione urbana, pianificazione urbana, Bari, transizione ecologica

Keywords: civic agriculture, periurban landscapes, urban planning, urban regeneration, Bari, ecological transition

*Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DiSAAT), Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"; rinaldo.grittani@uniba.it

**Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale, del territorio, Edile e di Chimica (DICATECh), Politecnico di Bari; alessandro.bonifazi@poliba.it; giulia.mottazanin@poliba.it; antonellamarlene.milano@poliba.it

SESSIONE 27

*LE MOLTEPLICI DIMENSIONI DEL
RAPPORTO TRA CIBO E AMBIENTE:
DALL'ECOLOGIA POLITICA DEL CIBO
ALLA CONTABILITÀ AMBIENTALE*

MARCO BAGLIANI*, GIACOMO PETTENATI*, ANTONELLA PIETTA**

LE MOLTEPLICI DIMENSIONI DEL RAPPORTO TRA CIBO E AMBIENTE: DALL'ECOLOGIA POLITICA DEL CIBO ALLA CONTABILITÀ AMBIENTALE

La dimensione ambientale interseca le questioni alimentari da molteplici prospettive.

In primo luogo, i sistemi del cibo – e in particolare le filiere agroindustriali di scala internazionale – rappresentano uno dei principali fattori di impatto ambientale e incidono in maniera significativa sugli equilibri di tutte le componenti: atmosfera, idrosfera, suoli, biodiversità, etc. In senso opposto, i cambiamenti ambientali modificano direttamente i sistemi produttivi, basti pensare all'evoluzione degli areali di molte produzioni a seguito dei cambiamenti climatici.

In secondo luogo, la ricerca della sostenibilità e della naturalità del cibo, presunte o reali, sono componenti centrali del *quality turn* che ha caratterizzato le dinamiche di consumo da alcuni decenni a questa parte, trasformando i sistemi agroalimentari e contribuendo alla produzione di nuovi discorsi sul rapporto tra cibo, risorse ambientali e territorio.

Affrontare il rapporto tra cibo e ambiente da una prospettiva geografica consente di metterne in luce l'articolazione spaziale, in termini materiali e simbolici: dalla multiscalarità e dalla delocalizzazione degli impatti ambientali delle produzioni nelle filiere globali, alla ricerca di pratiche locali di sostenibilità, fino alla decostruzione delle rappresentazioni del rapporto tra cibo e territorio e della sostenibilità delle produzioni locali.

Con la sessione “Le molteplici dimensioni del rapporto tra cibo e ambiente: dall'ecologia politica del cibo alla contabilità ambientale” si è quindi voluta affrontare la dimensione ambientale del cibo e dei suoi sistemi da diversi punti di vista, e con diverse metodologie: dall'impatto territoriale della trasformazione dei sistemi produttivi a seguito dei cambiamenti climatici, all'analisi dei discorsi e delle rappresentazioni della sostenibilità e della naturalità del cibo, alla dimensione delle ingiustizie socio-spaziali e delle relazioni di potere messe in evidenza dall'ecologia politica del cibo; fino alla dimensione quantitativa della contabilità ambientale e della costruzione di metodologie di valutazione degli impatti ambientali delle filiere.

Il contributo di Stefania Albertazzi approfondisce il rapporto tra agricoltura industriale, acqua e territorio, a partire dal caso studio della produzione di pomodoro da industria nella pianura piacentina, per osservare la questione dell'approvvigionamento idrico di una coltura altamente idro-esigente in un territorio contraddistinto da ricorrenti siccità.

*Università di Torino; marco.bagliani@unito.it; giacomo.pettenati@unito.it

**Università di Brescia; antonella.pietta@unibs.it



STEFANIA ALBERTAZZI*

AGRICOLTURA INDUSTRIALE E ACQUA NELLA PIANURA PIACENTINA: SPUNTI DI RICERCA A PARTIRE DALLA COLTURA DEL POMODORO DA INDUSTRIA

1. INTRODUZIONE. – Questo intervento vuole approfondire il rapporto tra agricoltura industriale, acqua e territorio, prendendo in particolar modo in considerazione la produzione di pomodoro da industria nella pianura piacentina.

Piacenza, la provincia situata più a ovest della Regione Emilia-Romagna, si colloca all'interno della pianura padana, una regione la cui produzione agricola ammonta al 33% del totale nazionale (in termini di valore economico), con un ruolo preminente svolto da Lombardia ed Emilia-Romagna (Mipaf, 2010).

Il caso studio è significativo per l'importanza della filiera agro-alimentare in questione – in termini storici, economici e quantitativi – e perché ci consente di osservare la questione dell'approvvigionamento idrico di una coltura altamente idro-esigente in un territorio contraddistinto da ricorrenti siccità.

Per rispondere a queste necessità e sostenere il settore primario, la Regione Emilia-Romagna sta promuovendo una nuova infrastrutturazione idraulica che in provincia di Piacenza è intercettata dal Consorzio di Bonifica locale, un ente pubblico-privato la cui gestione è fortemente connessa al settore agricolo¹.

Questo scritto pone al centro della sua analisi l'agricoltura di pianura a Piacenza, mettendo in luce le potenziali conflittualità legate all'uso dell'acqua da parte dell'agricoltura industriale: da un lato, connesse alla volontà di una cordata di attori (agricoltori, associazioni di categoria, diverse amministrazioni comunali, Regione) di costruire un nuovo invaso in montagna. Dall'altro legate alla seconda coltura per importanza territoriale – il mais – che presenta stretti rapporti con il pomodoro da industria, è altrettanto idro-esigente e una cui crescente quantità viene sempre più destinata alla produzione di biogas.

Di seguito sono presentati i primi dati e le iniziali riflessioni sul tema, inquadrando nel paragrafo 2 alcune questioni tematiche e teoriche, per poi presentare la produzione del pomodoro da industria a Piacenza (par. 3). Nel paragrafo 4 è analizzato il sistema infrastrutturale idrico della provincia e nel paragrafo 5 sono introdotti i due ambiti di potenziale conflitto, per poi avanzare alcune prime conclusioni.

I contenuti presentati si basano sulla consultazione della letteratura grigia disponibile, di articoli di stampa locale, del servizio di Statistica della Regione Emilia-Romagna e su una raccolta dati presso il Consorzio di bonifica locale. Sono state altresì effettuate sei interviste semi-strutturate (anno 2021) con i principali stakeholders del settore (tre associazioni di categoria agricole, il Consorzio, un ricercatore esperto e un'associazione ambientalista cittadina).

2. TEMI E PROSPETTIVE TEORICHE. – I contenuti presentati in questo testo permettono di riflettere su alcuni nuclei tematici di interesse per il rapporto tra geografia e cibo.

Una prima tematica concerne il legame tra acqua, energia e cibo (il cosiddetto “*WEF*” *water-energy-food nexus*). Si pensi alla quantità di acqua utilizzata in agricoltura, alle produzioni energetiche che necessitano di acqua nei loro processi (come l'idro-elettrico) e all'utilizzo di colture (es. mais, soia, canna da zucchero) per la produzione di bio-carburanti. Il legame stretto tra questi tre elementi si evidenzia nella presenza di azioni e retroazioni tra i tre sistemi – in termini di processi geo-chimici e fisici e flussi globali di materia e risorse – che può dar luogo a contese tra il settore energetico e alimentare per l'ottenimento di acqua (e terra) (D'Odorico *et al.*, 2018). Secondo alcuni autori e autrici è possibile osservare il “*WEF*” *nexus* in alcuni casi emblematici. Uno di questi sono le coltivazioni agricole destinate alla produzione di bio-carburanti di prima generazione,

¹ Si noti che il Consiglio di Amministrazione recentemente rinnovato è composto per la quasi totalità dagli eletti di un'unica lista-ombrello afferente a grandi associazioni, tra cui Coldiretti, Confagricoltura, Confapi (Confapi Confederazione italiana della piccola e media industria privata), Confcommercio, Confindustria.



non finalizzate all'alimentazione umana o animale e richiedenti ingenti quantità di acqua per la loro crescita. Un secondo esempio si rinviene nelle logiche opposte che guidano la presenza di acqua degli invasi artificiali destinati alla generazione di energia (trattenuta) o all'irrigazione (rilasciata), creando un conflitto tra finalità e necessità in alcuni periodi dell'anno in cui entrambe le risorse sono scarse (es. mesi estivi europei). Un ultimo caso riguarda l'estrazione di combustibili fossili non convenzionali che fanno ricorso a grossi quantitativi di acqua compromettendo in alcuni casi i flussi idrici, con impatti diretti sul settore primario.

Il nesso tra acqua-energia-cibo è una chiave di lettura utile nel fare emergere una tensione che caratterizza l'utilizzo delle risorse e le finalità per le quali sono impiegate (energetiche o alimentari). Tale prospettiva risulta anche utile per inquadrare i flussi di materia tra i tre sistemi e analizzare i risvolti territoriali del loro agire inter-connesso.

Un secondo ambito di interesse riguarda il tema della scarsità di acqua in un territorio agro-industriale fortemente produttivo. La prospettiva dell'ecologia politica ha fornito dei significativi contributi in riferimento alla scarsità delle risorse naturali e, più in generale, sul tema della sicurezza idrica (Kaika, 2006; Truelove, 2019). Da un lato, è stata messa in luce la tendenza a depoliticizzare e tecnicizzare le soluzioni, caldeggiando il ricorso a grandi progetti idraulici per fronteggiare l'eccessiva o la scarsa presenza di acqua in un territorio. Dall'altro lato, è emerso come si tenda a giustificare con una sorta di "determinismo ambientale" l'insicurezza idrica di talune aree, celando il ruolo giocato dai fattori politici, economici e culturali nelle difficoltà di approvvigionamento o nell'impossibilità dell'accesso all'acqua per alcune soggettività o territori.

Le riflessioni dell'ecologia politica forniscono delle importanti suggestioni anche per questo caso studio, portando a interrogarsi sulla proposta della soluzione tecnica (es. una nuova diga) come "riparazione" a determinate condizioni ambientali che sono percepite come minacce e limiti per il mantenimento e la crescita del sistema produttivo agro-industriale piacentino. Mentre è importante notare come l'ultimo non sia mai messo in discussione o la sua esistenza "decostruita", nonostante sia il risultato di una solida e capillare infrastrutturazione idraulica della pianura.

3. LA PRODUZIONE DI POMODORO DA INDUSTRIA IN ITALIA E A PIACENZA. – L'Italia produce un sesto del pomodoro a livello globale, ossia circa 5 M di tonnellate. I primi produttori mondiali, come Cina e India, si caratterizzano per volumi molto superiori, vale a dire 62 M e 19 M di tonnellate di pomodoro (FAO, 2019²).

I dati FAO presentano i volumi aggregati della coltura, comprendendo pomodoro da mensa e pomodoro da industria. Il secondo, oggetto di questo scritto, è coltivato in campo aperto e successivamente lavorato in uno stabilimento industriale per la produzione di derivati come passata, concentrato, pelati, polpa.

Prendendo in considerazione esclusivamente il pomodoro da industria, la rilevanza della produzione nazionale è ancora maggiore. L'Italia figura come il terzo paese al mondo per quantità di pomodoro da industria trasformato, dopo USA e Cina (Ismea, 2020). Nel 2020, la produzione italiana di pomodoro da industria ha generato 3,5 miliardi di euro e, tra tutti i prodotti ortofrutticoli, le conserve di pomodoro sono quelle che generano il maggior saldo positivo.

La coltivazione e lavorazione della coltura prevede una programmazione concertata tra settore agricolo e industriale. Questa si evidenzia nella fase di stipula di pre-contratti fra imprese della trasformazione e agricoltori, volti alla soddisfazione della domanda di mercato e all'evitamento della sovrapproduzione. In questo processo, la pianificazione temporale è importante in quanto la stagione di raccolta del pomodoro si concentra in 60-65 giorni (su un ciclo di 110), a partire dalle fine di luglio. Ciò comporta una concentrazione della maturazione delle bacche nei mesi estivi e la necessità di lavorazione in pochi giorni da parte dello stabilimento industriale.

In Italia la superficie destinata a questa coltura ammonta a 78.000 ha e le prime due province per estensione risultano essere Foggia (15.000 ha) e Piacenza (10.000) (Istat, 2021³). Nel nord Italia, Piacenza è la provincia di maggiore estensione colturale del pomodoro da industria: si tratta di un ammontare ragguardevole considerato che le superficie sono ridistribuite nel settentrione con circa 26.000 in Emilia-Romagna, 7.500 ha in Lombardia, 2.500 ha in Piemonte, meno di 2.000 ha in Veneto⁴.

² www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize.

³ http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCSP_COLTIVAZIONI.

⁴ Nel nord Italia il pomodoro da industria è coltivato nelle province di Ferrara, Parma, Mantova, Ravenna, Cremona, Alessandria. La seconda zona di produzione italiana del pomodoro da industria è localizzata nel sud Italia, in Puglia (17.000 ha), Sicilia (7.500), Campania (meno di 4.000), Calabria (meno di 3.000) (Istat, 2021).

La coltura del pomodoro da industria ha una lunga tradizione nella pianura piacentina che risale alla fine dell'Ottocento e che appare eccezionale nel contesto italiano (Canali e Tabaglio, 2017). Il legame tra coltura, territorio e cultura è molto stretto e il pomodoro rappresenta il prodotto simbolo del territorio piacentino. Nella seconda zona di produzione più rilevante – la Puglia – il pomodoro da industria ha invece una storia più recente, risalente agli anni Ottanta del Novecento quando le zone di coltivazione si spostarono dalla Campania alla Puglia. Questo avvenne a seguito di un cambiamento del contesto economico-politico ed ambientale che ha comunque mantenuto nella regione campana la localizzazione degli stabilimenti di trasformazione (Perrotta, 2018).

Nel piacentino, la produzione agricola si concentra in una fascia peri-urbana, che dal capoluogo e dal fiume Po si spinge verso sud per 15-20 km, oltre la quale inizia la pedecollina e le colture industriali diventano difficoltose a praticarsi e dunque sono meno diffuse. Le aziende agricole presenti sono circa 300 (stima da dato Coldiretti e Confagricoltura, 2021), con una media di 35 ha ad azienda (dato da Coldiretti, 2021).

Il pomodoro è una coltura idro-esigente e, all'interno delle colture irrigue locali, è la più importante dal punto di vista economico (intervista 2021). Il fabbisogno idrico della pianta è stimato in 400-600 mm e l'approvvigionamento della corretta quantità è un fattore essenziale, in quanto la pianta si dimostra particolarmente sofferente agli stress idrici⁵. Altrettanto determinante nel rapporto tra colture e acqua è il metodo di irrigazione che nell'area oggetto di studio si configura esclusivamente come irrigazione goccia a goccia, che consente una ridotta dispersione di acqua rispetto a metodi meno tecnologici come l'aspersione.

La pianura piacentina è un territorio che con frequenza sperimenta degli stress idrici, particolarmente sentiti durante i mesi estivi, nei quali si concentra la fase di maturazione del pomodoro. L'evento recente più rilevante per il territorio piacentino fu la grave siccità del 2017, che investì diverse regioni italiane e portò alla dichiarazione nel giugno 2017 dello stato di emergenza nazionale per la grave crisi idrica che interessò il settore idro-potabile e quello irriguo, particolarmente nelle province di Piacenza e Parma (Regione Emilia-Romagna, s.d.)⁶.

Il quadro dei cambiamenti climatici e degli eventi estremi nella regione è meritevole di attenzione. Nel periodo 1961-2016 a livello regionale è stato evidenziato un aumento significativo delle temperature minime e massime, insieme a una lieve diminuzione delle piogge e a un aumento dei giorni estivi consecutivi senza precipitazioni (Regione Emilia-Romagna, 2019). Lo stesso fiume Po ha registrato nel periodo 1975-2006 un decremento significativo degli afflussi di acqua dai torrenti, un aumento della domanda idrica e una riduzione rilevante della sua portata (Tibaldi *et al.*, 2010). Inofine, l'evento siccitoso del 2017 si è verificato a una distanza regolare da episodi simili che hanno colpito l'Emilia occidentale nel 2012, 2007, 2002 (Regione Emilia-Romagna, s.d.). Per concludere, la disponibilità delle risorse idriche è considerata come il rischio maggiore connesso al cambiamento climatico nel territorio regionale (Regione Emilia-Romagna, 2019), rendendo quindi il settore agricolo un ambito di intervento prioritario.

4. ACQUA A USO IRRIGUO: GESTIONE, INFRASTRUTTURE PRESENTI E NUOVE NECESSITÀ. – L'agricoltura di pianura e, in alcuni casi, l'alimentazione acquedottistica di alcuni comuni piacentini sono sorrette da un sistema infrastrutturale idraulico capillare che mette in connessione le diverse zone morfologiche della provincia e distribuisce l'acqua dalla montagna alla pianura, talvolta procedendo anche in senso contrario attraverso il convogliamento delle acque del Po nella pianura.

Sugli Appennini sono presenti tre sbarramenti artificiali lungo i corsi dei torrenti che definiscono la morfologia della pianura, ossia Arda, Trebbia e Tidone (Consorzio di Bonifica di Piacenza, s.d.): la diga di Mignano (Val d'Arda), costruita nel 1934 con finalità irrigue e acquedottistiche. Secondariamente, la diga del Brugneto (Val Trebbia), costruita nel 1960 e localizzata in territorio ligure, con la principale finalità di alimentare la città di Genova attraverso una deviazione del corso del torrente⁷. Infine, la diga del Molato (Val Tidone), terminata nel 1934 e realizzata con gli obiettivi di produrre energia elettrica e irrigare i terreni

⁵ www.fao.org/land-water/databases-and-software/crop-information/tomato/en.

⁶ Il 2017 si caratterizzò in Emilia-Romagna per una mancanza di 220 mm di pioggia rispetto alla media (1961-1990), con un numero di giorni piovosi (solamente 92) mai registrato prima del 1961. Piacenza fu anche interessata da anomalie termiche eccezionali in Regione, con + 3,5/4°C di temperatura (Arpae Emilia-Romagna, 2018).

⁷ Ogni anno, le regioni Emilia-Romagna e Liguria si accordano per un rilascio di acqua nel torrente Trebbia, da effettuarsi nei mesi estivi per rispondere alle necessità idriche della pianura agricola e turistiche della Val Trebbia (Libertà, 2021).

agricoli⁸. Vi è solo una valle che si contraddistingue per l'assenza di sbarramenti montani ed è la Val Nure. Questa area presenta una situazione diversa rispetto alle altre: ad esempio, è anche l'unica zona in cui il Consorzio di Bonifica di Piacenza non opera direttamente e la gestione dei canali e delle acque è effettuata dagli agricoltori stessi.

L'acqua di superficie in arrivo dagli invasi montani è redistribuita in una rete di canali gestiti dal Consorzio di Bonifica di Piacenza. Un ruolo importante nel sistema infrastrutturale è svolto dalle traverse, opere permanenti in calcestruzzo che deviano l'acqua in arrivo e la immettono in canali di adduzione principali, a loro volta legati a canali secondari e di distribuzione⁹.

Considerando canali di adduzione e distribuzione delle acque, lo schema irriguo della Val d'Arda ha una lunghezza di 360 km, quello della Val Trebbia di 640 km, quello della Val Tidone di 385 km. A questi, si aggiunge la zona ("distretto" per usare un termine più corretto) del Basso piacentino comprendente altri comuni di pianura (es. Castelvetro e Monticelli d'Ongina), in cui la rete di canali si estende per 254 km. In totale, nella provincia di Piacenza, il Consorzio di Bonifica locale gestisce nelle aree citate sopra 1.600 km di canali che consentono di irrigare 206 km² di territorio agricolo (Consorzio di Bonifica di Piacenza, s.d.).

In alcuni punti della provincia l'acqua del fiume Po viene prelevata e rilanciata nella rete idraulica posta a sud dello stesso¹⁰. Ciò si deve all'opera di due impianti di sollevamento principali (a Castel San Giovanni e a Monticelli d'Ongina) che, tramite elettropompe e l'ausilio di ulteriori 16 impianti di sollevamento intermedi, spostano l'acqua fino a 10 km di distanza dal Po nella pianura della Val Tidone e nel Basso piacentino (es. comuni di Castelvetro Piacentino, Monticelli d'Ongina, Caorso) (Consorzio di Bonifica di Piacenza, s.d.).

La Val Nure presenta una situazione differente all'interno della provincia di Piacenza. È l'unica vallata priva di uno sbarramento alle spalle e ciò risulta importante per la gestione dell'acqua in pianura, in quanto l'assenza di un invaso a monte comporta un minore flusso idrico (dovuto a un'assenza di stoccaggio a monte) soprattutto estivo e il conseguente ricorso al prelievo di acqua di falda tramite l'apertura di pozzi privati nelle aziende agricole per rispondere ai bisogni irrigui (intervista 2021).

L'agro-industria piacentina è dunque supportata da una ramificata rete di canali, macchine, sbarramenti e enti che sono coinvolti nella gestione dell'acqua e che rendono possibile il mantenimento del sistema stesso. Si tratta di un punto importante su cui riflettere nel collocare correttamente gli episodi siccitosi che colpiscono un settore agro-industriale.

5. PROSPETTIVE DI RICERCA. – L'indagine appena avviata ha individuato due strade percorribili per il proseguimento della ricerca, entrambe connesse al tema dei conflitti legati al rapporto tra agricoltura industriale e territorio.

Un primo filone concerne il rapporto tra una nuova progettualità idraulica e le necessità dell'agricoltura industriale piacentina connesse alla coltivazione del pomodoro (e del mais). Di fronte alle ricorrenti difficoltà di irrigazione durante il periodo estivo, la soluzione proposta esplicitamente o complessivamente appoggiata da un'ampia gamma di attori accomunati dalle medesime visioni – Consorzio di Bonifica, Regione, associazioni di categoria agricole e diverse amministrazioni comunali – si rinviene nella costruzione di una diga (Piacenza Sera, 2019; Agronotizie, 2020; Libertà, 2021b; interviste). Questo dovrebbe interessare la media o alta montagna della Val Nure, unico distretto finora privo di uno sbarramento a monte, portando alla creazione di un invaso con capacità di contenimento di 10 milioni di m³ di acqua (Consorzio di Bonifica di Piacenza, 2018).

Una prima evidenza di questo interesse da parte del Consorzio si è avuta nel 2018, quando è stato dato riscontro dell'esito di uno studio di pre-fattibilità geologica in cui venivano ipotizzati cinque siti per la costruzione (*ibidem*). La proposta progettuale si è poi arrestata per una situazione di stallo creatosi in seno al Consiglio di Amministrazione dell'ente e alle prime reazioni dei cittadini e delle associazioni ambientaliste (Legambiente, Amici del Nure). Tuttavia, è significativo che nel novembre 2021, a pochi giorni dopo

⁸ È presente un ulteriore sbarramento lungo il torrente Aveto, affluente del torrente Trebbia, di minori dimensioni rispetto alle tre dighe citate sopra. Si tratta della diga Boschi, sita nel comune di Ferriere e costruita nel 1960 per la produzione di energia elettrica (Regione Emilia-Romagna, 2020). L'impianto è gestito da Enel Green Power.

⁹ Opere di questo tipo sono presenti a Castell'Arquato per il torrente Arda (11 km a valle della diga), a Rivergaro-Mirafiori per il torrente Trebbia (80 km a valle della diga) e a Nibbiano-Lentino per il torrente Tidone (6 km a valle della diga).

¹⁰ Questo è disciplinato da una concessione di derivazione di acqua pubblica a uso irriguo rilasciata dallo Stato al Consorzio di Bonifica.

l'elezione del nuovo CdA, dal Consorzio si ribadisca la volontà di procedere (Libertà, 2021c). Ciò avviene nonostante alcune parti del Consorzio sottolineino come tale progettualità sia lontana dalle linee guida europee che ai tradizionali sbarramenti prediligono piccoli invasi (intervista 2021).

Da parte della Regione Emilia-Romagna negli ultimi anni si assiste a un forte sostegno all'infrastrutturazione idraulica del territorio a favore dell'agricoltura (Regione Emilia-Romagna, 2019). Ne sono un esempio i fondi stanziati all'interno di un programma di 215 milioni di euro per la costruzione di bacini di piccole e medie dimensioni e per l'efficientamento delle reti di distribuzione dell'acqua¹¹. Piacenza figura come la seconda provincia per quantità di fondi vinti (42 milioni di euro), dimostrando quindi un forte interesse da parte del Consorzio locale nel procedere in quella direzione¹².

Un secondo filone di ricerca possibile concerne il rapporto tra cibo e acqua, focalizzando l'attenzione sulla questione energetica legata alla coltura del mais (*Zea mays*). Questo cereale è la seconda coltivazione del piacentino, per importanza ed estensione (ca. 20.000 ha, Istat, 2021), ed è altresì una coltura fortemente idro-esigente (500-800 mm¹³). Il mais in questione – trinciato o ceroso – è principalmente utilizzato per la produzione di mangimi animali; risulta minima la quantità destinata al consumo umano (interviste 2021; Istat, 2021).

Il mais ha una stretta connessione con il pomodoro, non solamente dovuto a un comune e alto fabbisogno idrico, ma altresì alla sua distribuzione spaziale: i terreni coltivati a mais e pomodoro ruotano ogni anno, seguendo un avvicendamento colturale che include anche il grano secondo le indicazioni della Politica Agricola Comunitaria.

È possibile quindi osservare anche per questa coltura una stretta reazione con le infrastrutture idrauliche dovuta alla necessità di irrigazione. In questo quadro, si aggiunge però un ulteriore elemento riguardante il sempre maggiore impiego del mais piacentino per la produzione di biogas, fenomeno segnalato come critico da alcuni intervistati (interviste 2021).

I dati a disposizione non consentono di quantificare quanto mais coltivato in provincia di Piacenza sia utilizzato per tale finalità. Gli impianti collocati nella provincia sembrano essere di numero limitato, tuttavia i territori confinanti di Cremona e Lodi figurano come i maggiori produttori di energia da biogas a livello nazionale (Regione Lombardia, 2015; GSE, 2019), costituendo così un immediato mercato di sbocco per il mais di Piacenza.

Si pongono alcune questioni legate al *water-energy-food nexus*: da un lato, occorre notare come il mais, coltura idro-esigente, a Piacenza sembra sempre più utilizzato per la produzione di energia, comportando di fatto l'esistenza di una sorta di monocoltura nella pianura che alimenta la produzione di biogas nelle province confinanti. Dall'altro lato, si rende necessario riflettere sugli interessi in gioco e sulle logiche che guidano la proposta di creazione di nuovi manufatti per l'infrastrutturazione idraulica della provincia: è veramente necessario costruire una diga, per irrigare mais che produce biogas?

6. CONCLUSIONI. – L'agricoltura piacentina si identifica da decenni con la produzione di pomodoro da industria, di cui costituisce, probabilmente, il territorio di produzione agricola e industriale più significativo e rilevante d'Italia, in ragione di uno storico legame avviatosi più di un secolo fa. I cambiamenti climatici costituiscono una seria sfida alla stabilità del sistema agro-industriale dell'Emilia occidentale e del pomodoro piacentino in particolare, rendendo l'acqua di superficie una risorsa sempre più preziosa e prioritaria. La soluzione tecnica pensata dal Consorzio di Bonifica locale, e appoggiata da una cordata di attori diversi, è la costruzione di un nuovo sbarramento artificiale nel medio-alto Appennino piacentino con lo scopo di stoccare acqua e rilasciarla nei periodi di necessità, quali quelli estivi.

Questo scritto vuole invece spingere a una riflessione sul significato della scarsità di acqua e della ripetitività di eventi siccitosi nel piacentino. Indubbiamente questi fenomeni sono riconducibili a eventi e condizioni ambientali precisi, ma il loro impatto è particolarmente incisivo e sentito in un territorio che ha costruito la sua base agro-industriale su colture idro-esigenti, come pomodoro e mais.

¹¹ Dei 215 M di euro, 188 provengono da fondi nazionali, 16 dalla Regione, 11 da Consorzi di bonifica e Consorzi privati. Gli interventi sono considerati già cantierabili e prevedono: costruzione di nuovi invasi per la raccolta e l'accumulo di acqua; estensione ed efficientamento della rete delle condotte irrigue; potenziamento degli impianti di derivazione e sollevamento; realizzazione di casse di espansione sia per il contenimento delle piene, sia a scopo irriguo; sostituzione di canalette a cielo aperto con tubazioni interrata a bassa pressione; messa in opera di impianti fotovoltaici galleggianti.

¹² Va tuttavia notato che solo una piccola parte dei progetti previsti sarà effettivamente realizzata a causa della sopraggiunta mancanza di fondi esterni (intervista 2021).

¹³ <https://www.fao.org/land-water/databases-and-software/crop-information/maize/en>.

Entrambi si estendono complessivamente su 30.000 ha e fanno della pianura piacentina una sorta di monocoltura bisognosa di acqua, destinata alla produzione di derivati di pomodoro e di biogas.

Se finora l'infrastrutturazione e le soluzioni tecniche hanno prevalso nel superare i limiti e le sfide ambientali del territorio, è giunto il momento di interrogarsi per riflettere verso quale direzione sta volgendo il sistema agro-industriale piacentino, quali finalità guidano la produzione di cibo e quali mezzi (infrastrutturali) sono necessari per farlo.

BIBLIOGRAFIA

- Agronotizie (2020). L'agricoltura ha bisogno di stabilità idrica garantita da nuovi invasi. 27/03/2020. <https://agronotizie.imaginetwork.com/agricoltura-economia-politica/2020/03/27/quotl-agricoltura-ha-bisogno-di-stabilita-idrica-garantita-da-nuovi-invasi-quot/66335>.
- Arpa Emilia-Romagna (2018). *Rapporto Idrometeoclima Emilia-Romagna 2017*.
- Canali G., Tabaglio V., a cura di (2017). *Pomodori*. Piacenza: edizioni Scritture.
- Confagricoltura Emilia-Romagna (2021). Prezzo del pomodoro 2021: l'accordo non soddisfa. <https://www.confagricoltura.org/prezzo-del-pomodoro-per-la-campagna-2021-laccordo-non-soddisfa-gli-agricoltori>.
- Consorzio di Bonifica di Piacenza (2018). Analisi geologica e idrogeomorfologica finalizzata all'individuazione di aree idonee per la realizzazione di invasi idrici in Val Nure, Relazione tecnica (non edito).
- Id. (s.d.). Le dighe. https://www.cbpiacenza.it/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=113&Itemid=426&lang=it.
- D'Odorico P., Davis K.F., Rosa L., Carr J.A., Chiarelli D., Dell'Angelo J., Gephart J., MacDonald G.K., Seekell D.A., Suweis S., Rulli M.C. (2018). The global food-energy-water nexus. *Reviews of Geophysics*, 56: 456-531.
- GSE (Gestore dei Servizi Energetici) (2019). *Rapporto Statistico 2019*. Roma: Fonti Rinnovabili.
- Ismea (2020). Conselve di pomodoro: principali dinamiche della campagna 2020/21. <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11145> (consultato nel novembre 2021).
- Kaika M. (2008). The political ecology of water scarcity: The 1989-1991 Athenian drought. In: Heynen N., Kaika M., Swyngedouw E., a cura di, *In the Nature of Cities. Urban Political Ecology and the Politics of Urban Metabolism*. London-New York: Routledge.
- Libertà (2021a). Avviato il rilascio di acqua dal Brugno: flusso costante di 2mila litri al secondo. 25/06/2021. <https://www.liberta.it/news/cronaca/2021/06/25/avviato-il-rilascio-di-acqua-dal-brugno-flusso-costante-di-2mila-litri-al-secondo>.
- Libertà (2021b). Giornata mondiale dell'acqua, Confagricoltura: "Servono infrastrutture". 23/03/2021. <https://www.liberta.it/news/economia-e-politica/2021/03/23/giornata-mondiale-dellacqua-confagricoltura-servono-infrastrutture>.
- Libertà (2021c). Diga della Val Nure è ora di spingere la per la realizzazione. 18/11/2021, p. 27.
- Mipaf (2010). *L'agricoltura nel distretto idrografico padano*. Roma.
- Perrotta D. (2018). Produrre la qualità. I pomodori pelati tra industria, tradizione e conflitti. *Meridiana*, 93: 71-90.
- Piacenza Sera (2019). Crotti (Coldiretti): "Le falde sono più basse del 2017, più infrastrutture per trattenere l'acqua". 27/03/2019. <https://www.piacenzasera.it/2019/03/crotti-coldiretti-le-falde-piu-basse-del-2017-piu-infrastrutture-trattenere-lacqua/289447>.
- Regione Emilia-Romagna (2019). Agricoltura, al via maxi-piano da 215 milioni per nuovi invasi e potenziamento infrastrutture irrigue. 17/07/2019. <https://www.regione.emilia-romagna.it/notizie/2019/luglio/agricoltura-al-via-maxi-piano-da-215-milioni-per-nuovi-invasi-e-potenziamento-infrastrutture-irrigue>.
- Id. (2019). *Documento di sintesi della Strategia di mitigazione e adattamento per i cambiamenti climatici*. Bologna.
- Id. (2020). *Piano di emergenza Diga Boschi*. Bologna.
- Id. (s.d.). Il caso della siccità 2017. <https://ambiente.regione.emilia-romagna.it/it/geologia/geologia/acque/risorse-montagna/pdf/la-siccita-2017-il-caso>.
- Regione Lombardia (2015). *Programma Energetico Ambientale Regionale*. Milano.
- Tibaldi S., Cacciamani C., Pecorara S. (2010). Il Po nel clima che cambia. *Biologia Ambientale*, 24(1): 21-28.
- Truelove Y. (2019). Rethinking water insecurity, inequality and infrastructure through an embodied urban political ecology. *WIREs Water*, 6: 1-7.

www.fao.org/faostat
www.istat.it

RIASSUNTO: Questo intervento vuole approfondire il rapporto tra agricoltura industriale, acqua e territorio partendo dalla produzione di pomodoro da industria nella pianura piacentina, un'area soggetta a ricorrenti episodi siccitosi. Saranno messe in luce le conflittualità legate all'uso dell'acqua da parte dell'agricoltura industriale e connesse alla volontà di costruzione di uno sbarramento artificiale. Secondariamente si presenterà la questione del mais, coltura connessa al pomodoro, e una cui crescente quantità è destinata alla produzione di biogas nelle confinanti province lombarde.

*Università degli Studi di Milano; stefania.albertazzi@unimi.it

INDICE

Presentazione di <i>Egidio Dansero</i>	pag.	5
Introduzione. Nuovi futuri alimentari di <i>Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero</i>	»	7
<i>Sessione 1 – Mangiare geografico? Rappresentazione della tipicità e costruzione dei territori alimentari</i>		
MONICA MEINI, MARCO PETRELLA, Mangiare geografico? Rappresentazione della tipicità e costruzione dei territori alimentari	»	11
LAURA CASSI, Dai prodotti agroalimentari tradizionali agli “ori” di Toscana. Cenni di storia identitaria locale	»	13
NADIA MATARAZZO, DIONISIA RUSSO KRAUSS, Il <i>wine business</i> nelle aree interne della Campania: tra sviluppo “lento” e ricerca dell’eccellenza industriale	»	21
FEDERICO CHIARICATI, Italia fuori dall’Italia. Identità nazionale e regionale dei prodotti alimentari nelle comunità italo-americane all’inizio del XX secolo	»	29
<i>Sessione 3 – Paesaggi del cibo</i>		
PAOLA BRANDUINI, GIACOMO PETTENATI, Paesaggi del cibo	»	39
PAOLA BRANDUINI, LAURENT LELLI, I paesaggi alimentari: alcuni spunti per legare l’alimentazione al paesaggio e agli attori locali	»	43
ANGELICA PIANEGONDA, NICOLA GABELLIERI, SARA FAVARGIOTTI, ELENA DAI PRÀ, Trento foodscape: esplorando il paesaggio urbano-rurale e le sue trasformazioni attraverso le fonti geografico-storiche	»	47
GUIDO LUCARNO, Il formaggio Bettelmatt: rapporti tra cibo e territorio nella tradizione walser della Valle Antigorio-Formazza (Piemonte)	»	55
GIULIANA QUATTRONE, I paesaggi culturali vitivinicoli dell’UNESCO: aspetti gestionali e prospettive per lo sviluppo sostenibile locale	»	63
<i>Sessione 4 – L’evoluzione degli Alternative Food Network</i>		
FILIPPO RANDELLI, L’evoluzione degli <i>Alternative Food Network</i> (AFN)	»	77
CECILIA CORNAGGIA, I GAS a Milano, trasformazioni in corso	»	79
<i>Sessione 5 – Fra insicurezza e povertà alimentare: un complesso polimorfismo geografico esacerbato dalla pandemia di Covid-19</i>		
ROBERTO SENSI, FEDERICO MARTELLOZZO, Fra insicurezza e povertà alimentare: un complesso polimorfismo geografico esacerbato dalla pandemia di Covid-19	»	89
BEATRICE FERLAINO, Il mercato dei cereali in Marocco: una realtà composta e molteplice per governare la “sicurezza alimentare”	»	91
VERONICA ALLEGRETTI, CHIARA FIORE, Rappresentazioni e paesaggi alimentari in povertà: il caso dell’Associazione Eufemia	»	97
<i>Sessione 6 – Territori interpreti del cibo: tra diritto e geografia</i>		
MAURIZIA PIERRI, ANTONELLA RINELLA, Territori interpreti del cibo: tra diritto e geografia	»	105
FABIO POLLICE, ALESSANDRO ISONI, ROBERTO FRANCO GRECO, PATRIZIA MIGGIANO, MARCO SPONZIELLO, Esplorare la territorialità attraverso il diritto. Considerazioni sul potenziale narrativo dei disciplinari di produzione a partire da alcuni casi studio	»	107

LIBERATA NICOLETTI, ROBERTO MOREA, Tutela e valorizzazione dell'agro-biodiversità in Puglia: le Comunità del cibo	pag. 115
ROBERTO FRANCO GRECO, SARA NOCCO, Comunità del cibo e rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali italiani. Il caso della Garfagnana	» 121
SERGIO CANDELA, I marchi territoriali regionali di qualità dei prodotti agroalimentari: strumenti giuridici di tutela del territorio e della diversità agroalimentare?	» 129
MAURIZIA PIERRI, ANTONELLA RINELLA, FRANCESCA RINELLA, Le De.Co. in Puglia: una pratica designativa senza cornice normativa?	» 135
ELISABETTA MARZO, L'imposizione della produzione alimentare come mezzo di controllo delle comunità sul territorio: il caso del <i>land grabbing</i>	» 143
CHIARA DORIA, Mangiare è un atto agricolo (e sociale)	» 151
FEDERICA EPIFANI, VINCENZO LORUBBIO, COSIMO A. QUARTA, La produzione alimentare etica come forma di resistenza creativa: una narrazione territoriale, tra limiti del diritto e possibilità di riscatto sociale	» 157
 <i>Sessione 9 – Cibo e turismo: modelli, pratiche ed esperienze di fruizione delle destinazioni</i>	
DONATELLA PRIVITERA, TERESA GRAZIANO, Cibo e turismo: modelli, pratiche ed esperienze di fruizione delle destinazioni	» 167
ELISABETTA GENOVESE, DANIELA SANTUS, Paesaggi del vino in Germania: un esempio di <i>place branding</i>	» 169
GIROLAMO CUSIMANO, GIOVANNI MESSINA, San Mauro Castelverde e la cultura pastorale	» 177
VINCENZO MINI, Turismo lento e cibo	» 185
ANGELO BENCIVENGA, ANNALISA PERCOCO, Ecosistema del turismo enogastronomico in Basilicata	» 193
ANTONIETTA IVONA, Gli eventi gastronomici minori per la ripartenza del turismo in Italia	» 199
SIMONA MONTELEONE, DONATELLA PRIVITERA, Viaggio negli occhi e nel gusto del patrimonio culinario. Criminalità e contraffazione	» 207
ENRICO ERCOLE, Cibo, turismo esperienziale e sviluppo locale nelle aree rurali: studio di casi nelle aree collinari dell'Italia settentrionale	» 213
RAFFAELA GABRIELLA RIZZO, LUCA SIMONE RIZZO, La regione istriana della Croazia: turismo gastronomico per una valorizzazione territoriale sostenibile. Il caso del tartufo istriano	» 219
 <i>Sessione 11 – Ripensare le “regioni del cibo” tra progetti politici, processi sociali e regionalizzazioni normative</i>	
DAVID FANFANI, EGIDIO DANSERO, GIAIME BERTI, Ripensare le “regioni del cibo” tra progetti politici, processi sociali e regionalizzazioni normative	» 227
FRANCESCO MARIA OLIVIERI, AURORA CAVALLO, Sviluppo locale e sistema agroalimentare nella pianificazione strategica territoriale	» 229
MARIATERESA GATTULLO, Distretti del cibo e percorsi di territorializzazione. Riflessioni teoriche ed alcune evidenze empiriche	» 235
LUCA BATTISTI, CHIARA SPADARO, EGIDIO DANSERO, Alcune riflessioni attorno al concetto di City Region Food System nelle politiche locali del cibo	» 243
 <i>Sessione 12 – Agricoltura urbana tra green city e food justice</i>	
DAVIDE MARINO, GIAMPIERO MAZZOCCHI, Agricoltura urbana tra <i>green city</i> e <i>food justice</i>	» 251
ALICE GIULIA DAL BORGO, VALENTINA CAPOCEFALO, GEMMA CHIAFFARELLI, Il ruolo delle pratiche di agricoltura rigenerativa nella produzione di servizi ecosistemici e socio-territoriali nell'area sudest di Milano	» 253

Sessione 13 – Piattaforme digitali, cibo e città

- CHIARA CERTOMÀ, MICHELA LAZZERONI, Piattaforme digitali, cibo e città pag. 265
- VALENTINA ALBANESE, MICHELA LAZZERONI, Piattaforme digitali e distribuzione ineguale dell'accesso al cibo: leggere i divari dei servizi di food delivery durante la pandemia » 267

Sessione 14 – Cibo e biopolitica

- ANNALISA COLOMBINO, PAOLO GIACCARIA, Cibo e biopolitica » 277
- VANIA SANTI, Cibo, circolazione e confini. Geografie di sicurezza alimentare ai tempi del Covid-19 » 281
- PARAGANO DANIELE, Cibo, violenza e relazioni sociali: tra specismo e necropolitica » 289

Sessione 15 – Cibo e cooperazione internazionale: agende di sviluppo e pratiche trasformative

- VALERIO BINI, ISABELLA GIUNTA, Cibo e cooperazione internazionale: agende di sviluppo e pratiche trasformative » 297
- MAURO CONTI, Governance globale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale » 299
- CARMELO BUSCEMA, Cooperazione e pandemia. L'umanitarismo autoritario come terreno di riconfigurazione degli assetti del sistema mondo » 309
- STEFANIA ALBERTAZZI, VALERIO BINI, EMANUELA GAMBERONI, DUKE MOREMA, Cooperazione internazionale e sistemi locali del cibo: l'agricoltura Ogiek nella foresta Mau (Kenya) » 317
- ROBERTA CURIAZI, Dalle Alpi alle Ande, dalla trasformazione della materia prima al mercato: la storia di sviluppo di Salinas de Guaranda "tra cooperazione e formaggio" » 325
- FABIANA CALLEGARI, Marrakech e la sostenibilità dei sistemi alimentari locali: un esempio di resilienza urbana » 335

Sessione 16 – Territori urbani e periurbani nella prospettiva dei servizi ecosistemici, verso politiche locali del cibo

- LUCA BATTISTI, MARCO MARIA BAGLIANI, FEDERICO CUOMO, FEDERICA LARCHER, Territori urbani e periurbani nella prospettiva dei servizi ecosistemici, verso politiche locali del cibo » 347
- ALEXANDER PALUMMO, Dal fiume alla tavola: prospettive di filiera agricola periferica come servizio di area vasta » 349
- LUCA BATTISTI, MARCO MARIA BAGLIANI, FEDERICO CUOMO, FEDERICA LARCHER, I servizi ecosistemici e le politiche urbane del cibo. Quali prospettive per Torino? » 353

Sessione 17 – Dal piatto al campo: la sostenibilità dell'agroalimentare tra food security e food safety

- MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, Dal piatto al campo: la sostenibilità dell'agroalimentare tra *food security* e *food safety* » 361
- MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, Interpretare e tutelare *food security* e *food safety*: l'indispensabile approccio territorialista » 363
- ANTONIETTA IVONA, I distretti del cibo, nuove aggregazioni per una nuova agricoltura » 371
- LUIGI MUNDULA, Agricoltura 4.0 – Luci e ombre di un futuro attuale » 379
- GIUSEPPE MUTI, Frutti di sottobosco. La criminalità organizzata nella filiera agroalimentare » 387
- TERESA AMODIO, Aziende e processi circolari per la creazione di valore » 397
- ANNA BONAVOGLIA, Agricoltura biologica e sostenibilità: una riflessione sulla Campania » 405
- CARMEN SILVA CASTAGNOLI, Dalle antiche piazze del mercato ai farmers' markets polifunzionali. Ri-scoperta di un nuovo modello di aggregazione del cibo » 411
- LIBERATA NICOLETTI, MARTA MELGIOVANNI, La salvaguardia della qualità agroalimentare e della biodiversità nelle aree naturali protette della Puglia » 419
- MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, FRANCESCO LODATO, L'uso dei fitofarmaci in rapporto alla varietà dei sistemi agricoli locali e degli ordinamenti colturali » 425

ROSALINA GRUMO, SIMONA GIORDANO, Blue Economy: attività e co-gestione delle risorse verso un nuovo modello di sviluppo	pag. 439
SILVIA SINISCALCHI, Gli allevamenti intensivi in Italia tra <i>food safety</i> e sostenibilità. Un'analisi geografica	» 449
<i>Sessione 18 – Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della foodification</i>	
MATTEO PUTTILLI, PANOS BOURLESSAS, Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della <i>foodification</i>	» 461
ANNACHIARA AUTIERO, Cibo e trasformazioni urbane: il caso di Porta Capuana a Napoli	» 463
ANTONELLA MARLENE MILANO, ALESSANDRO BONIFAZI, GIULIA MOTTA ZANIN, PASQUALE BALENA, Mercati giornalieri e paesaggi alimentari nei processi di rigenerazione urbana alla scala di quartiere	» 471
FRANCESCA SILVIA ROTA, The relevance of the food desert concept and its opposite, the food oasis, for the urban theory. Some insights from the case of the Turin District “San Salvario”	» 485
EMANUELE FRIXA, <i>Foodification</i> e diffusione di pratiche solidali nell'epoca della pandemia: il caso delle cucine popolari di Bologna	» 491
FRANCESCA ZANUTTO, Turisti e residenti: qualità dei servizi di ristorazione a Torino	» 495
<i>Sessione 19 – Educazione geografica al cibo</i>	
CRISTIANO GIORDA, Educazione geografica al cibo	» 507
TONY URBANI, LUISA CARBONE, Comu-cibo: le connessioni delle comunità con il cibo fra possibilità di connessione e potenziali conflitti	» 509
LAURA GENNARO, SIBILLA BERNI CANANI, FABRIZIA MACCATI, ANDRÉS PENALOSA, Strumenti di educazione alimentare con approcci didattici interdisciplinari: il caso della geografia	» 515
FABIO FATICHENTI, Gli orti didattici, ieri e oggi: premesse teoriche, contesti, esperienze, con particolare riferimento al caso dell'Umbria	» 523
ELENA CADEL, SONIA MASSARI, SEEDs e le sette doppie piramidi culturali: consapevolezza sulle diete sane e sostenibili in diversi contesti geografici	» 531
ANGELA COSSIRI, GIULIA MESSERE, Educazione alimentare e obiettivi di sviluppo sostenibile	» 539
<i>Sessione 20 – Cibo e migrazioni: dalla produzione al consumo</i>	
FABIO AMATO, FLAVIA CRISTALDI, Cibo e migrazioni: dalla produzione al consumo	» 547
SIMONA SPERINDÈ, LAURA GENNARO, Sapori e saperi migranti	» 549
<i>Sessione 21 – Cibo, corpi e spazi</i>	
ALESSIA TOLDO, SILVIA PILUTTI, ALBERTO VANOLO, Cibo, corpi e spazi	» 557
SOFIA VENTUROLI, “Así comemos los indios en la sierra”. Cibo, territorio e mobilità sociale nelle Ande di Conchucos, Perù	» 559
<i>Sessione 22 – Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali</i>	
ROBERTA CEVASCO, FRANCO FASSIO, Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali	» 569
FRANCESCA LOMBARDI, Identità e tradizione, cultura e produzione enogastronomica nel Sannio e nell'Irpinia	» 571
ROBERTA CEVASCO, NICOLA GABELLIERI, Biografie di paesaggi alpini: produzioni di quota e pascoli alberati di larice (Val di Fiemme e Valle Argentina)	» 577
STEFANIA CERUTTI, PAOLA MENZARDI, TULLIO BAGNATI, GIULIA DAMIANI, Dal paesaggio terrazzato a una nuova-vecchia agricoltura nelle “terre di mezzo”	» 585
ELISABETTA GENOVESE, Rigenerazione delle risorse ambientali e circolarità nella produzione dei novel food: il caso di studio dell'alga spirulina	» 595

Sessione 23 – Food waste e territorio

- CLARA CICATIELLO, LUCA SECONDI, *Food waste* e territorio pag. 603
- LUISA CARBONE, Il ruolo dell'*empowered consumer* nello sviluppo di *smart foodscapes* » 605
- ENRICO DORIA, DANIELA BUONOCORE, Sostenibilità agro-alimentare e riciclo degli scarti vegetali per l'estrazione di composti bioattivi » 611

Sessione 24 – Politiche urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata

- GIULIA GIACCHÈ, MARIAVALERIA MININNI, FRANCESCA GIARÈ, Politiche urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata. Quali politiche adottare? Quali strumenti? Quali campi di azione? » 623
- LORENZO BROCADÀ, LORENZO MONDINO, Ruralità urbana nel comune di Genova. Analisi di politiche integrate e di gestione collettiva del patrimonio agroforestale: il caso delle Serre di San Nicola e della Banca della Terra » 629
- RINALDO GRITTANI, ALESSANDRO BONIFAZI, ANTONELLA MILANO, GIULIA MOTTA ZANIN, Agricoltura civica e paesaggi periurbani nella transizione ecologica a Bari » 639

Sessione 27 – Le molteplici dimensioni del rapporto tra cibo e ambiente: dall'ecologia politica del cibo alla contabilità ambientale

- MARCO BAGLIANI, GIACOMO PETTENATI, ANTONELLA PIETTA, Le molteplici dimensioni del rapporto tra cibo e ambiente: dall'ecologia politica del cibo alla contabilità ambientale » 655
- STEFANIA ALBERTAZZI, Agricoltura industriale e acqua nella pianura piacentina: spunti di ricerca a partire dalla coltura del pomodoro da industria » 657

