

Mirella Loda\*, Matteo Puttilli\*

History (still) to eat.  
*L'impatto della pandemia sul settore della ristorazione  
nel centro storico di Firenze*

*Parole chiave:* foodification, centri storici, Firenze, pandemia.

Specialmente nei centri storici delle città d'arte, il settore della ristorazione è stato uno dei comparti economici dove più si sono avvertiti gli effetti delle misure contenitive della pandemia di Covid-19, interrompendo almeno temporaneamente un processo espansivo che in precedenti lavori si era definito come *foodification*. Tale concetto esprimeva una più ampia trasformazione funzionale delle aree centrali in luoghi sempre più marcatamente dedicati al *loisir* e a esperienze connotate dalla transitorietà, e dove il target di riferimento era incarnato in larga misura da visitatori e frequentatori occasionali. A partire dall'analisi dei dati raccolti su un arco quasi ventennale e ulteriormente aggiornati nell'ultimo biennio, il contributo analizza l'impatto della pandemia sul settore della ristorazione nel centro storico di Firenze e si interroga sui possibili scenari post-pandemici. I risultati, che mostrano la complessiva tenuta del settore, rivelano il carattere ormai fisiologico e non controvertibile dei processi di rifunzionalizzazione in atto nei centri storici; nondimeno, si suggeriscono alcune soluzioni per contenerne gli effetti maggiormente distorsivi.

*History (still) to eat. The impact of the pandemic on the catering sector in the historical centre of Florence*

*Keywords:* foodification, historical centres, Florence, pandemic.

Especially in the historic centres of the most touristicized cities, catering activities have been one of the most impacted sectors by the containment measures of the Covid-19 pandemic, resulting in the interruption of an expanding process that in previous works

\* Università degli Studi di Firenze, Dipartimento SAGAS – Storia, Archeologia, Geografia, Arte e Spettacolo, Laboratorio di Geografia Sociale (LaGeS), Via San Gallo 10, 50129 Firenze; mirella.loda@unifi.it, matteo.puttilli@unifi.it. Il contributo è stato concepito e redatto congiuntamente dagli autori. È tuttavia possibile distinguere le attribuzioni come segue: a Mirella Loda i par. 1 e 3; a Matteo Puttilli i par. 2, 4 e 5.

Saggio proposto alla redazione il 23 maggio 2022, accettato il 25 settembre 2022.

has been defined as foodification. This concept was intended to express a broader functional transformation of the central areas into places increasingly dedicated to leisure activities and temporary experiences, and where the reference target was largely embodied by occasional visitors and frequenters. Starting from the analysis of data collected over a period of almost twenty years and further updated in the last two, the contribution analyzes the impact of the pandemic on the catering sector in the historic centre of Florence and questions possible post-pandemic scenarios. The results, which show the overall resilience of the sector, reveal the physiological and irreversible nature of the transformations underway in historic centres; nevertheless, some solutions aimed at containing the most disruptive effects of such transformations are also suggested.

1. INTRODUZIONE. – In precedenti lavori maturati nell'ambito del programma di ricerca *History to eat* (Loda, Puttilli e Bonati, 2019; Loda, Bonati e Puttilli, 2019; Puttilli, Portinaro e Bonati, 2020) si è proposto il concetto di *foodification* come chiave di lettura delle trasformazioni in corso nei centri storici, con particolare riferimento al caso delle città d'arte. Con questo termine si intendeva richiamare l'attenzione su come l'incremento dell'offerta, del consumo e della messa in scena del cibo esprimesse una più ampia trasformazione funzionale delle aree centrali nella quale gli spazi pubblici urbani andavano assumendo una funzione di vetrina e di palcoscenico per esperienze connotate dalla transitorietà e dove il target di riferimento era incarnato in grande misura da visitatori e frequentatori occasionali. Sebbene tale processo non fosse esclusivo delle città d'arte interessate dal turismo di massa, ma anzi riflettesse un'evoluzione più generale delle funzioni urbane alla scala quantomeno europea, attraverso il caso studio di Firenze si era altresì dimostrato come, proprio nel contesto dei centri storici delle città d'arte, la foodification si manifestasse in modo particolarmente veemente, al punto da indurre le amministrazioni comunali a intervenire – tramite ordinanze e strumenti emergenziali – nel tentativo di contenere il fenomeno.

L'avvento della pandemia ha momentaneamente interrotto tale processo: le misure contenitive, la diminuzione dei flussi turistici e la diffusione dello smart-working, ancora più delle chiusure temporanee degli esercizi commerciali e delle stesse attività di ristorazione, hanno infatti minato la base economica dei centri storici. Non è quindi sorprendente che la pandemia si sia accompagnata a un crescente dibattito sulla sostenibilità del modello di sviluppo incentrato sulla monocultura turistica e a ricorrenti richiami alla necessità di “imparare dalla pandemia” per ripensare il futuro delle città d'arte (Eurocities, 2022)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Nell'ambito italiano, si sono intensificate le iniziative di scambio e confronto tra città d'arte (Firenze e Venezia in primis) finalizzate a condividere esperienze e strategie in materia di gestione dei flussi turistici e salvaguardia dei centri storici nel post-pandemia. Tali iniziative hanno peraltro originato una proposta di legge di iniziativa popolare “Salva centri storici”, annunciata dal sindaco

Durante l'ultimo biennio il Laboratorio di Geografia Sociale (LaGeS) dell'Università di Firenze ha continuato a monitorare l'evoluzione del fenomeno della foodification, attraverso l'aggiornamento di un data-base georeferenziato sulle attività di ristorazione in una porzione statisticamente rappresentativa del centro storico di Firenze<sup>2</sup>. A partire dall'esame di tali dati, il contributo ha un duplice obiettivo: in primo luogo, analizzare l'impatto della pandemia sul comparto della ristorazione nel centro storico di Firenze, rispondendo in tal modo all'appello per casi studio esplorativi – prima ancora che esplicativi – che contribuiscano a creare una base conoscitiva diversificata sugli effetti della pandemia nei centri storici delle città europee, specialmente in quelle a maggiore vocazione turistica (Kowalczyk-Aniol *et al.*, 2021); in secondo luogo, valutare, alla luce delle criticità connesse al fenomeno della foodification, l'esistenza di condizioni per una parziale riconversione economica e funzionale dei centri storici nel post-pandemia.

L'articolo è organizzato come segue: dopo questa introduzione, il paragrafo 2 richiama le principali caratteristiche del processo di foodification dei centri storici, ridiscutendole alla luce del dibattito sugli impatti della pandemia; il paragrafo 3 si concentra sul caso di Firenze: dopo un sintetico inquadramento metodologico, si ricostruisce l'espansione della foodification sino al 2020, per poi passare a esaminare l'impatto delle politiche restrittive e di contrasto della pandemia sul settore gastronomico nel centro storico fiorentino; il paragrafo 4 discute gli scenari che si profilano nel post-pandemia, alla luce del più ampio dibattito sul futuro del centro storico sviluppatosi (in modo particolare) durante il biennio pandemico; infine, le conclusioni riprendono gli elementi salienti dell'articolo e auspicano ulteriori studi che, anche in una prospettiva comparativa a livello europeo e nazionale, possano contribuire a consolidare la riflessione sulla trasformazione funzionale dei centri storici contemporanei.

2. FOODIFICATION, CENTRI STORICI E PANDEMIA. – All'origine del concetto di foodification vi era la constatazione che i centri storici di numerose città – specialmente nel sud dell'Europa – stessero sperimentando una specializzazione delle attività economiche verso funzioni di ristorazione, a detrimento di altre categorie merceologiche. Tale fenomeno accompagnava la progressiva funzionalizzazione dei

di Firenze Dario Nardella nel giugno 2022 e finalizzata a dotare le amministrazioni comunali di specifici strumenti di gestione (cfr. [www.comune.fi.it/comunicati-stampa/proposta-di-legge-salva-centri-storici-nardella-settembre-partira-la-raccolta](http://www.comune.fi.it/comunicati-stampa/proposta-di-legge-salva-centri-storici-nardella-settembre-partira-la-raccolta), ultimo accesso 22/07/2022).

<sup>2</sup> Tale azione di monitoraggio si è svolta nell'ambito di un più ampio programma di ricerca in convenzione con l'Assessorato all'Urbanistica del Comune di Firenze, finalizzato alla costruzione di un quadro conoscitivo che supportasse la definizione delle iniziative riguardanti l'assetto organizzativo e funzionale del centro storico fiorentino in preparazione del nuovo Piano Operativo della città. Gli esiti delle prime indagini svolte, comprensive dei dati sulla ristorazione (cfr. par. 3) sono pubblicati nel volume di Loda, Puttilli e Tartaglia, 2022.

centri storici come spazi di loisir e di consumo, enfatizzata dalla crescente rilevanza del turismo come risorsa per l'economia urbana. Gli effetti socio-spaziali di tali trasformazioni – che si riflettono nella progressiva riduzione di spazi e servizi rivolti ai residenti stabili dei centri storici – sono oggetto di un recente ampio dibattito in letteratura (Cocola-Gant, 2016; Gravari-Barbas e Guinand, 2017; Sequera e Nofre, 2018; Dodds e Butler, 2019) e causa di un'altrettanto ampiamente documentata conflittualità tra residenti e turisti (Freitag e Bauder, 2018; Milano, Novelli e Cheer, 2019).

Pur rimandando a lavori precedenti per ulteriori approfondimenti dell'impianto teorico alla base del concetto (in particolare Loda, Bonati e Puttilli, 2020), è utile sottolineare come il termine *foodification* volesse espressamente collegarsi – anche da un punto di vista semantico – ad altri lemmi impiegati in letteratura per illustrare le conseguenze urbane della monocultura turistica, sia in termini generali (*touristification*), sia in alcuni specifici comparti, quale quello immobiliare (*airbnbization*)<sup>3</sup>. Tuttavia, mentre nel settore residenziale la locazione di stanze nel circuito degli affitti temporanei su piattaforma è inestricabilmente connesso alla domanda turistica, il settore della ristorazione si espande in funzione di logiche che – seppure a diverse intensità – esistono a prescindere dalla presenza di una consistente domanda turistica (Bonazzi e Frixia, 2021; Bourlessas, Cenere e Vanolo, 2020; Graziano, 2021; Sommella e D'Alessandro, 2021). L'origine del fenomeno, infatti, è da ricondurre alle dinamiche di periurbanizzazione degli anni '60 e '70 del secolo scorso, quando i centri storici hanno cominciato a registrare una riduzione della popolazione residente e una contrazione delle attività economiche e commerciali a favore delle aree suburbane (successivamente integrate a scala metropolitana): è proprio negli spazi liberati da tali attività che si sono successivamente innestate tipologie commerciali maggiormente funzionali a una fruizione temporanea od occasionale (per lavoro, tempo libero o turismo). Tra queste, la ristorazione e l'offerta di cibo giocano un ruolo di primo piano non solo per rispondere a esigenze materiali, ma anche e soprattutto come attrattori culturali e come luoghi ai quali si ancorano svariate esperienze culturali urbane e complessi processi di distinzione sociale (Finkelstein, 1999; Slater, 2006; Hyde, 2014; Zukin, 1993; Neal, 2006; Zukin *et al.*, 2009; Hubbard, 2017). Sebbene non sia all'origine del fenomeno, il turismo – laddove è presente in forma di massa – porta la foodifica-

<sup>3</sup> Il termine intende esplicitamente distinguersi da quello di *food gentrification* (Sbicca, 2015; Cohen, 2018), con il quale pur presenta alcune significative aree di sovrapposizione. Rimandando ad altri lavori per un approfondimento (Loda, Bonati e Puttilli, 2020 e Introduzione al presente numero monografico), in termini sintetici si può sottolineare come il concetto di *foodification* vuole essere maggiormente estensivo rispetto al concetto di *food gentrification*, che può altresì essere incorporato nel primo; inoltre, si ritiene che la *food gentrification* sia un processo ancora fortemente ancorato al contesto anglo-sassone e più specificatamente statunitense, e che necessiti quindi di particolare attenzione per essere utilizzato nei contesti urbani più marcatamente europei.

tion alle estreme conseguenze: il ruolo cruciale che il consumo di cibo gioca nella costruzione dell'esperienza turistica (Laurier e Philo, 2004; Bell e Binnie, 2005; Bell, 2007, Zukin, 2008; Björk e Kauppinen-Räsänen, 2017; Rabbiosi, 2018) si riflette infatti in un forte aumento della domanda e dell'offerta di ristorazione, con la conseguente riorganizzazione del paesaggio commerciale dei centri storici (Sequera e Nofre, 2018; Mendes, 2017; Koens, Postma e Papp, 2018).

Proprio nei contesti delle città d'arte, la cesura generata in questo scenario dalla pandemia di Covid-19 è stata particolarmente impressionante ed evidente, e alcuni lavori hanno immortalato l'improvvisa trasformazione dei centri storici da spazi spettacolarizzati e disneyficati a vere e proprie *ghost town* durante le diverse ondate epidemiche e i relativi periodi di lock-down (Porębska *et al.*, 2021). Al contempo, per evidenti ragioni legate al perdurare dell'emergenza pandemica, sono ancora pochi gli studi che hanno contribuito ad analizzare empiricamente l'effettivo impatto della pandemia sulle attività economiche dei centri storici delle città europee, peraltro con metodologie e risultati assai diversificati anche per la diversa natura dei contesti analizzati. Nel caso di Barcellona, ad esempio, Frago (2021) ha documentato il processo di desertificazione economica e commerciale di alcune aree del centro in atto alla fine del 2020, dove le chiusure rispetto al periodo pre-covid interessavano il 37.3% delle attività di ristorazione (nello specific pub, bar e ristoranti). Similmente, analizzando i casi di Varsavia e Cracovia, Poplawska (2021) ha rilevato come i centri storici, e in particolare le High Street, si siano dimostrati i nodi più deboli del sistema economico e commerciale urbano di fronte alla pandemia, con le maggiori chiusure registrate nei comparti della ristorazione e dell'intrattenimento. Ancora sul contesto polacco, e di Cracovia in particolare, Kowalczyk-Aniol *et al.* (2021) hanno invece rilevato una complessiva tenuta del settore commerciale ed economico, comunque condizionata alle misure di sostegno e supporto messe in campo alla scala nazionale e locale. È altresì significativo osservare come, pur nelle loro differenze, gli studi sopra menzionati siano concordi nel riscontrare significative differenze rispetto all'impatto della pandemia nei centri storici rispetto agli altri quartieri residenziali, dove gli effetti in termini di chiusure o impatto economico sono stati assai inferiori.

Al di là dei singoli studi di caso, ciò che emerge dal dibattito è un rinnovato interesse per il comparto della ristorazione, come lente attraverso cui leggere l'impatto del Covid-19 sui centri storici in senso lato e prefigurare scenari evolutivi per il post-pandemia. Infatti, sebbene la questione della sostenibilità del modello di sviluppo incentrato sulla monocultura turistica fosse stata posta già prima della pandemia, la crisi delle attività economiche nel biennio 2020-2022 ha dato nuovo vigore a tale riflessione, sia in ambito accademico sia politico (Milano e Koens, 2021). Tuttavia, è stato notato come le soluzioni prospettate risultino spesso polarizzate sulla base di assunti ideologici, che non prendono pienamente in considera-

zione l'eterogeneità degli interessi e degli attori in gioco, e soprattutto le difficoltà implicite nel cambiare un modello economico dal quale molti soggetti dipendono, o al quale si sono nel tempo abituati (*ibidem*, 2021; Loda, 2022). In tale prospettiva, valutare l'impatto della pandemia sulle attività economiche dei centri storici è imprescindibile per suggerire misure e interventi di policy commisurate alle effettive possibilità di intervento sul modello di sviluppo e contribuire in modo più consapevole e pragmatico al dibattito sugli scenari per i centri storici nelle città post-pandemiche.

3. *IS HISTORY STILL TO EAT? LA FOODIFICATION A FIRENZE PRIMA E DOPO LO SCOPPIO DELLA PANDEMIA.* – Dal 2003 in avanti il paesaggio economico del centro storico di Firenze – e più nello specifico di una porzione rappresentativa dell'area ricompresa nelle mura trecentesche e inserita nella lista UNESCO del Patrimonio dell'Umanità nel 1982 – è stato oggetto di un periodico monitoraggio da parte del Laboratorio di Geografia Sociale dell'Università di Firenze (LaGeS), il quale rende oggi possibile un'analisi diacronica delle trasformazioni in atto lungo un arco temporale ormai quasi ventennale. Nella fattispecie, la base dati su cui si fonda il presente articolo proviene da un'indagine quali-quantitativa svolta tra il 2016 e il 2018 su un'area di 150 ettari (corrispondente a circa il 30% del sito UNESCO), nell'ambito della quale si sono realizzate: i) la mappatura e georeferenziazione di tutte le aree occupate da dehors al 2016; ii) la mappatura e georeferenziazione di tutte le attività di ristorazione (2018); iii) un'indagine standardizzata presso i gestori di un campione di attività di ristorazione (corrispondente al 45,7% del totale) su aspetti di natura organizzativa e gestionale, sulla percezione del contesto e sulle prospettive dell'attività. Nel contesto della già citata ricerca in convenzione con il Comune di Firenze (cfr. nota 1), si è recentemente effettuata una rilevazione su un'area di controllo di 48,8 ettari entro il perimetro delle precedenti indagini (cfr. fig. 1). Nei seguenti paragrafi, si richiamano brevemente i risultati delle indagini svolte prima della pandemia e si descrivono i risultati delle indagini condotte nell'ultimo biennio.

3.1 *L'espansione delle attività di ristorazione prima della pandemia.* – Alla progressiva contrazione di funzioni residenziali, che nell'arco degli ultimi 50 anni aveva comportato per Firenze la perdita di 90.000 abitanti (sino ai 367.150 attuali<sup>4</sup>), aveva fatto da contrappeso la crescita costante e massiccia dei flussi turistici: nel 2019, prima dello scoppio della pandemia, in città si registravano 4.025.355 arrivi e 11.048.718 presenze, di cui 1.029.738 arrivi e 3.200.301 presenze relativi al solo comparto extra-alberghiero<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> Fonte: ISTAT (<http://dati.istat.it/Index.aspx?QueryId=18561>, ultimo accesso 19/04/2022).

<sup>5</sup> Fonte: Open Data Città Metropolitana di Firenze ([www.opendatanetwork.it/](http://www.opendatanetwork.it/), ultimo accesso 9/04/2022).

Il centro storico sperimentava questi processi in forma estrema, e la contrazione delle residenze riduceva ulteriormente il numero degli abitanti a 44.000 (dati 2019), pari a circa il 12% della popolazione residente nel comune. Tale andamento era motivato anche dagli effetti distorsivi sul mercato immobiliare degli affitti esercitato da Airbnb, sulla cui piattaforma era offerto circa 1/5 del patrimonio immobiliare del centro storico (dati 2016) considerando solo l'offerta di 'case intere'. Facevano da contrappeso i circa 20.000 visitatori, che quotidianamente gravavano sul centro storico, secondo uno studio realizzato da Vodafone sulla base di un'analisi dei *mobile analytics*.

In risposta alla domanda turistica, anche le attività economiche andavano subendo profonde trasformazioni. In base ai dati raccolti dal LaGeS nell'ambito delle indagini sopra ricordate, le attività di ristorazione erano raddoppiate di numero in meno di tre lustri (2003-18), e si presentavano alla vigilia della pandemia nel rapporto di una ogni 23 persone ufficialmente residenti in centro, occupando fondi per circa 70.000 metri quadri. In circa 1/5 dei casi esse si erano sostituite a precedenti attività artigianali o commerciali di altro tipo, accentuando la funzionalizzazione turistica del centro storico. Il loro fatturato si originava in media per il 50% dalla domanda turistica, ma questa percentuale raggiungeva e superava i 2/3 del totale nella zona maggiormente monumentale. L'espansione delle attività di ristorazione avveniva anche attraverso una spiccata commercializzazione dello spazio pubblico nella forma di *dehors*, di cui disponeva poco meno della metà delle attività. Nel giro di un decennio (2008-18) i *dehors* sperimentavano tuttavia un incremento del 67% nel numero e del 45% nella superficie occupata.

Le criticità connesse a una così estrema rifunzionalizzazione turistica del centro storico erano oggetto di dibattito e di discussione già prima della pandemia: particolare attenzione vi era dedicata nel secondo Piano di Gestione dell'Area Unesco (Firenze Patrimonio Mondiale, 2016), in cui si auspicava il mantenimento di un equilibrio tra la fruizione libera dello spazio pubblico e il suo utilizzo a fini commerciali. Anche in risposta a tale auspicio, tra la fine 2017 e l'inizio del 2018 il Comune di Firenze emetteva un'ordinanza che bloccava per tre anni la concessione di nuove licenze per attività di somministrazione nel perimetro UNESCO. Tuttavia, gli strumenti in mano all'amministrazione comunale per governare il settore commerciale e della somministrazione di alimenti e bevande sono assai limitati, tanto più a fronte degli introiti assicurati direttamente o indirettamente dal mercato turistico a più comparti<sup>6</sup>. Uno dei principali effetti della funzionalizzazione turistica del centro storico, infatti, era la sua accresciuta appetibilità dal punto di vista degli investimenti immobiliari. Ne erano testimonianza i canoni versati per i locali delle attività di ristorazione, che negli ultimi 15 anni risultavano cresciuti del 34% oltre il valore che

<sup>6</sup> In particolare per effetto della cosiddetta direttiva Bolkestein, Direttiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006, relativa ai servizi nel mercato interno.

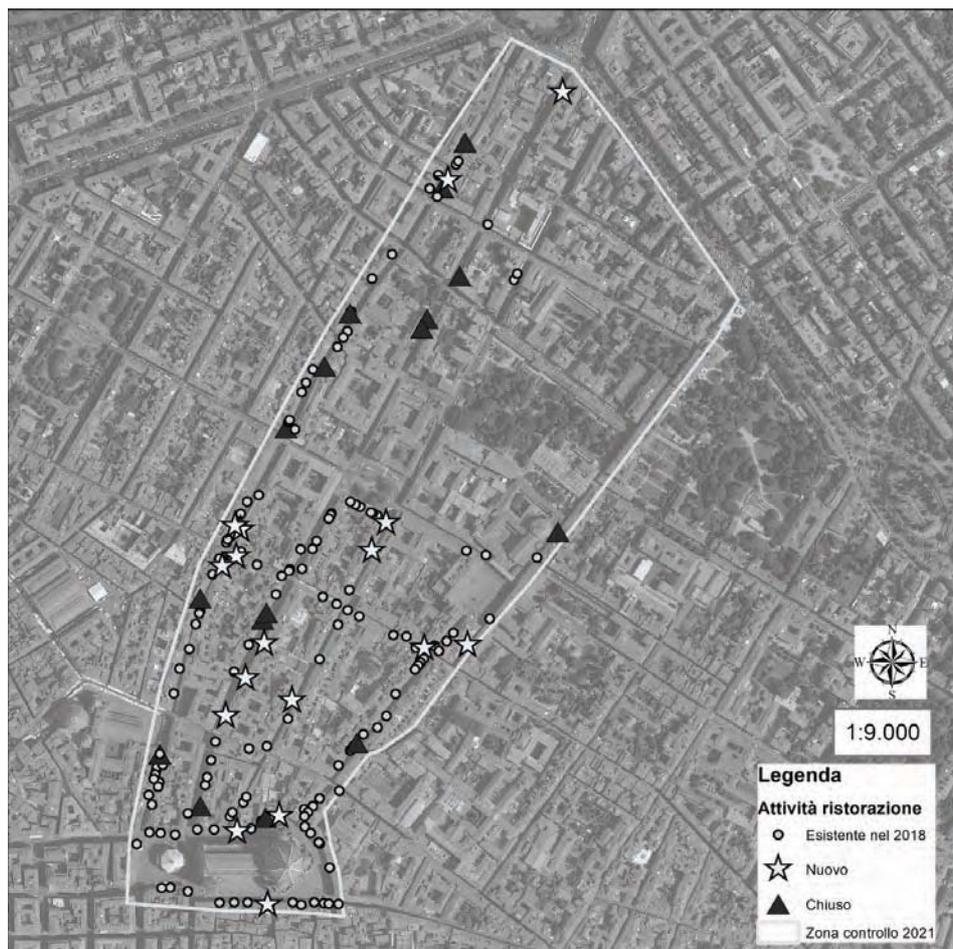
risulterebbe applicando il tasso di inflazione medio italiano calcolato dall'ISTAT sui prezzi al consumo. L'elevata remuneratività dei capitali investiti in fondi commerciali dava ragione anche della scarsa disponibilità di fondi in vendita nell'area d'indagine nella fase pre-pandemica (84% delle attività occupano i locali in affitto). Il quadro si presentava come decisamente positivo anche per quanto riguarda l'andamento del fatturato delle attività di ristorazione: prima dell'avvento del covid-19, oltre il 37% degli operatori dichiarava che il fatturato era aumentato negli ultimi tre anni, e meno di 1/5 denunciava una diminuzione.

3.2 *L'impatto della pandemia e la resilienza del settore della ristorazione.* – Nello scenario sopra delineato, la pandemia ha avuto effetti rilevanti, tanto che proprio la ristorazione fiorentina è stata assunta ad esempio, da parte di molti media nazionali, della crisi indotta dalla pandemia. Alle soglie dell'estate 2020, dopo la prima ondata pandemica, le perdite nel settore del turismo erano stimate in circa un miliardo di euro, e a metà dell'autunno del 2020 Firenze risultava la città maggiormente colpita dal crollo dei consumi (−42,8% rispetto al 2019). Nel più ristretto comparto della ristorazione, secondo un sondaggio condotto dal gruppo Ristoratori Toscana nell'autunno del 2020, i ristoranti del centro storico registravano un calo degli incassi intorno all'80% (circa il doppio di quello registrato dai ristoranti al di fuori del sito UNESCO), e le aspettative erano che un ristoratore su quattro avrebbe chiuso da lì a poco in città, con un incremento sino a uno su due in centro storico. Agli inizi del 2022, successivamente all'arrivo della variante omicron, le associazioni di categoria dei ristoratori stimavano che il 40% dei locali avessero chiuso definitivamente o temporaneamente nel centro storico, confermando una perdita fino all'80% del fatturato. Assai differente risultava, invece, la situazione dei quartieri residenziali al di fuori dell'area UNESCO, dove le attività economiche e commerciali mantenevano una certa frequentazione data da una maggiore densità residenziale rispetto agli spazi “svuotati” del centro storico.

Come noto, le difficoltà affrontate dagli operatori del settore hanno indotto l'adozione di misure straordinarie da parte delle autorità pubbliche: se a livello nazionale i principali interventi hanno riguardato la cassa integrazione e misure di sostegno economico diretto e indiretto alle imprese, da parte del Comune di Firenze la principale misura adottata – in linea con molte altre città italiane ed europee – è consistita nell'emanazione del regolamento per le occupazioni di suolo pubblico a carattere straordinario per le attività di ristoro all'aperto (settembre 2020). Tale regolamento, successivamente rinnovato per tutto il 2021 e ulteriormente esteso – anche se a condizioni più stringenti<sup>7</sup> – anche alla primavera ed estate del 2022,

<sup>7</sup> Il nuovo regolamento prevede, infatti, che le nuove concessioni siano soggette al pagamento del canone patrimoniale di concessione suolo pubblico e che per le occupazioni su sedime stradale sia installata una struttura di contenimento dell'area concessionata. È significativo anche sottolineare

disciplinava la possibilità di occupare gratuitamente una quota maggiore di suolo pubblico, favorendo in tal modo la frequentazione dei locali di somministrazione all'aperto e in condizioni di distanziamento sociale.



Fonte: elaborazione LaGeS, 2022.

Fig. 1 - Estensione dell'area di controllo e dettaglio delle nuove aperture e chiusure al momento della rilevazione (novembre 2021)

are come le nuove norme prevedano un regime differenziale tra centro storico UNESCO e il resto della città per quel che riguarda l'estensione massima delle aree occupate dai dehors (equivalenti a uno stallone di sosta nel primo caso e a due nel secondo).

A fronte dei numeri sopra richiamati e delle misure di sostegno al settore della ristorazione, come è mutato il paesaggio della foodification nel centro storico dal punto di vista quantitativo? Confrontato con la situazione precedente, i dati della rilevazione effettuata nel novembre del 2021, a diciotto mesi dallo scoppio della pandemia, mostrano come il panorama delle attività di ristorazione si presenti sorprendentemente stabile. Nell'arco di tempo considerato, 16 attività hanno chiuso i battenti, ma 18 si sono aggiunte a quelle esistenti, per un totale di ben 159 attività di ristorazione attualmente presenti nell'area (Fig. 1).

La stabilità del settore della ristorazione si è tradotta anche in una fortissima espansione delle relative pertinenze esterne. Approfittando delle agevolazioni sopra richiamate, le attività di ristorazione hanno infatti massicciamente ampliato i propri dehors o ne hanno allestiti di nuovi. Degli 89 dehors esistenti nell'area al 2018, 15 sono stati rimossi (si noti la corrispondenza con le 16 attività che hanno chiuso i battenti), ma ben 43 si sono aggiunti a quelli esistenti, per un totale di 117 dehors attualmente presenti (cfr. dettaglio dell'area in prossimità del Duomo in figura 2). Il permesso di ampliare dehors a costo zero ha inoltre indotto 44 attività ad ampliare il proprio. Di conseguenza la superficie occupata da dehors nell'area osservata è quasi raddoppiata, passando da 1.027 mq del 2018 a 1.973 mq attuali.

È infine opportuno rilevare come, nonostante gli allarmi sulla crisi del settore, nell'ambito delle procedure per il rinnovo del cosiddetto Regolamento UNESCO<sup>8</sup> il Comune abbia confermato il blocco di tre anni all'apertura di nuovi locali di somministrazione nel centro storico (salvo subentri o casi eccezionali, per i quali si rimanda al testo della norma); rivendicato a più riprese da parte dell'amministrazione fiorentina<sup>9</sup>, tale provvedimento rivela come la foodification continui a essere percepita come un fenomeno in atto, da arginare e controllare per quanto possibile proprio in funzione dei suoi effetti potenzialmente distorsivi sul paesaggio economico del centro storico.

I dati raccolti empiricamente nel centro storico di Firenze dimostrano la sostanziale tenuta del settore della ristorazione, ponendosi in un certo senso in controtendenza con i pochi altri casi riportati in letteratura (cfr. par. 2) e, soprattutto, con gli annunci sulla crisi del comparto rilasciate dagli operatori. Né si è verificata la tanto annunciata (sui media locali) e temuta 'svendita' delle licenze a fondi di investimento e catene internazionali o nazionali che, pur essendo presenti nell'area di indagine, non hanno espanso significativamente le proprie attività nel periodo

<sup>8</sup> Cfr. Regolamento misure per la tutela e il decoro del patrimonio culturale del centro storico (in vigore dal 05/05/2020).

<sup>9</sup> In una delle più recenti occasioni, dall'assessore all'Urbanistica del Comune di Firenze, Cecilia Del Re, in qualità di discussant nell'ambito della seduta scientifica della Società di Studi Geografici di Firenze dedicata al tema "Ripensare la città d'arte dopo il Covid-19: il centro storico di Firenze" (29 marzo 2022).



Fonte: elaborazione LaGeS, 2022.

Fig. 2 - Nuovi dehors ed estensioni di dehors esistenti in una porzione dell'area di indagine (Piazza Duomo e vie limitrofe)

pandemico (così come è peraltro avvenuto nel comparto degli hotel, a parte alcune acquisizioni eclatanti che non si sono tuttavia consolidate in un vero e proprio trend). Senza negare le difficoltà vissute nel biennio trascorso, e delegando a successive indagini ulteriori approfondimenti e aggiornamenti, la stabilità del settore può essere spiegata con l'elevata remuneratività delle attività di ristorazione nel periodo pre-covid e quindi con forti aspettative di guadagno col recupero delle attività in fase post-pandemica. Al contempo, i risultati

dell'indagine aprono a più ampie riflessioni sulle effettive possibilità di intervento sulla base economica del centro storico di Firenze e delle città d'arte più in generale.

4. OLTRE LA FOODIFICATION? SCENARI POST-PANDEMICI NEL CENTRO STORICO DI FIRENZE. – Anche a Firenze come in molti altri contesti, la situazione di stallo determinata dalla pandemia ha offerto l'occasione per rilanciare una riflessione sul modello di sviluppo della città e del centro storico UNESCO in particolar modo. Nel caso fiorentino, tale riflessione si è espressa attraverso due diversi processi partecipativi che hanno interessato rispettivamente l'area metropolitana e la città di Firenze: i) CMFlorence seeSUSTAINABLE, attivato dalla Città Metropolitana di Firenze per accompagnare il percorso di costruzione dell'Agenda metropolitana 2030 per lo sviluppo sostenibile e incentratosi principalmente su una campagna di interviste a stakeholder, testimoni privilegiati e tavoli di lavoro tematici; ii) Firenze Prossima, promosso dal Comune di Firenze come azione propedeutica all'adozione del nuovo Piano Operativo Comunale e sviluppatosi attraverso iniziative di ascolto e coinvolgimento della cittadinanza, quali focus group, punti di ascolto ed assemblee pubbliche. Nell'economia di questo lavoro, è opportuno sottolineare come, in entrambi i percorsi, gli effetti distorsivi dell'overtourism e dell'eccesso di specializzazione turistica del centro storico siano stati richiamati tra i principali problemi della città nella prospettiva dello sviluppo sostenibile; nello specifico del centro storico, particolare attenzione è dedicata a quella che è stata definita dagli intervistati come la "concorrenza sleale" operata dai settori ricettivo e della ristorazione nei confronti degli altri comparti economici e commerciali (Città Metropolitana di Firenze, 2021, p. 30). Gli ambiti prioritari di intervento prospettati, e più volte richiamati ed enfatizzati nel dibattito pubblico cittadino più recente, si richiamano alle necessità di ripopolamento e recupero residenziale, da un lato, e di rilancio delle attività economiche al di là dell'offerta gastronomica, dall'altro (Firenze Prossima, 2021).

Tuttavia, sebbene specifiche politiche in entrambi gli ambiti siano auspicabili, alla luce di quanto sopra esposto le effettive possibilità di inversione del modello di sviluppo non sembrano realizzabili: da un lato, la riorganizzazione territoriale che negli ultimi decenni ha riversato residenza e attività produttive e terziarie nell'area metropolitana non appare reversibile. Come dimostrato in recenti lavori (Loda, Puttilli e Tartaglia, 2022), politiche per il recupero della residenza in centro potranno rivolgersi realisticamente solo a target molto specifici, con esiti comunque esigui in termini numerici e tempi di realizzazione assai lunghi, contribuendo in misura modesta al ripopolamento del centro storico; dall'altro lato, le misure messe in campo per favorire l'insediamento nel centro di attività produttive, artigianali e commerciali alternative alla ristorazione – in primis attraverso sgravi sull'imposta IMU a proprietari dei fondi che locassero a nuove imprese – si sono dimostrati

inefficaci, come recentemente riconosciuto dalla stessa amministrazione comunale (cfr. nota 5), confermando il carattere strutturale dell'attuale assetto commerciale ed economico della città.

Alla luce di tali osservazioni e della dimostrata tenuta del settore della ristorazione, sembra opportuno considerare la specializzazione del centro storico di una città d'arte come Firenze in funzione turistico-culturale e di loisir – di cui la foodification è l'espressione maggiormente visibile nel paesaggio commerciale – come un processo sostanzialmente fisiologico, se letto nel contesto attuale di riorganizzazione del fenomeno urbano a scala metropolitana-regionale. Peraltro, tale specializzazione non può essere valutata in senso esclusivamente negativo: la presenza in centro di una vasta offerta di locali di ristorazione e di intrattenimento e di una forte economia turistica previene fenomeni di degrado che altrimenti potrebbero accompagnarsi alla perdita di funzioni residenziali.

La sostanziale ineluttabilità del quadro sopra descritto non presuppone, tuttavia, che interventi pragmaticamente orientati a contenerne gli effetti più distorsivi non siano possibili, e anzi auspicabili. Come altrove argomentato (Loda, 2002), oltre ad azioni di carattere contenitivo direttamente rivolte al settore della ristorazione (quali le già menzionate sospensioni delle licenze e limitazioni a nuove aperture) e alla regolamentazione delle attività economiche – rese possibili da specifici regolamentazioni a tutela di aree UNESCO ed eventualmente in prospettiva attraverso leggi ad hoc destinate alla gestione dei centri storici – si ritengono strategiche misure indirette finalizzate, da un lato, ad alleggerire la pressione turistica sulle più note aree monumentali e, dall'altro, a recuperare una centralità funzionale e simbolica del centro storico per i residenti, da intendersi tuttavia non soltanto come gli abitanti del quartiere 1 (che ricomprende il perimetro del sito UNESCO), ma come gli abitanti dell'area vasta metropolitana. Nella prima direzione vanno politiche e interventi volti a riorganizzare la pressione turistica sul territorio: si tratta in tal caso di riorientare porzioni dei flussi verso risorse diffuse in un comprensorio territoriale più vasto<sup>10</sup> e di promuovere l'interesse per luoghi e architetture che siano espressione di epoche diverse dell'evoluzione cittadina, in tal modo estendendo l'immagine di Firenze oltre al brand "Rinascimento" che più la contraddistingue e che più insiste sull'area monumentale del centro storico<sup>11</sup>. Nella seconda direzione

<sup>10</sup> Esempi in tal senso sono l'iniziativa "Terre d'Uffizi", finalizzata all'esposizione di opere d'arte collocate nei depositi degli Uffizi in spazi museali diffusi sul territorio della Regione Toscana, e la promozione del circuito delle dodici ville e dei due Giardini medicei della regione.

<sup>11</sup> Simili interventi sono altresì in linea con l'approccio dell'Historic Urban Landscape (HUL) nella gestione del patrimonio culturale adottata e promossa dalla stessa UNESCO (2011), e che in estrema sintesi invita a: i) superare la coincidenza tra il concetto di patrimonio culturale e centro storico, considerando un'area urbana come un insieme di valori e componenti culturali e ambientali stratificatisi nel tempo e nello spazio, incluse le trasformazioni più recenti e il rapporto con il territorio più esteso; ii) promuovere strumenti e approcci di gestione intersettoriale, in cui gli

vanno interventi volti a promuovere, profilare e strutturare il centro anche come il fulcro di attività in grado di attrarre popolazione dall'area metropolitana, in particolare la popolazione studentesca e giovanile: si pensa in tal caso ad attività sociali, culturali a dimensione quotidiana, oltre alle attività di loisir, così da rafforzare la capacità del centro storico di proporsi come luogo privilegiato dove (recarsi per) svolgere un ampio ventaglio di ragioni e favorire nel tempo la diversificazione delle modalità di fruizione dei suoi spazi<sup>12</sup>. Questo ambito di intervento, nel quale l'amministrazione fiorentina ha mostrato un certo attivismo negli ultimi anni, mostra ampie possibilità di ulteriori articolazioni e di implementazioni.

5. CONCLUSIONI. – Nell'ambito di una vasta e continuativa attività di ricerca sul centro storico di Firenze, questo contributo ha inteso analizzare l'impatto della pandemia di Covid-19 sul settore della ristorazione, con l'obiettivo di valutare e discutere le più ampie condizioni per una parziale riconversione economica e funzionale dei centri storici nel post-pandemia.

Pur in un quadro di generale difficoltà, i risultati della rilevazione sul campo condotta dal LaGeS mostrano – almeno dal punto di vista numerico – la complessiva tenuta del comparto gastronomico di fronte all'impatto delle misure restrittive messe in campo per contenere la pandemia. Tali dati non solo smentiscono le previsioni – assai nefaste – per il settore comparse sui media locali e nel dibattito pubblico nell'ultimo biennio, ma sono anche in controtendenza con le (poche altre) rilevazioni analoghe svolte in altri Paesi e città europee nel corso della pandemia, sottolineando in tal modo l'utilità di studi empiricamente fondati al fine di produrre una più solida e differenziata conoscenza dei processi in atto circa gli effetti urbani della pandemia.

Allo stato attuale, e pur con tutte le riserve dettate dal carattere contingente delle osservazioni sviluppate nel lavoro, la stabilità del comparto gastronomico sembra dimostrare il carattere fisiologico e non controvertibile dei processi di rifunionalizzazione consolidatisi nelle città contemporanee, nell'ambito dei quali i centri storici – specialmente nel contesto delle città d'arte interessate dal turismo di massa – sono destinati a soddisfare una domanda di fruizione prevalentemente ricreativa e culturale, di cui la foodification è la materializzazione tangibile e maggiormente riconoscibile nel paesaggio commerciale e nello spazio pubblico. Se politiche di inversione di tale vasto fenomeno non sono percorribili e, anzi, presentano tratti talvolta ideo-

interventi nel campo della conservazione e della valorizzazione del patrimonio devono avvenire in stretta sinergia con il perseguimento di altri obiettivi quali la promozione dello sviluppo economico e sociale, della sostenibilità ambientale, e più in generale della qualità della vita nei contesti urbani.

<sup>12</sup> Tali soluzioni, che mirano a innestare nuove funzioni di riferimento per l'area metropolitana, non sono nuove al dibattito sui centri storici (cfr. Gabrielli, 1993); oggi si pongono tuttavia con rinnovata importanza.

logici nel prefigurare possibili soluzioni radicali, nondimeno vi sono spazi per contenerne gli effetti maggiormente distorsivi; oltre a iniziative rivolte al settore della ristorazione e della ricettività turistica, si ritengono strategiche azioni orientate, da un lato, alla diversificazione dell'offerta turistica al fine di alleggerire le aree maggiormente monumentali e, dall'altro lato, alla restituzione di centralità funzionale al centro storico per gli abitanti della città metropolitana fiorentina.

I risultati di tale studio, così come le strategie profilate, andranno in ogni caso valutati in rapporto all'evoluzione futura della pandemia e delle relative misure di contenimento, oltre che della sua eredità dal punto di vista dei cambiamenti nei flussi turistici e delle pratiche e abitudini sociali nella fruizione degli spazi urbani. In questa prospettiva, si auspica che ulteriori rilevazioni e studi di carattere empirico consentano di consolidare la base conoscitiva dei processi di trasformazione in atto nel tessuto economico e sociale dei centri storici ed urbani europei, consentendo in tal modo una più ampia prospettiva comparata e internazionale. Ulteriori ricerche potranno inoltre analizzare le differenze o le similitudini, in termini di evoluzione post-pandemica del comparto della ristorazione, tra i centri storici e altre aree urbane (turistiche e/o residenziali), al fine di ampliare la base conoscitiva del fenomeno della foodification.

## Bibliografia

- Bell D. (2007). The hospitable city: social relations in commercial spaces. *Progress in Human Geography*, 31(1): 7-22. DOI: 10.1177/0309132507073526
- Id., Binnie J. (2005). What's eating Manchester? Gastro-culture and urban regeneration. *Architectural Design*, 75: 78-85. DOI: 10.1002/ad.80
- Björk P., Kauppinen-Räsänen H. (2017). Interested in eating and drinking? How food affects travel satisfaction and the overall holiday experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1): 9-26. DOI: 10.1080/15022250.2016.1215871
- 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*: 1-22. DOI: 10.1080/02723638.2021.1927547
- Città Metropolitana di Firenze (2021). *CMFlorence See Sustainable. Le interviste agli stakeholder del territorio*, Report. Agenda Metropolitana 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.
- Cocola-Gant A. (2016). Holiday rentals: The new gentrification battlefield. *Sociological Research Online*, 21(3), 10. DOI: 10.5153/sro.4071
- Cohen N. (2018). *Feeding or starving gentrification: the role of food policy*. New York: CUNY Urban Food Policy Institute.
- Dodds R., Butler R.W. (2019). *Overtourism. Issues, realities, solutions*. Boston: De Gruyter.
- Eurocities (2022). *Rethinking tourism and development after the pandemic*. Eurocities.eu (ultimo accesso 22/07/2022).
- Finkelstein J. (1999). Foodtainment. *Performance Research*, 4: 130-136.

History (still) to eat. *L'impatto della pandemia sul settore della ristorazione*

- Firenze Patrimonio Mondiale (2016). *Secondo piano di gestione del centro storico di Firenze*. Firenze: Comune di Firenze.
- Id. (2022). *Terzo piano di gestione del centro storico di Firenze*. Firenze: Comune di Firenze.
- Firenze Prossima (2021). *La Firenze che cambia. Risultati dell'indagine su bisogni e proposte di cittadini e city users, per la città di domani*, Report. Comune di Firenze.
- Frago L. (2021). Impact of Covid-19 Pandemic on Retail Structure in Barcelona: From Tourism-Phobia to the Desertification of City Center. *Sustainability*, 13, 8215. DOI: 10.3390/su13158215.
- Freytag T., Bauder M. (2018). Bottom-up touristification and urban transformations in Paris. *Tourism Geographies*, 20(3): 443-460. DOI: 10.1080/14616688.2018.1454504
- Gabrielli B. (1993). *Il recupero della città esistente. Saggi 1968-1992*. Milano: Etas.
- Gravari-Barbas M., Guinand S. (2017). Introduction: Addressing tourism-gentrification processes in contemporary metropolises. In: Gravari-Barbas M., Guinand S. (Eds.). *Tourism & gentrification in contemporary metropolises: International perspectives*. Abingdon: Taylor & Francis.
- Graziano T. (2020). Nuovi foodscapes e turistificazione. I mercati storici come 'frontiere di gentrification'? *Etnografie del contemporaneo*, 3: 85-97.
- Hubbard P. (2017). *The battle for the high street: Retail gentrification, class and disgust*. Londra: Palgrave MacMillan.
- Hyde Z. (2014). Omnivorous gentrification: Restaurant reviews and neighbourhood change in the downtown Eastside of Vancouver. *City & Community*, 13(4): 341-359. DOI: 10.1111/cico.12088
- Koens K., Postma A.B. (2018). Is Overtourism Overused? Understanding the Impact of Tourism in a City Context. *Sustainability*, 10(12): 4384. DOI: 10.3390/su10124384.
- Kowalczyk-Anioł J., Grochowicz M., Pawlusinski R. (2021). How a Tourism City Responds to Covid-19: A CEE Perspective (Kraków Case Study). *Sustainability*, 13, 7914, DOI: 10.3390/su13147914
- Laurier E., Philo C. (2004). *Cafes and crowds. Talk given at the approaching the city colloquium*. INCITE, University of Surrey. [http://finbar.geog.gla.ac.uk/E\\_Laurier/cafesite/texts/elaurier004.pdf](http://finbar.geog.gla.ac.uk/E_Laurier/cafesite/texts/elaurier004.pdf).
- Loda M. (2022, forthcoming). Heritage Tourism in the Aftermath of the Covid Pandemic. In: Marzo M., Ferrario V., Bertini V. (a cura di), *Designing Heritage Tourism. Between Sense of Time and Sense of Place*. Siracusa: LetteraVentidue.
- Ead., Aru S., Barsotelli M., Sbardella S. (2011). I dehors fra erosione dello spazio pubblico e nuove forme di convivialità. In: Loda M., Hinz M. (a cura di), *Lo spazio pubblico urbano: teorie, progetti e pratiche in un confronto internazionale*. Pisa: Pacini.
- Ead., Bonati S., Puttilli M. (2020). History to eat. The foodification of the historical centre of Florence. *Cities*, 103: 102746. DOI: 10.1016/j.cities.2020.102746
- Ead., Puttilli M. (2022). Ripensare i centri storici. Prospettive di ricerca a partire dall'esperienza dell'Urban Innovation Lab a Firenze. In: Trillo Santamaría J.M., Lopez L., Lois González R.C. (Editado por), *Geografía social. Permanencias, cambios y escenarios futuros*. Madrid: Asociación Española de Geografía.
- Ead., Id., Bonati S. (2019). Trasformazioni urbane e paesaggio commerciale a Firenze. Il cibo come chiave di lettura. In: Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., *Lo spazio delle politiche locali del cibo*. Torino: CELID.

- Ead., Id., Tartaglia M. (2022). *Il centro storico di Firenze nel dopo Covid 19*. Firenze: Laboratorio di Geografia Sociale - LaGeS, Università di Firenze (*Quaderni di Geografia Sociale*, 1).
- Mendes L. (2017). Tourism gentrification in Lisbon: Neoliberalism, financialization and austerity urbanism in the period of the 2008-2009 capitalist post-crisis. *Cadernos Metrópole*, 19(39): 479-512.
- Miani F. (2005). Tendenze e contraddizioni nel processo di rinnovamento della città storica in Europa. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 3: 515-526.
- Milano C., Koens K. (2022). The paradox of tourism extremes. Excesses and restraints in times of Covid-19. *Current Issues in Tourism*, 25(2): 219-231. DOI: 10.1080/13683500.2021.1908967
- Id., Novelli M., Cheer, J.M. (2019). Overtourism and degrowth. A social movements perspective. *Journal of Sustainable Tourism*, 27(12): 1857-1875. DOI: 10.1080/09669582.2019.1650054
- Neal Z.P. (2006). Culinary deserts, gastronomic oases: A classification of US cities. *Urban Studies*, 43: 1-21. DOI: 10.1080/00420980500388728
- Poplawska J.Z. (2021). Resilience of Urban Retail System in the Face of the Covid-19 Pandemic. The Case Study of Poland. *Sustainability* 13, 13737. DOI: 10.3390/su132413737
- Porębska A., Barnaś K., Dendura B., Kania O., Łukasik M., Rogulska A., Szpakowska-Loranc E., Zieliński M. (2021). Lockdown in a disneyfied city: Kraków Old Town and the first wave of the Covid-19 pandemic. *Urban Design International*, 26: 315-331. DOI: 10.1057/s41289-021-00175-5
- Puttilli M., Bonati S., Portinaro L. (2020). Urban meatification. Esplorazioni visuali tra tutela e consumo del patrimonio culturale nel centro storico di Firenze. *Geotema*, 62: 61-71.
- Rabbiosi C. (2018). *Il territorio messo in scena. Turismo, consumi, luoghi*. Milano: Mimesis.
- Sbicca J. (2018). Food, gentrification, and the changing city. *Boletín ECOS*, 43: 1-21.
- Sequera J., Nofre J. (2018). Shaken, not stirred: New debates on touristification and the limits of gentrification. *City*, 22(5-6): 843-855. DOI: 10.1080/13604813.2018.1548819
- Slater T. (2006). The eviction of critical perspectives from gentrification research. *International Journal of Urban and Regional Research*, 30(4): 737-757. DOI: 10.1111/j.1468-2427.2006.00689.x
- Sommella R., D'Alessandro L. (2021). Retail Policies and Urban Change in Naples City Center: Challenges to Resilience and Sustainability from a Mediterranean City. *Sustainability*, 13: 7620. DOI: 10.3390/su13147620
- UNESCO (2011), *Recommendation on the Historic Urban Landscape*, adopted by the General Conference at its 36th session, Paris, 10 November 2011.
- Zukin S. (1993). *Landscapes of power. From Detroit to Disneyworld*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
- Ead. (2008). Consuming authenticity: From outspots of difference to means of exclusion. *Cultural Studies*, 22(5): 724-748. DOI: 10.1080/09502380802245985
- Ead., Lindeman S., Hurson L. (2017). The omnivore's neighbourhood? Online restaurant reviews, race, and gentrification. *Journal of Consumer Culture*, 17(3): 1-21. DOI: 10.1177/1469540515611203