

RIVISTA GEOGRAFICA

ITALIANA
RGI

PUBBLICATA DALLA SOCIETÀ
DI STUDI GEOGRAFICI

CXXX – Fasc. 4 – dicembre 2023

FrancoAngeli

OPEN  ACCESS

RIVISTA GEOGRAFICA

ITALIANA
RGI

PUBBLICATA DALLA SOCIETÀ
DI STUDI GEOGRAFICI

CXXX – Fasc. 4 – dicembre 2023

FrancoAngeli

Rivista geografica italiana

Trimestrale pubblicato dalla Società di Studi Geografici
sotto gli auspici del Consiglio Nazionale delle Ricerche.

Società di Studi Geografici
fondata nel 1896
Via S. Gallo 10 – 50129 Firenze

Consiglio direttivo per il triennio 2022-2024: Egidio Dansero (presidente), Fabio Amato, Valerio Bini, Cristina Capineri (bibliotecaria), Domenico de Vincenzo, Francesco Dini, Michela Lazzeroni (segretaria), Mirella Loda (vicepresidente), Monica Meini, Andrea Pase, Filippo Randelli (tesoriere). Il Consiglio esercita funzioni di orientamento nei riguardi dell'indirizzo generale della Rivista geografica italiana.

Revisori dei conti: Anna Guarducci, Matteo Puttilli.

Segreteria: via S. Gallo 10, 50129 Firenze, tel. 055 2757956, email: info@societastudigeografici.it, www.societastudigeografici.it.

Quota di associazione per il 2024, € 50,00 per le persone fisiche, € 25,00 per i Soci con età inferiore ai 35 anni, € 90,00 per ricevere la versione cartacea della Rivista Geografica Italiana, € 115,00 per gli Istituti, Enti e Associazioni. I versamenti devono essere effettuati, dopo l'accettazione della domanda da parte del Consiglio Direttivo, sul c.c. postale n. 17964503 intestato alla Società stessa oppure con bonifico bancario IBAN IT07 U030 6902 8871 0000 0003 634 Banca Intesa Sanpaolo.

Rivista geografica italiana

Direzione e redazione: Dipartimento di Storia, Archeologia, Geografia, Arte e Spettacolo (SAGAS). Università degli Studi di Firenze, via S. Gallo 10 – 50129 Firenze – Tel. 055 2757956, rivistageograficaitaliana@gmail.com.

Redazione: Bruno Vecchio (direttore responsabile), Silvia Aru (condirettore), Sara Bonati, Filippo Celata (condirettore), Francesco Dini, Anna Guarducci, Federico Martellozzo, Matteo Puttilli (condirettore), Chiara Rabbiosi (condirettore, coordinatore recensioni).

Comitato scientifico: John A. Agnew (UCLA College, Los Angeles, CA), Horacio Capel Saez (Univ. de Barcelona), Alberto Carton (Univ. di Padova), Gisella Cortesi (Univ. di Pisa), Giuseppe Dematteis (Politecnico di Torino), Pierpaolo Faggi (Univ. di Padova), Franco Farinelli (Univ. di Bologna), Paolo Roberto Federici (Univ. di Pisa), Maria Dolores Garcia Ramon (Univ. Autonoma de Barcelona), Vincenzo Guarrasi (Univ. di Palermo), Russell King (Univ. of Sussex, Brighton), Piergiorgio Landini (Univ. "Gabriele D'Annunzio", Chieti-Pescara), Elio Manzi (Univ. di Palermo), Claudio Minca (Univ. di Bologna), Rolf Monheim (Univ. Bayreuth), Denise Pumain (Univ. Paris 1, Panthéon-Sorbonne), Claude Raffestin (Univ. de Genève), Andrés Rodrigues-Pose (London School of Economics), Vittorio Ruggiero (Univ. di Catania), Paola Sereno (Univ. di Torino), Claudio Smiraglia (Univ. di Milano), Ola Söderström (Univ. de Neuchâtel), David E. Sugden (Univ. of Edinburgh), Maria Tinacci Mossello (Univ. di Firenze).

Gli articoli inviati vengono sottoposti alla valutazione anonima di almeno due referee (double blind peer review process), scelti sulla base di competenze specifiche.

La rivista è in fascia A per l'Anvur nel settore disciplinare B1 – Geografia, area 11.

Rivista geografica italiana è indicizzata in: Catalogo italiano dei periodici/Acnp, Cnrs, Ebsco Discovery Service, Elsevier/Scopus, Essper, Google Scholar, JournalSeek, ProQuest Summon, Torrossa – Casalini Full Text Platform.

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

RIVISTA GEOGRAFICA ITALIANA

Articoli

Lo spazio del cibo: narrazioni, politiche e territori/ **The space of food: narratives, policies, and territories**

- Luca Battisti, Egidio Dansero, Federica Epifani, Teresa Graziano
Emplacing food, ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio. Prospettive di ricerca – Emplacing food, or rethinking the food-space relationship. Research perspectives pag. 5
- Giaime Berti, Federico Cuomo, Egidio Dansero, Saverio Di Benedetto, Francesca Galli, Simona Monteleone, Giacomo Pettenati
Le Food policy in una prospettiva multi e transcalare – Food policy in a multi and transcalar perspective » 17
- Luca Battisti, Stefano Menegat, Francesca Silvia Rota, Chiara Lombardini, Rebecca Chiarello, Erika Maccarone, Marco Bagliani
Il rapporto cibo-spazio e la sfida della sostenibilità ambientale in Italia: una scoping review – The food-space nexus and the challenge of environmental sustainability: a scoping review » 37
- Daniel Delatin Rodrigues, Fausto Di Quarto
Sistemi agro-alimentari in transizione: gli effetti del cambiamento climatico in alcune regioni italiane – Agri-food systems in transition: the effects of climate change in some Italian regions » 61
- Elena dell’Agnese, Marcella Schmidt di Friedberg
Oltre la carne? Insostenibilità alimentari, (possibili) transizioni proteiche e paesaggi del futuro – Beyond meat? Unsustainability of food, (possible) protein transitions and future landscapes » 73

Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

- Michela Lazzeroni, Giacomo Pettenati, Donatella Privitera, Sergio Zilli
Discorsi e pratiche della tipicità. Il cibo come ambito di costruzione identitaria, patrimonializzazione e sviluppo locale – Discourses and practices of typicity. Food as a domain of identity construction, heritage preservation and local development pag. 91
- Fabio Pollice, Antonella Rinella, Antonietta Ivona, Francesca Rinella, Teresa Graziano, Federica Epifani
Narrazioni digitali, tradizioni alimentari e pratiche turistiche. Una riflessione critica a partire dall'evento 'Borgo diVino in Tour' dell'Associazione 'I Borghi più belli d'Italia' – Digital tales, food traditions and tourism practices. Some critical insights from the event 'Borgo diVino in Tour' by 'I Borghi più Belli d'Italia' » 110
- Alessia Toldo, Veronica Allegretti, Sabrina Arcuri, Maurizia Pierri
Povertà alimentare, right to food e politiche locali del cibo. Prime riflessioni critiche – Food poverty, right to food and local food policies. First critical reflections » 133
- Michela Lazzeroni, Giaime Berti, Riccardo Bruno, Adanella Rossi
Le regioni del cibo: processi, politiche, narrazioni – Food regions: processes, policies, narratives » 152

Informazione bibliografica

- Augustin Berque, *Pensare il paesaggio* (Michela Bonato) – Marco Aime e Davide Papotti, *Confini. Realtà e invenzioni* (Raffaella Coletti) – Philippe Pelletier, *Clima, capitalismo verde e catastrofismo* (Andrea Zinzani) – Margherita Ciervo (a cura di), *La strategia di bioeconomia è sostenibile? Territori, impatti, scenari* (Monica Bolognesi) – Andrea Valeriani, *La città di latta e la città di vetro. Utopie e distopie della metropoli brasiliana contemporanea* (Teresa Isenburg) – Serena Olcuire, *Indecorose. Sex work e resistenza al governo dello spazio pubblico nella città di Roma* (Cesare Di Felicianantonio) – Gianluca Gaias, *Tra il qui e l'altrove. Situazioni e pratiche di cosmopolitismo urbano a Cagliari* (Martino Haver Longo) – Enrico Nicosia (a cura di), *La Sicilia di celluloido. Dall'archeologia dei set al cineturismo* (Patrizia Miggianno) » 173

Luca Battisti*, Egidio Dansero*,
Federica Epifani**, Teresa Graziano***

Emplacing food, *ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio.*
Prospettive di ricerca

1. INTRODUZIONE. – Il presente numero monografico si concentra sulla relazione cibo-spazio, affrontata da molteplici punti di vista, tentando di cogliere alcune delle grandi sfide che richiedono di ripensare il sistema del cibo. Tutti i contributi si collocano all'interno di un progetto nazionale di ricerca (PRIN, 2020) intitolato “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”¹, che affronta, in una prospettiva multi ed interdisciplinare e con una varietà di approcci teorico-metodologici, la necessità di ripensare il rapporto cibo-spazio, considerando le diverse modalità con cui questo può essere analizzato e declinato (tra ambiente ed ecosistemi, luoghi, paesaggi, regioni e territori, flussi e reti).

Questo monografico vuole fornire il suo contributo ad un ampio dibattito volto a riflettere sulla sostenibilità e l'equità delle pratiche alimentari, oltre a promuovere politiche pubbliche che siano in grado di valorizzare le risorse locali, senza perdere

* Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Culture, Politica e Società, Lungo Dora Siena 100, 10137 Torino, luca.battisti@unito.it; egidio.dansero@unito.it.

** Università del Salento, Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Ex Monastero degli Olivetani - Viale San Nicola, 73100 Lecce, federica.epifani@unisalento.it.

*** Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Via Santa Sofia 100, 95123 Catania, teresa.graziano@unict.it.

¹ Il progetto PRIN coinvolge cinque unità locali legate alle università di: Catania (responsabile Donatella Privitera); Milano Bicocca (responsabile Elena dell'Agnesse), Salento (responsabile Fabio Pollice), Pisa (responsabile Michela Lazzeroni), Torino (capofila, responsabile nazionale Egidio Dansero). Partecipano attivamente all'ampio gruppo di ricerca, oltre a docenti di discipline geografiche, anche ricercatrici e ricercatori delle discipline antropologiche, economiche (e in particolare economia agraria), giuridiche, politiche e sociologiche. Per approfondimenti, si veda www.emplacingfood.unito.it.

Desideriamo ricordare la collega Elisabetta Genovese, partecipante al progetto PRIN che ci ha lasciato il 28 ottobre 2022.

Saggio proposto alla redazione il 6 ottobre 2023, accettato il 9 ottobre 2023.

di vista il contesto globale, al fine di garantire l'accesso ai prodotti alimentari di qualità a tutte le persone, riducendo al contempo l'impatto ambientale a vasta scala.

Dopo aver brevemente ripercorso il focus dei contributi, proponiamo una lettura trasversale dapprima problematizzando il cibo e i diversi valori ad esso associati, per poi considerare il modo di pensare lo spazio e riflettere sulla 'collocazione' del tema cibo nel dibattito contemporaneo, confrontandoci con il modello analitico dell'*emplacement* proposto da Barron *et al.* (2020).

2. UNA BREVE SINTESI DEI CONTRIBUTI. – Nel primo contributo [1] Berti, Cuomo, Dansero, Di Benedetto, Galli, Monteleone e Pettenati analizzano e ricostruiscono, in una prospettiva multi e transcalare, le principali narrazioni che hanno caratterizzato (e che caratterizzano) le politiche del cibo globali, nazionali, regionali, locali e urbane come ambito relativamente recente e tuttora in divenire. In tale contesto, si integrano sguardi geografici con quelli di altre discipline, quali l'economia, il diritto e la scienza politica, evidenziando il bisogno di conoscenza geografica e come la costruzione di politiche rimetta in discussione il rapporto cibo-spazio sotto diversi profili.

Successivamente [contributo 2], Battisti, Menegat, Rota, Lombardini, Chiarello, Maccarone e Bagliani propongono una *scoping review* degli impatti ambientali legati alla produzione e al consumo di cibo in Italia, con un focus su tre importanti filiere nazionali: vino, olio di oliva e carne rossa. La ricerca evidenzia la limitata varietà degli indicatori utilizzati, nonché la scarsa attenzione dedicata alla dimensione spaziale e territoriale quale strumento utile a interpretare criticamente gli impatti ambientali delle filiere analizzate, anche al di fuori del contesto nazionale.

Collegato al tema degli impatti ambientali, il terzo contributo [3], a cura di Delatin Rodrigues e Di Quarto, analizza gli impatti dei cambiamenti climatici ed ecologici sulla produzione di cibo, agenti in grado di riconfigurare spazi e tempi produttivi. In particolare il focus è incentrato sulla produzione di prodotti oggi considerati esotici ma che a breve diventeranno 'locali', quali ad esempio il mango siciliano, e su come si ridefiniscono gli areali di riferimento per prodotti come il vino.

Esplorando 'nuove' produzioni di cibo, dell'Agnese e Schmidt di Friedberg [contributo 4] suggeriscono la possibilità di affrontare un percorso di transizione verso alimenti maggiormente sostenibili, con particolare riferimento ai *novel food* e alle alternative alla carne, domandandosi in che modo questi alimenti sostitutivi possano entrare a far parte della nostra cultura alimentare e quali conseguenze la loro diffusione possa avere sul territorio e sul paesaggio del futuro.

Nuovi alimenti e nuove culture potrebbero portare a nuove 'tipicità'. Lazzaroni, Pettenati, Privitera e Zilli [contributo 5] analizzano la relazione (complessa e multivocale) tra il processo di costruzione della tipicità dei prodotti agroalimentari

e i processi territoriali. Nello specifico il contributo approfondisce quattro assi di ricerca relativi al rapporto tra prodotti tipici e territorio, analizzando il ruolo della tipicità come strumento di patrimonializzazione e sviluppo locale, il processo di identificazione e codificazione di un prodotto tipico come oggetto di negoziazione tra attori locali e sovralocali, il rischio di iper-specializzazione produttiva e la tensione tra pratiche culturali locali e tendenze del mercato e dei sistemi produttivi sovralocali e globali.

Nel successivo contributo [6] Pollice, Rinella, Rinella, Ivona, Graziano ed Epifani riflettono sulle modalità attraverso cui diverse tipologie di narrazione permettono lo svilupparsi di una coscienza dei luoghi e dei relativi patrimoni enogastronomici. In particolare, attraverso uno specifico studio di caso (quello dell'evento Borgo diVino in Tour, promosso dall'Associazione "I Borghi più Belli d'Italia"), si analizzano gli elementi alla base della costruzione di narrazioni online di carattere orientativo-attrattivo in grado di far luce sulle filiere alimentari tipiche e sui protagonisti delle stesse.

Allegretti, Arcuri, Pierri e Toldo [contributo 7] approfondiscono il fenomeno della povertà alimentare in chiave multidisciplinare e critica nel contesto delle politiche locali del cibo, adottando un approccio orientato ai diritti, ricostruendo lo stato dell'arte a partire dalle molteplici definizioni ad esso associate in letteratura e dalle misure di contrasto che più spesso vengono proposte: la distribuzione delle eccedenze e l'educazione alimentare. Inoltre, vengono fornite prime indicazioni di policy per costruire sistemi innovativi di *food welfare*.

Infine, Berti, Bruno, Lazzeroni e Rossi [contributo 8] focalizzano l'attenzione sulle "regioni del cibo", proponendo diverse chiavi di lettura per interpretare in maniera critica la complessità e l'evoluzione del rapporto tra cibo e spazio. Il testo presenta un approccio analitico dei processi territoriali attorno al cibo che integra tre dimensioni: l'impatto delle pratiche degli attori; il ruolo delle politiche locali; l'influenza delle narrazioni.

3. PROBLEMATIZZANDO IL CIBO. – Sintetizzare in poche righe le modalità attraverso cui la geografia ha affrontato il tema del cibo è operazione assai complessa, non foss'altro che, se si guarda agli albori della storia umana, proprio la ricerca di cibo migliore e in quantità sufficienti a sfamare gruppi umani crescenti è uno dei fattori alla base delle trasformazioni spaziali che si sono susseguite nel tempo, in termini insediativi, produttivi, organizzativi (Diamond, 2014).

Tuttavia, una chiave di lettura funzionale ad una rielaborazione schematica – certamente non esaustiva, ma quantomeno utile ad orientarsi all'interno del dibattito disciplinare sul tema e dei contributi presenti in questo monografico – si ritrova nell'interesse della geografia non tanto e non solo nei confronti del cibo *tout court*, quanto piuttosto relativamente al valore che ad esso viene attribuito dalle comunità umane e come ciò si riflette su/è determinato dall'intorno geografico.

Innanzitutto, il cibo è elemento essenziale alla sopravvivenza: ciò conferisce ad esso un *valore d'uso*, determinato dalla capacità di rispondere ai bisogni umani in termini di apporto nutrizionale, adattamento alle condizioni pedo-climatiche, all'efficienza dei processi produttivi in termini di consumo di risorse e resa. Questo ha comportato la selezione di specifici cultivar e razze da allevare, fino ad arrivare allo sviluppo di nuovi alimenti (*functional food* e *novel food*; cfr. Genovese, 2022) o alla sostituzione, parziale o totale, di produzioni funzionali sia al soddisfacimento di una gamma più vasta di bisogni riferibili alla sfera individuale e soggettiva (l'adesione a determinati stili di vita, ma anche esigenze di salute), sia al perseguimento di istanze di carattere ambientale e sociale (si pensi, in tal senso, al paradigma della multifunzionalità; cfr. Barbera *et al.*, 2014). In questo monografico, sono rilevanti a tal proposito le riflessioni su alcuni *novel food* (le *alternative meats*, gli insetti e le piante acquatiche) [contributo 4], e quelle in merito alla diffusione, nel contesto italiano, di coltivazioni esotiche [contributo 3]. In entrambi i casi ci troviamo davanti a prodotti alimentari che, da un lato, rispondono a una domanda crescente dovuta ad una progressiva diversificazione delle abitudini alimentari e, dall'altro, rappresentano un indispensabile strumento di adattamento al cambiamento climatico.

Al cibo si attribuisce anche un *valore di scambio* nel momento in cui esso viene interpretato come una merce o una risorsa. Tale valore è intrinseco al prodotto alimentare stesso, a partire dal costo dei fattori produttivi, dalla disponibilità e qualità delle materie prime, ma anche dalla rispondenza del prodotto ad una specifica domanda. Ma ha anche riflessi spaziali, con implicazioni riconfigurative sulle relazioni di carattere geoeconomico (Giordano, 2013; Lucia, 2013) e geopolitico (Sellari, 2013; Giunta, Pepa, 2022). La stessa costruzione del prezzo del prodotto alimentare è, non di rado, oggetto di negoziazione, con ricadute che chiamano in causa anche questioni come l'accessibilità stessa al cibo (Belletti *et al.*, 2010) e la sicurezza alimentare (Martellozzo, Randelli, 2022). Il potenziale (ri)territorializzante dei sistemi del cibo è oggetto di analisi nel contributo 8 [Berti *et al.*], mentre il contributo 4 [Delatin Rodrigues e Di Quarto] si focalizza sulla biunivocità del rapporto tra sistemi agroalimentari e cambiamento climatico e le conseguenti ripercussioni in termini di produttività e redditività delle colture alimentari nuove e tradizionali, nonché di riconfigurazione dei paesaggi agricoli. Allo stesso modo è da interpretarsi anche il dinamismo multiscalare e transcalare in materia di *food policies* [contributo 1], di cui viene ricostruito un quadro complessivo, proponendo scenari riconfigurativi su cui focalizzarsi nell'immediato futuro. Anche perché tali scenari riguarderanno questioni di rilevanza cruciale, a partire dalle opportunità di accesso al cibo e dall'elaborazione di sistemi di *food welfare* [contributo 7].

Non ultimo, il cibo ha un *valore simbolico*, da cogliersi tanto nel suo qualificarsi quale fatto sociale totale mediato da schemi socio-culturali (Jackson, 2018; Leve-

ghi, 2015), quanto nel processo di *heritagization* (Zocchi *et al.*, 2021). Prodotti, pratiche e tradizioni culinarie intervengono direttamente nel plasmare ed esprimere le identità culturali attraverso processi di territorializzazione che riflettono alla scala locale una complessa rete di significati e valori. Questi valori producono una “semiosfera del cibo” (Stano, 2015), in cui le attribuzioni di senso, lungi dall’essere espressione univoca delle identità locali, si frammentano in una trama complessa di significati, sostituendo le tradizionali opposizioni dicotomiche: i confini tra cibo globale e locale, tradizionale e innovativo, autentico e inventato sono sempre più labili nel momento in cui le scale non sono più mutualmente escludenti, ma sempre più intrecciate. Ancor più vero se lo stesso concetto di identità territoriale risulta meno granitico e omogeneo, frastagliandosi in una serie di appartenenze multiple e circolari (Banini e Pollice, 2015). Questi temi vengono variamente affrontati nei diversi contributi. Berti *et al.* [contributo 8] richiamano l’approccio narrativo allo studio dell’evoluzione dei sistemi territoriali del cibo, sottolineando la centralità che in esso ricoprono i processi di significazione del cibo e quelli di costruzione identitaria relativi alle produzioni tipiche. Lazzeroni *et al.* [contributo 5] con riferimento ai prodotti tipici, colgono il cibo nella sua dimensione di sedimento culturale, catalizzatore di valori e significati condivisi. Sulla stessa lunghezza d’onda Pollice *et al.* [contributo 6], che portano l’attenzione sulla componente esperienziale-performativa del cibo. Infine, l’esistenza stessa di un “diritto al cibo” [contributo 7] ne presuppone una concezione in termini socio-culturali, e non solo biologico-funzionali.

Se il valore è il *fil rouge* che connette le tre principali dimensioni del cibo (d’uso, di scambio, simbolica) anche la ‘dismorfia valoriale’ del cibo, che deriva da una sua percezione diversa e spesso conflittuale, si declina in modo trasversale, configurandosi come una serie di diverse attribuzioni di senso che connotano positivamente o negativamente il cibo e le pratiche a esso connesse: queste diverse connotazioni non si limitano a semplici disallineamenti semantici, ma sconfinano in tensioni e alcune volte in veri e propri conflitti.

Nella dimensione dell’uso, la dismorfia valoriale si manifesta in virtù di quello che viene definito in semiotica il principio classificatorio (Fischler, 1980) secondo cui ogni sistema culturale identifica e seleziona una serie di prodotti che riconosce e codifica come cibo commestibile all’interno di un repertorio variegato di sostanze nutritive, generando quegli ‘scontri di culture’ (culinarie) che oggi emergono con particolare forza: si pensi al dibattito sugli insetti edibili in Europa [contributo 4], e in generale agli effetti di quello che Cohen e Avieli (2004) definiscono neofobia/neofilia, un’attitudine di diffidenza se non addirittura di rifiuto e negazione che si attiva nei confronti del cibo straniero e/o che non fa parte delle proprie tradizioni alimentari.

Nella dimensione dello scambio, il conflitto emerge nel momento in cui il cibo diventa catalizzatore di trasformazioni non condivise in termini paesaggistico-

territoriali e, dunque, socio-economici, riproducendo rapporti di forza egemonici e lasciando emergere in modo evidente quanto la questione della sostenibilità sia cruciale in relazione alla produzione e al consumo del cibo, come evidenziato da Battisti *et al.* [contributo 2]. È il caso, per esempio, degli effetti del *land grabbing* nei territori a storica vocazione agricola, nei quali la funzione di produzione di cibo e le connesse implicazioni paesaggistiche sono messe in discussione da azioni di espropriazione, sia materiale che simbolica (Borras *et al.*, 2011); l'introduzione di nuove colture in sistemi territoriali-produttivi consolidati che scompaginano assetti storicamente radicati, come le coltivazioni di *super food* al di fuori delle fasce tropicali (l'avocado in Sicilia, per esempio [contributo 4]); l'avanzata dei vigneti perché più remunerativi o delle coltivazioni di soia a sostegno dell'allevamento intensivo, responsabile di deforestazione e alterazione della biodiversità. Infine, il conflitto emerge anche nella dimensione dello scambio legata al consumo, particolarmente evidente per esempio nei casi di patrimonializzazione del cibo in funzione della sua attrattività come marker territoriale, di turistificazione di pratiche di scambio tradizionali, come nel caso dei mercati storici trasformati in destinazioni turistiche, e più in generale di *foodification* degli spazi urbani (Bourlessas *et al.*, 2022; Graziano, 2020), nei quali il cibo diviene oggetto e medium di quella "commodification" della cultura già individuata da Jackson nel 2002.

Il conflitto che emerge dalla dimensione simbolica è strettamente connesso allo sfilacciamento progressivo del concetto di identità, a cui il cibo è stato sempre affiancato. Lazzeroni *et al.* [contributo 5] sottolineano come sia proprio la complessità la cifra distintiva che connette il cibo a un'identità territoriale, declinandosi da un lato nelle 'retoriche' dell'autenticità che spesso scandiscono i discorsi sulle (presunte) tipicità alimentari, dall'altro nei conflitti e nelle alleanze che emergono in relazione ai cibi considerati rappresentativi di un luogo e nei rischi dell'iper-specializzazione produttiva e omogeneizzazione territoriale nei casi di tipicità alimentari predominanti. Se, dunque, la relazione tra cibo, territorio e identità è tutt'altro che scontata, a fronte di identità collettive e individuali sempre meno incasellabili in categorie prestabilite, multiformi e circolari e di ibridazioni di pratiche alimentari, la semantica del cibo diventa meno facilmente decostruibile e le implicazioni simboliche meno granitiche che in passato.

Come ricordano Bell e Valentine (1997), in un'era di *consuming geographies* siamo non più quello che mangiamo, ma *dove* lo mangiamo: se, però, il 'dove' può essere replicabile in contesti diversi da quello di origine (si pensi alle cucine etniche, per esempio), i processi di attribuzione simbolica del cibo non possono più essere lineari, ma sono frutto di costanti rinegoziazioni e, dunque, di potenziali conflitti. Lévi-Strauss (1958), prendendo in prestito dal dominio della linguistica, faceva riferimento ai "gustemi" come elementi costitutivi che caratterizzano la cucina di una società, organizzati secondo strutture oppositive o correlative: esogeno/

endogeno che identifica l'origine delle materie prime; centrale/periferico, in riferimento al ruolo nel pasto (se piatto principale o contorno); e infine la dimensione del gusto (sapido/insipido). Nel momento in cui la società in cui si esplicano le pratiche culinarie risulta sempre più "fluida", per dirla *à la* Bauman, ne deriva che gli stessi gustemi – e le proiezioni simboliche a essi connessi – sono non soltanto sempre più conflittuali all'interno della stessa comunità di riferimento, ma in generale di difficile identificazione. In questa prospettiva, il processo di costruzione di food policy che sta avanzando soprattutto alla scala europea e locale [contributo 1] si dovrà confrontare con la molteplicità dei valori del cibo e in particolare con le proiezioni simboliche ad essi associate, e con la tendenza a stabilizzare il rapporto cibo-identità-territorio per proporre una visione dinamica, che peraltro ha sempre caratterizzato geografia e storia del cibo.

4. RIPENSARE IL RAPPORTO CIBO-SPAZIO. – Il rapporto cibo-spazio è al centro di tutti i contributi presenti nel monografico e viene variamente interpretato (anche attraverso differenti lenti disciplinari), mettendo in campo diverse concettualizzazioni e approcci teorici, che in questa introduzione possiamo solo richiamare per sommi capi e in modo non esaustivo, ponendoci nella prospettiva di cercare di comprendere come ripensare il rapporto cibo-spazio nella costruzione di politiche del cibo (e settoriali) che sappiano rispondere alla complessità delle sfide ambientali, demografiche, economiche.

Nella riflessione sulle *food policy* [contributo 1] la chiave di lettura principale è quella della mobilità delle politiche, considerandola sia in senso verticale, tra scale di intervento, tra globale e internazionale e locale, sia in senso orizzontale, tra territori diversi, e in particolare nel riconoscimento di un ruolo di città e territori nel riorientare il sistema del cibo verso una maggiore sostenibilità, attraverso politiche locali del cibo. "Quale territorio per le politiche del cibo" è la questione centrale che viene ripresa e approfondita analizzando il concetto di regione del cibo e le diverse declinazioni con cui entra nei discorsi e nelle politiche [contributo 8]. Tale questione coinvolge sia una dimensione analitica nello studio degli spazi del cibo, nell'intreccio tra logiche areali e reticolari con cui guardare ai sistemi del cibo (Dansero e Dematteis, 2023), sia una dimensione politica, che attraversa tutte le scale di azione, dagli orientamenti a livello internazionale alle scelte del singolo produttore e soprattutto consumatore, considerando come tali orientamenti e scelte stiano mutando in relazione ai cambiamenti ambientali [contributi 2 e 3], alle strategie di ridefinizione dei territori, delle competitività e identità locali [contributi 5 e 6], alle ridefinizione di diete e stili alimentari [contributo 4] e di 'ricchezze' e povertà alimentari [contributo 7].

La pervasività e visceralità del tema cibo evoca, probabilmente più di altri temi, questioni identitarie, dalle scelte individuali (essere onnivor*, vegetarian* o vegan*)

alla definizione di specialità, cucine e cibi nazionali e ai riflessi economici, sociali e territoriali sottesi. Ogni identità legata al cibo, individuale o collettiva, vissuta o anche solo narrata e costruita nelle strategie di marketing territoriale e commerciale (es. l'invenzione del cibo italiano, la dieta mediterranea...) mette in campo spazialità articolate, complesse, contraddittorie e ambigue. Pensiamo al tragitto che nella mobilità delle politiche ha compiuto il concetto di sovranità alimentare, da Via Campesina e le lotte delle comunità indigene in Sud America, ai movimenti del cibo nel Nord Globale, alla rititolazione di un Ministero italiano...

Dalle strategie narrative dei “borghi più belli d’Italia” [contributo 6], alla costruzione e decostruzione della tipicità dei prodotti alimentari [contributo 5], agli orientamenti in merito a scelte produttive, di consumo e post-consumo [contributi 2, 3, 4, 8] alla costruzione di una *food policy* europea², ai dinamismi locali tra comunità, distretti e politiche del cibo, alla scoperta dei processi di *foodification* (si veda il monografico n. 4/2022 su questa stessa rivista)... tutti questi possiamo considerarli ambiti in cui si costruiscono politiche del cibo, implicite ed esplicite, e si ridefinisce il rapporto cibo-spazio.

5. *EMPLACING FOOD*. – In una prospettiva che è allo stesso scientifica e politica riprendiamo il titolo del nostro progetto PRIN “Emplacing food”.

Il concetto di *emplacing* non ci sembra, per quanto di nostra conoscenza, particolarmente problematizzato dalla letteratura geografica, con l’eccezione, come vedremo, dei contributi di Van Auken *et al.* (2016) e di Barron *et al.* (2020). Il termine ci sembra tuttavia già molto evocativo e stimolante in una prospettiva metaforica, considerando la ‘collocazione’ del cibo (e del rapporto cibo-spazio) nei media e nel dibattito politico e scientifico contemporaneo. Al di là del gran parlare di buon cibo, di chef stellati e territori delle eccellenze culinarie, questo monografico ha inteso sottolineare la criticità dei discorsi e delle narrazioni attorno al cibo. Allo stesso tempo viene evidenziata l’importanza di dare spazio al cibo nelle politiche settoriali e alle politiche del cibo, data l’incapacità e i fallimenti del mercato di assicurare cibo sano e accessibile per tutti.

Se, come sottolinea Wiskerke (2009), le geografie ipermoderne del cibo tendono alla deterritorializzazione dei sistemi del cibo, la prospettiva dell’*emplacing* vuole guardare alla tensione tra dinamiche de- e ri-territorializzanti, nelle loro diverse dimensioni (*connection, embedding, twinning*), attraverso un approccio *place-based* ma consapevole delle profonde e complesse interconnessioni che legano luoghi, territori e sistemi del cibo.

² Si veda in particolare il dibattito, tuttora in corso e anzi di rilevanza crescente, sulla necessità di un quadro legislativo europeo per una transizione verso sistemi alimentari più sostenibili [contributo 1] e la lettera aperta alla Presidente von der Leyen (<https://foodpolicycoalition.eu>) perché la questione venga affrontata nel corso di questa legislatura europea e non più rinviata al futuro.

Proviamo dunque a rileggere uno schema analitico sviluppato attorno al concetto di *emplacement* proposto da Barron e colleghi (2020) per comprendere attraverso il concetto di luogo, le prospettive sociali, culturali e di giustizia ambientale inerenti alla sfida della sostenibilità, ponendosi nel solco di altre prospettive di indagine olistiche (Agyeman, 2008; Farley e Smith, 2014).

L'intento dell'*Emplacement framework* (Barron *et al.*, 2020) è quello di sintetizzare in modo creativo e funzionale le idee legate al luogo e alla sostenibilità, proponendo (come auspicato dagli autori) una sorta di lingua franca, utile ad affrontare problemi multidimensionali da più prospettive. Il framework, inizialmente introdotto nel 2016 (van Auken *et al.*), è composto da quattro domini, brevemente illustrati di seguito: *displacement*, *misplacement*, *replacement* e *emplacement*.

Displacement si identifica in disturbo, punto di rottura, esclusione ed espulsione che causano perturbazioni nella sostenibilità dei sistemi socio-ambientali. Gli autori propongono una visione più ampia, non solo antropocentrica, estendendo il riferimento a “disturbance and forced movement to native non-human species, place-based cultural practices, and livelihoods” (Barron *et al.*, 2020, p. 453). Con *misplacement* il riferimento è a qualcosa che è “out of place”, come “long-term refugee communities, invasive species, cash crops that support countries but not communities” (*ibid.*, p. 453), in un contesto di insostenibilità. Con *replacement* si intende una pluralità di azioni, elementi ed attori volti a raggiungere una situazione di maggiore resilienza, interrogandosi sulla direzione del cambiamento e su ciò che appaia più desiderabile. Con *emplacement* ci si riferisce a nuovi modi di articolare una sostenibilità *place-based*. Il concetto condivide con la letteratura sulla sostenibilità un'affinità con la nozione di trasformazione, basandosi però sul concetto di luogo e considerando la realtà politica esistente e cercando di politicizzare la problematica dello sviluppo sostenibile. Di fatto, l'*emplacement* è un progetto sia scientifico che politico.

Barron *et al.* nel presentare il loro modello analitico e interpretativo hanno focalizzato la loro attenzione principalmente su fenomeni migratori e di appartenenza, analizzando ad esempio il legame crescente tra i migranti e il loro nuovo luogo di vita o su processi di radicamento nei luoghi attraverso pratiche di gestione ambientale. Tuttavia, risulta scarsamente indagato il tema del cibo. Proponiamo dunque una possibile lettura dei contributi che compongono il presente monografico, attraverso la lente del framework sopracitato, cercando altresì di verificare la valenza interpretativa del modello proposto da Barron *et al.*

Possiamo considerare in termini di *displacement* i processi indotti dal cambiamento climatico, che incidono nello spostamento forzato di produzioni agricole che tendono a trasferirsi (unitamente ad altre specie viventi, ed intervenendo sugli ecosistemi esistenti) sempre più a nord e sempre più in quota [contributo 3], im-

ponendo anche la necessità di approvvigionamento di derrate alimentari ‘diverse’ o tecnologicamente nuove, che da un lato sottraggono ormai radicate ‘place-based cultural practices’ ed escludono territori e popolazioni da una produzione ‘tradizionale’, e dall’altra suggeriscono la possibilità di affrontare un percorso di transizione verso un sistema alimentare maggiormente sostenibile (*emplacement*) [contributo 4]. Il *misplacement* si può identificare nei temi della povertà alimentare, dell’impatto ambientale delle produzioni agricole, della distribuzione delle eccedenze e dell’educazione alimentare, evidenziandone i numerosi aspetti che rendono non in equilibrio i sistemi alimentari sia da un punto di vista sociale che ambientale [contributi 2 e 7]. Per affrontare il cambiamento e aumentare la resilienza di un ‘nuovo’ sistema alimentare, sono necessari degli sguardi futuri e delle traiettorie da seguire, al fine di renderlo in grado di ri-adattarsi in seguito ad una perturbazione (*replacement*). A tal fine, la costruzione di *food policy* a diverse scale, re-interpretando il tema del rapporto cibo-spazio da molteplici punti di vista ed evidenziando il ruolo di alcuni prodotti (tipici ora, o in futuro) come possibile strumento di patrimonializzazione e sviluppo locale, potrebbero incoraggiare una sostenibilità ecologica e sociale a lungo termine [contributi 1, 5, 8]. Consci del fatto che *l’emplacement* è “... the least concrete of the domains, because it is emergent and open” (Barron *et al.*, 2020, p. 7), e che una delle domande alla base del concetto è “are the new actors, human and non-human, rooting and taking place in ways that encourage the long-term functioning of places, ecologically and socially?” (Van Auken *et al.*, 2016, p. 3), proponiamo nel presente monografico alcuni esempi di azioni e progetti che, tra opportunità e minacce, potrebbero rendere più resilienti e sostenibili i futuri sistemi alimentari, tra cui la costruzione di narrazioni in grado di valorizzare determinati patrimoni enogastronomici (ed i protagonisti delle stesse) caratterizzati da una maggiore sostenibilità socio-ambientale [contributi 5, 6], oltre a una maggiore sensibilità e nuove prospettive politiche [contributo 1].

In conclusione ci sembra opportuno sottolineare, seguendo Doreen Massey (2005), come un luogo esista a molteplici scale spaziali e temporali, ed è compreso attraverso l’osservazione diretta di processi e modelli e attraverso l’esperienza individuale. La complessità e l’apertura semantica del concetto di luogo rispetto a quello di spazio è certamente alla base del concetto di *emplacement*. Allo stesso tempo i discorsi sul cibo sono caratterizzati da un carattere intrinsecamente polimorfico e multidimensionale e va sottolineato il carattere progressivo e aperto del concetto di luogo da mettere in relazione con altre categorie di analisi delle relazioni socio-spaziali (territorio, scale, reti, seguendo lo schema di Jessop *et al.*, 2008).

Bibliografia

- Agyeman J. (2008). Towards a 'Just' Sustainability. *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, 22(6): 751-756.
- Banini T., Pollice F. (2015). Territorial identity as a strategic resource for the development of rural areas. *Semestrare di Studi e Ricerche di Geografia*, 1: 7-16. DOI: 10.13133/1125-5218.15105
- Barbera F., Corsi A., Dansero E., Giaccaria P., Peano C., Puttilli M. (2014). Cosa c'è di alternativo negli Alternative Food Networks? Un'agenda di ricerca per un approccio interdisciplinare. *Scienze del territorio*, 2: 35-44.
- Barron E.S., Hartman L., Hagemann F. (2020). From place to emplacement: The scalar politics of sustainability. *Local Environment*, 25(6): 447-462. DOI: 10.1080/13549839.2020.1768518
- Bell D., Valentine J. (1997). *Consuming Geographies: We are where We eat*. London: Routledge.
- Belletti G., Marescotti A., Innocenti S., Rossi A. (2010). Prezzo giusto e filiera corta: una lettura dell'esperienza dei mercati dei produttori agricoli in Toscana. *Agriregionieuropa*, 6(23): 1-5.
- Borras Jr S.M., Hall R., Scoones I., White B., Wolford W. (2011). Towards a better understanding of global land grabbing: an editorial introduction. *The Journal of Peasant Studies*, 38(2): 209-216. DOI: 10.1080/03066150.2011.559005
- Bourlessas P., Loda M., Puttilli M. (2022). Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification. *Rivista Geografica Italiana*, 4: 5-12. DOI: 10.3280/rgioa4-2022oa14991
- Cohen E., Avieli N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778. DOI: 10.1016/j.annals.2004.02.003
- Dansero E., Dematteis G. (2023). Gli apporti della geografia alla definizione operativa dell'eco-territorialismo. Tra storie disciplinari e geografie indisciplinate del cibo. In: Magnaghi A., Marzocca O., a cura di, *Ecoterritorialismo*. Firenze: Firenze University Press.
- Diamond J. (2014). *Armi, acciaio e malattie. Breve storia degli ultimi tredicimila anni*. Torino: Einaudi.
- Farley H.M., Smith Z.A. (2013). *Sustainability: If It's Everything, is it Nothing?*. London: Routledge.
- Fischler C. (1980). Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma. *Social Science Information*, 6: 937-953.
- Genovese E. (2022). Rigenerazione delle risorse ambientali e circolarità nella produzione dei novel food: il caso di studio dell'alga spirulina. In: Spadaro C., Toldo A., Dansero E., a cura di, *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*. Firenze: Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici.
- Giordano A. (2013). L'insostenibile nesso prezzi agricoli, crisi alimentari e migrazioni. *Bollettino della Società geografica italiana*, 6(1): 77-99.
- Giunta I., Pepa M. (2022). Geografie policentriche della cooperazione internazionale. Differenze e convergenze fra cooperazione Nord-Sud e Sud-Sud in agricoltura. *Semestrare di studi e ricerche di geografia*, 2: 57-72. DOI: 10.13133/2784-9643/18146

- Graziano T. (2020). Nuovi foodscapes e turistificazione. I mercati storici come 'frontiere di gentrification'?. *Etnografie del contemporaneo*, 3: 85-97.
- Jackson P. (2002). Commercial cultures: transcending the cultural and the economic. *Progress in Human Geography*, 26(1): 3-18. DOI: 10.1191/0309132502ph254xx
- Jackson P. (2018). Prefazione. In: Rabbiosi C., a cura di, *Il territorio messo in scena. Turismo, consumi, luoghi*. Milano: Mimesis.
- Jessop B., Brenner N., Jones M. (2008). Theorizing sociospatial relations. *Environment and Planning D: society and space*, 26(3): 389-401. DOI:10.1068/d9107
- Leveghi E. (2015). *Pratiche relazionali del cibo*. Milano: Postmedia Books.
- Lévi-Strauss C. (1958). *Anthropologie structurale*. Paris: Plon.
- Lucia M.G. (2013). Speculazione finanziaria e crisi alimentare: nuove sfide globali. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 1(1): 131-143.
- Martellozzo F., Randelli F. (2022). Sicurezza alimentare globale e cambiamento climatico. Guardare oltre il prodotto interno lordo. *Rivista Geografica Italiana*, (2): 30-54. DOI: 10.3280/rgioa2-2022oa13799
- Massey D.B. (2005). *For Space*. London: Sage.
- Sellari P. (2013). Land grabbing e crisi alimentari. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 6: 181-203.
- Stano S. (2015). Note per una semiotica del cibo. *Lexia. Rivista di semiotica*, 19-20: 17-37.
- Van Auken P.M., Barron E.S., Xiong C., Persson C. (2016). "Like A Second Home": Conceptualizing Experiences within the Fox River Watershed through a Framework of Emplacement. *Water*, 8(8): 352. DOI: 10.3390/w8080352
- Wiskerke J.S.C. (2009). On Places Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development. *International Planning Studies*, 14: 369-387.
- 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: 9510. DOI: 10.3390/su13179510

Giaime Berti*, Federico Cuomo**, Egidio Dansero***,
Saverio Di Benedetto****, Francesca Galli^o,
Simona Monteleone^{oo}, Giacomo Pettenati^{ooo}

Le Food policy in una prospettiva multi e transcalare¹

Parole chiave: politiche del cibo, mobilità delle politiche, sistemi del cibo, pianificazione alimentare urbana.

Le food policy stanno ricevendo un crescente interesse per varie ragioni legate al ruolo del cibo e dei sistemi del cibo in grandi sfide, dal cambiamento climatico alla giustizia sociale, alla salute e al benessere umano e delle specie animali, alla sostenibilità del territorio e dei sistemi urbani.

Questo contributo si propone di analizzare e interpretare questo processo, in una prospettiva multi e transcalare, affiancando e integrando sguardi geografici con quelli di altre discipline (economia, diritto, scienza politica), e leggendo narrative e spazi coinvolti dalla costruzione di food policy. Adottando la mobilità delle politiche come chiave interpretativa, l'articolo analizza e ricostruisce le principali narrazioni che hanno caratterizzato le politiche del cibo globali, nazionali, regionali e locali e urbane.

* Centro di ricerca interdisciplinare sulla Sostenibilità e il Clima, Scuola Superiore Sant'Anna, P.zza Martiri della Libertà 33, 56127 Pisa, giaime.berti@santannapisa.it.

** Dipartimento di Ingegneria Gestionale, Politecnico di Milano, Via Raffaele Lambruschini 4/B, 20156 Milano, federico.cuomo@polimi.it.

*** Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino, Lungo Dora Siena 100, 10153 Torino, egidio.dansero@unito.it.

**** Dipartimento di Scienze Giuridiche, Università del Salento, Via per Monteroni Campus Ecotekne, 73047 Monteroni di Lecce (LE), saverio.dibenedetto@unisalento.it.

^o Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa, Via del Borghetto 80, 56124 Pisa, francesca.galli@unipi.it.

^{oo} Dipartimento di Scienze della Formazione, Università di Catania, Via Biblioteca 4, 95124 Catania, simonamonteleone@unict.it.

^{ooo} Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa, Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro", Via Ettore Perrone 18, 28100 Novara, giacomo.pettenati@uniupo.it.

¹ Per quanto l'articolo sia frutto di una riflessione e un confronto comuni, la stesura dei singoli paragrafi è così da attribuirsi: Giaime Berti (par. 6), Federico Cuomo (Introduzione e par. 5), Egidio Dansero (par. 7), Saverio Di Benedetto (par. 3), Francesca Galli (par. 4), Simona Monteleone (par. 2), Giacomo Pettenati (par. 8).

Saggio proposto alla redazione il 17 aprile 2023, accettato l'1 agosto 2023.

Food policy in a multi and transcalar perspective

Keywords: food policies, policy mobility, food systems, urban food planning.

Food policies are receiving increasing interest for a variety of reasons, related to the role of food and food-systems in some major challenges, from climate change to social justice, human and animal health and welfare, and the sustainability of land and urban systems.

This contribution proposes to analyse and interpret this process, in a multi and transcalar perspective, by juxtaposing and integrating geographical perspectives with those of other disciplines (economics, law, political science), and reading narratives and spaces involved in the construction of food policy. While adopting the mobility of policies as an interpretative key, the article analyses and reconstructs the main narratives characterising global, national, regional, local and urban food policies.

1. INTRODUZIONE. – La questione alimentare è la nuova emergenza mondiale, la cui complessità può essere colta attraverso una visione ampia del ‘sistema alimentare’, che secondo una delle definizioni più autorevoli “riunisce tutti gli elementi (ambiente, persone, input, processi, infrastrutture, istituzioni, ecc.) e attività che riguardano la produzione, trasformazione, distribuzione, preparazione e consumo di cibo e i risultati di queste attività, compresi i risultati socio-economici e ambientali” (HLPE, 2017, p. 11 nostra traduzione).

L’ormai diffuso riconoscimento del fatto che il sistema alimentare prevalente è ambientalmente insostenibile, inadeguato dal punto di vista nutrizionale e socialmente ingiusto (SAPEA, 2020; Willet *et al.*, 2019) ha portato in tutto il mondo all’emergere di iniziative per proporre, reinventare o istituzionalizzare le pratiche più sostenibili, dal livello individuale, a quello collettivo e globale. In questo contesto, le politiche per il cibo rappresentano un vasto campo di intervento in cui attori privati e pubblici interagiscono per modificare il sistema alimentare, con riferimento a diverse scale territoriali e istituzionali. Per quanto lo spettro delle politiche del cibo sia difficile da delimitare, esso comprende una costellazione di iniziative accomunate dal voler modificare produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e recupero del cibo in ottica sostenibile, equa ed inclusiva (Ilieva, 2016).

Come vedremo, questa prospettiva sistemica richiede di estendere l’ambito delle politiche agro-alimentari, pur considerando la loro evoluzione, per andare verso un’ottica integrata, perseguibile secondo traiettorie, modalità e strumenti diversi. L’integrazione delle politiche sul cibo può avvenire secondo diverse modalità, non necessariamente in alternativa ma complementari l’una all’altra, seguendo la tripartizione proposta da Parsons *et al.* (2018).

Una prima modalità consiste nella definizione di piani e strategie trasversali, capaci di connettere in una visione d’insieme tutto ciò che è riconducibile al cibo.

Un secondo approccio (“Food in all policies”) mira ad inserire il cibo in tutte le aree di policy (dall’ambiente, al commercio, alla salute, ai trasporti, all’educazione, ecc.), ispirandosi ad altri approcci (ad es. “Health in all policies”) per evidenziare come lavorare sul cibo possa aiutare a raggiungere obiettivi di policy (es. miglioramento delle diete per raggiungere obiettivi di salute) o come interventi su policy settoriali (es. pianificazione urbana) possano migliorare il sistema del cibo.

Una terza modalità si concentra sulla definizione di interventi specifici ma a carattere propriamente sistemico (ovvero in grado di incidere al contempo sulla produzione e sul consumo di cibo) come per esempio le strategie della ristorazione scolastica, oppure l’accorciamento (funzionale e spaziale) delle filiere, o ancora, ampliando la portata di politiche specifiche, come la Politica Agricola Comune (PAC), che nel tempo si è estesa sul piano ambientale, economico e sociale.

Questo contributo mira a ricostruire le diverse scale delle politiche del cibo, ripercorrendo le principali narrative che si affermano in ambito scientifico e istituzionale. Dopo aver mostrato di cosa si occupano le politiche del cibo, analizzeremo il dibattito a diversi livelli, dal globale al locale, per delineare alcune prospettive sia per la ricerca geografica, sia per un confronto interdisciplinare attorno alla spazialità e mobilità delle food policy.

2. LE SFIDE DEI SISTEMI ALIMENTARI CONTEMPORANEI. – Un sistema alimentare sostenibile “[...] è un sistema alimentare che garantisce la sicurezza alimentare e nutrizionale per tutti in modo tale che le basi economiche, sociali e ambientali per generare sicurezza alimentare e la possibilità di nutrizione delle generazioni future non siano compromesse” (HLPE, 2014). Tale definizione pone in modo critico l’accento sulle funzioni che il sistema alimentare deve garantire. Queste funzioni sono identificate sia in termini di sicurezza alimentare che nutrizionale, in termini di disponibilità, accesso e utilizzo di cibo, nonché di stabilità nel tempo e capacità di controllo di queste dimensioni (HLPE, 2020; Clapp *et al.*, 2022). La definizione inoltre non trascura gli impatti socioeconomici e ambientali a cui il sistema alimentare contribuisce. La crescente consapevolezza delle disuguaglianze del sistema alimentare e delle connessioni tra sistemi alimentari ed ecologici evidenziano l’importanza di tutte le funzioni del sistema alimentare, soprattutto ai fini della definizione delle politiche sul cibo.

Tra le implicazioni e ripercussioni del sistema alimentare contemporaneo quelle ambientali rappresentano uno degli ambiti di intervento più attuali per le politiche del cibo (Willet *et al.*, 2019; Ingram, 2011). Sotto lo stimolo di una domanda in costante crescita a livello planetario, il sistema del cibo globale è destinato ad aumentare la propria incidenza ambientale, in termini di emissioni di gas serra, mettendo a rischio la biodiversità, incrementando il dispendio idrico e l’utilizzo in fase di produzione di fosforo e azoto, altamente dannosi per diverse specie ani-

mali. Come in un circolo vizioso, il mutamento climatico accresce la frequenza e l'incidenza di eventi meteorologici estremi, dalle inondazioni alla desertificazione, intaccando e ridisegnando il paesaggio agroalimentare. L'emergere di forme diverse di malnutrizione e di malattie non trasmissibili legate al cibo indica l'influenza del sistema alimentare sul comportamento dei consumatori. La denutrizione dovuta alla povertà alimentare stenta ad allentare la propria morsa in gran parte del continente africano e nei paesi sudamericani e del sud-est asiatico, mentre la sovra nutrizione e la malnutrizione contribuiscono al diffondersi delle conseguenti patologie in Europa, Nord America e con allarmante velocità, nei paesi in via di sviluppo.

Gli attori che interagiscono nel sistema alimentare – produttori, rivenditori, consumatori, governi, società civile, organizzazioni, altri attori a diversi livelli istituzionali ecc. – attribuiscono diverse priorità alle funzioni che il sistema alimentare deve garantire, a seconda della propria prospettiva, delle proprie narrazioni, del potere e dei livelli di analisi (Eakin *et al.*, 2017) e questa diversità genera tensioni, conflitti e compromessi tra obiettivi e funzioni diverse del sistema. Si pensi, a titolo di esempio, alle possibili incoerenze tra scelte di consumo di alimenti salubri, la cui produzione avviene spesso a grandi distanze rispetto ai luoghi del consumo, e relativi impatti ambientali; oppure alla salvaguardia di obiettivi di competitività ed export rilevanti per molte filiere alimentari (con importanti ripercussioni su PIL e occupazione) e la necessità di non depauperare l'agro-biodiversità.

Tra i fattori che contribuiscono a plasmare le scelte sul cibo, il sistema di regole – dai presupposti culturali, agli obblighi sociali alle legislazioni e sistemi istituzionali – definisce le modalità di interazione nei sistemi alimentari.

In tale scenario, le politiche del cibo acquisiscono autonomia e riconoscimento, distinguendosi in termini sostanziali dalle politiche agricole, innanzitutto per il contenuto della proposta di intervento. Se queste ultime orientano il settore agricolo al fine di ottimizzare la gestione delle risorse, oppure intervengono a supporto della stabilità dei mercati e della competitività delle filiere agro-alimentari, le politiche del cibo adottano una prospettiva più ampia, mirando ad incidere sui meccanismi di funzionamento del sistema alimentare nel complesso, con riferimento alle diverse dimensioni della sicurezza alimentare, alle questioni ambientali, sociali ed economiche indissolubilmente legate tra loro e di difficile risoluzione attraverso strategie di policy tradizionali. Per far questo occorre modificare i comportamenti di produttori, distributori e consumatori, che interagiscono nel sistema alimentare in un'ottica integrata, ma occorre anche avere una visione del sistema alimentare alle diverse scale rilevanti per le politiche, sia da un punto di vista geografico che istituzionale. Secondo una prospettiva di governance 'verticale' (Sonnino *et al.*, 2019), le politiche del cibo devono misurarsi con distorsioni e squilibri prodotti dal sistema alimentare, tanto a livello globale quanto locale.

3. LE FOOD POLICY ALLA SCALA INTERNAZIONALE. – La definizione di politiche alimentari a livello internazionale e globale è funzionale alla sempre maggiore interdipendenza delle economie mondiali, al rispetto di diversi diritti umani fondamentali e allo stesso perseguimento della pace e sicurezza internazionali. Essa si svolge principalmente nell'ambito del sistema delle Nazioni Unite, in particolare la FAO (oltre che Banca Mondiale, WTO e agenzie specializzate come IFAD e WFP), attraverso dichiarazioni, risoluzioni di soft law, programmi operativi e, più recentemente, con un vertice globale con cadenza biennale, il Food System Summit, capace di radunare una vasta costellazione di attori istituzionali e della società civile per pianificare una agenda politica comune, orientata a traghettare il sistema alimentare verso il raggiungimento dei 17 SDGs.

A partire dagli anni Sessanta, nella prassi della FAO e dell'ONU, ha acquisito centralità l'obiettivo della *sicurezza alimentare*, che riprende lo scopo di assicurare un adeguato livello di nutrizione per tutte le popolazioni del mondo e lo collega alla questione più ampia di garantire la sicurezza stessa degli Stati rispetto alle conseguenze di gravi crisi alimentari. Le politiche di sicurezza alimentare sono tipicamente realizzate dalle organizzazioni internazionali attraverso i vari Stati coinvolti, rispettando la tradizionale sovranità degli Stati sul proprio territorio e sulle proprie risorse naturali, secondo la logica di favorire primariamente la produzione di cibo nelle aree con maggiore sofferenza alimentare (Di Benedetto, 2015). Tuttavia, dalla fine del secolo scorso, le politiche di sicurezza alimentare si sono sviluppate anche in sinergia con la tutela dei diritti umani, e in particolare del 'diritto al cibo' (De Schutter, 2014; Arcuri *et al.*, 2015), secondo una prospettiva che guarda ai bisogni delle popolazioni locali e cerca di stabilire doveri di protezione per gli Stati interessati. Nonostante l'approccio cooperativo avesse già fatto breccia nell'agenda di organizzazioni internazionali, per lungo tempo le politiche interne di sicurezza alimentare restarono perlopiù ancorate ad iniziative orientate al controllo qualitativo, all'educazione alimentare e alla riduzione dei rischi per la salute del consumatore (Cangiotti e Vigano, 2021).

Negli ultimi anni il concetto di *sovranità alimentare* ha saputo guadagnare spazio tanto all'interno delle politiche quanto nelle narrative sulla food policy. Promossa inizialmente dalle organizzazioni non governative rurali, che riuniscono contadini e rappresentanti delle popolazioni locali, la sovranità alimentare trova oggi un certo riscontro anche nelle prassi dell'ONU. La stessa espressione 'sovranità alimentare' si presta a fraintendimenti. Nel diritto internazionale la sovranità è un carattere intrinseco della statualità: essa esprime la posizione di supremazia giurisdizionale di ciascuno Stato sulla propria comunità territoriale, che esclude un'autorità superiore autonoma (da ultimo, Di Benedetto, 2018). Viceversa, nella proposta di ONG e società civile, la sovranità alimentare è a vantaggio delle comunità rurali locali, come diritto di determinare le proprie forme di produzione,

distribuzione e consumo delle risorse alimentari, nel quadro del paradigma più ampio della tutela ambientale. Essa si inquadra nella critica al neoliberismo degli anni Novanta e mira a promuovere un paradigma produttivo agro-ecologico, basato sulle brevi distanze, sull'accesso alle risorse territoriali e sulle tradizioni sociali, in un quadro di cittadinanza globale delle varie comunità rurali (Windfuhr e Jonsén, 2005). In un recente documento ONU – la Dichiarazione sui diritti dei contadini del 2019 – si trova un riferimento alla sovranità alimentare, che riprende il concetto elaborato dalle ONG e lo inquadra nell'ambito della tutela dei diritti umani (Di Lauro, 2020). La sovranità alimentare è costruita come oggetto di un diritto (collettivo) delle popolazioni rurali, ma si tratta di un diritto che richiede, per il suo concreto esercizio, una serie di attività di sostegno e realizzazione da parte dello Stato, per cui la sovranità alimentare può rientrare pienamente nel novero delle politiche pubbliche territoriali.

4. LE FOOD POLICY ALLA SCALA EUROPEA. – Alla scala comunitaria, dall'introduzione della PAC con il Trattato di Roma (1957) in poi, il processo di integrazione delle politiche per il sistema alimentare è stato lento e in una certa misura contraddittorio (Matthews, 2013). Mentre l'integrazione delle politiche nei settori ambientale e rurale è iniziata alcuni decenni fa (Feindt, 2010), le nuove ma ricorrenti sfide riguardanti la sicurezza alimentare e nutrizionale richiedono un ulteriore sforzo di integrazione (Pe'Er *et al.*, 2019).

La PAC è la politica che da più tempo in Europa influisce sul sistema agricolo europeo, anche per la sua rilevanza finanziaria (Sotte, 2023). Ai tempi del Trattato di Roma, la sicurezza alimentare era interpretata esclusivamente come disponibilità di cibo, e l'aumento della produzione era ritenuto sufficiente per raggiungere questo obiettivo. Il mercato unico, volto a garantire una concorrenza interna equa, e prezzi garantiti regolamentati hanno sostenuto la stabilità del reddito degli agricoltori.

Storicamente, la PAC ha subito riforme anche radicali, nel tentativo di porre rimedio ai propri effetti inattesi e indesiderati (Galli *et al.*, 2020). Gli impatti delle attività agricole sull'ambiente dovevano essere corretti attraverso misure di sostegno volte a rendere redditizie per gli agricoltori le tecniche agricole rispettose dell'ambiente. La qualità è stata invocata per giustificare i pagamenti diretti piuttosto che il sostegno dei prezzi, nell'ambito del dibattito interno all'Organizzazione Mondiale del Commercio in relazione agli effetti distorsivi dei pagamenti diretti per il commercio internazionale. In un regolamento dedicato, i prodotti con identità territoriale sono stati protetti dalla UE attraverso lo specifico quadro normativo volto a riconoscere, tutelare e valorizzare le denominazioni di origine.

La crisi alimentare del 2007-2008, durante la quale i prezzi alimentari mondiali hanno registrato aumenti e volatilità, ha dato impulso al dibattito sulla sicurezza

alimentare in Europa, che ha reso i responsabili politici consapevoli che la sicurezza alimentare e nutrizionale è a rischio anche nel Nord del mondo. Tuttavia, il concetto di sicurezza alimentare e nutrizionale non è stato pienamente integrato nell'attuale quadro delle politiche agricole e dell'innovazione (Candel *et al.*, 2014). Durante l'ultimo decennio l'attenzione si è progressivamente spostata dal settore agricolo a un sistema agroalimentare più ampio, stimolato in particolare da una serie di documenti di policy, tra cui quello del gruppo di esperti sulla sicurezza alimentare e la nutrizione, che consiglia l'adozione di un approccio sistematico alle politiche per la sicurezza alimentare, con la consultazione di centinaia di addetti ai lavori e rappresentanti della società civile volta ad allineare varie politiche settoriali (IPES, 2019).

La Strategia Farm to Fork (F2F), al centro del Green Deal europeo insieme alla Strategia per la Biodiversità, si è posta l'obiettivo di rendere i sistemi alimentari più sostenibili (European Commission, 2020). La strategia, redatta dalla "Direzione generale della salute e della sicurezza alimentare" della Commissione Europea, e pubblicata a maggio 2020 nel pieno della pandemia Covid-19, è suddivisa in quattro aree di interesse: produzione alimentare sostenibile; trasformazione e distribuzione alimentare sostenibile; consumo alimentare sostenibile; e prevenzione della perdita e dello spreco di cibo. Per la prima volta vengono fissati obiettivi, come la riduzione del 50% dell'uso di pesticidi, la riduzione del 50% degli antimicrobici, la riduzione del 20% dell'uso di fertilizzanti. Inoltre, il 25% dei terreni agricoli dell'UE dovrebbe essere destinato alla produzione biologica, entro il 2030.

Nonostante la PAC 2023-27 dichiarati di assumere le strategie F2F e Biodiversità come riferimenti ai quali conformarsi, sono stati sollevati dubbi sull'allineamento con il processo di revisione della PAC soprattutto considerando che la proposta di riforma della PAC è stata antecedente al Green Deal e che è stata fortemente condizionata da una storica *path dependency* difficile da scardinare (Jannarelli, 2020; Sotte, 2023). Il potenziale delle strategie europee nel promuovere – insieme alla nuova PAC – il cambiamento dei sistemi alimentari dell'Unione Europea, dipende dalla risoluzione di quattro sfide chiave della governance e dallo slancio politico durante la fase di attuazione (Schebesta e Candel, 2020), tra cui una definizione condivisa di 'sostenibilità' del sistema alimentare (attualmente abbastanza ampia e ambigua da poter 'contenere' e mascherare istanze e interessi diversi), l'inquadramento istituzionale della strategia all'interno della Direzione Generale per la salute e la sicurezza alimentare della Commissione Europea ed il coordinamento verticale con gli Stati Membri che dovrebbero allinearsi sull'attuazione delle diverse parti della strategia.

Da tempo si dibatte dell'opportunità e della necessità di definire una politica alimentare integrata a livello europeo. In una lettera aperta a firma di 286 organiz-

zazioni europee (febbraio 2023)², si riafferma la necessità di una proposta chiara per un quadro legislativo dell'UE per sistemi alimentari sostenibili. In questo contesto, come parte della F2F, la Commissione Europea ha recentemente avviato un percorso che dovrebbe portare ad adottare un '*Legislative framework for sustainable food system*' entro il 2023: questo strumento dovrebbe offrire indicazioni operative per allineare le politiche nazionali alla strategia europea, nell'ottica di definire una tabella di marcia condivisa per la trasformazione sostenibile dei sistemi alimentari.

5. ALLA RICERCA DI FOOD POLICY ALLA SCALA NAZIONALE. – Per lungo tempo la scala nazionale ha rappresentato un livello politico-istituzionale particolarmente ostico per la formulazione di food policy strutturate ed efficaci. Se si esclude il calmieramento dei prezzi di beni di prima necessità durante il secondo conflitto mondiale, per tutta la prima metà del XX secolo l'Italia si è contraddistinta per la pressoché totale assenza di riflessioni sistemiche sul cibo. Tale vuoto affonda le radici in due principali fattori: la scarsità della produzione interna rispetto a una domanda alimentare nazionale in costante crescita e l'im maturità del dibattito politico su questioni di interesse collettivo, come il benessere, la salute pubblica e la sicurezza alimentare (Lizzi, 2020). Mentre nella Gran Bretagna del secondo dopoguerra, l'istituzione di una politica nazionale formulata dal Ministry of Agriculture Fisheries and Food (MAFF) e dalle associazioni di categoria sanciva l'ingresso del cibo come tema di importanza strategica per l'economia nazionale, in Italia il dibattito sul sistema alimentare si limitava ad affrontare la carenza di beni di prima necessità e la diffusa malnutrizione, senza una vera e propria logica di pianificazione (Lizzi, 2020). Anche a livello normativo, la Costituzione non portò a un riconoscimento della questione alimentare se non indirettamente, all'articolo 23, attraverso la tutela della salute individuale e collettiva (Righettini, 2015). Con il boom economico, il governo italiano poté contare su risorse che permisero di superare, seppur gradualmente, l'ottica emergenziale degli interventi sul sistema alimentare, ma continuò ad affrontare il tema con progettualità frammentate e iniziative sporadiche fino a quando tre narrative iniziarono ad attrarre interesse e fare spazio a politiche nazionali del cibo.

Una prima narrativa capace di attrarre attenzione sulla gestione del sistema alimentare nazionale fu quella relativa alla dieta mediterranea e all'esportazione della cucina italiana nel mondo (Helstosky, 2004; Teti, 2019). Dal 1986 Slow Food, fondata da Carlo Petrini, ha svolto un ruolo propulsivo, contribuendo significativamente ad arricchire la narrativa nazionale con principi legati alla tutela ambientale, la preservazione della biodiversità agricola, il rispetto dei tempi naturali di raccolta

² <https://foodpolicycoalition.eu/wp-content/uploads/2023/02/Joint-open-letter-on-the-need-for-a-strong-proposal-on-an-EU-legislative-framework.-10.02.23.pdf>.

e consumo, l'importanza dell'educazione alimentare per le nuove generazioni. A livello istituzionale, tale narrativa è stata parzialmente assorbita e implementata attraverso le direttive europee sui Green Public Procurement (GPP), e i successivi regolamenti sui Criteri Ambientali Minimi (CAM) di livello ministeriale, orientati a prediligere filiere locali e sostenibili nelle procedure di affidamento per la refezione pubblica, con un'attenzione particolare per le mense scolastiche (Filippini *et al.*, 2018).

Una seconda narrativa legata alla sicurezza alimentare acquisisce rilevanza politica nel 2001, quando l'approvazione della legge di riforma costituzionale n. 3, modifica l'articolo 117, definisce l'alimentazione come materia di legislazione concorrente tra Stato e Regioni. Allo Stato viene affidata l'emanazione di principi fondamentali legati alla sicurezza, all'accessibilità, al rispetto dell'ambiente e alla tutela delle culture alimentari, mentre alle Regioni spetta la messa in atto delle direttive europee dedicate alla pianificazione e al controllo agro-alimentare. Tale riconoscimento porta alla nascita di uffici ministeriali, istituti e autorità dedicate alla gestione del sistema alimentare e a una parallela proliferazione di soggetti privati e organizzazioni di base interessate a incidere sulla formulazione e implementazione delle politiche del cibo nazionali.

Più di recente, una terza narrativa, legata al concetto di sovranità alimentare, ha fatto breccia tanto nel vocabolario quanto nell'agenda politica nazionale, culminando nell'istituzione del Ministero per l'agricoltura, la sovranità alimentare e le foreste (MASAF), reinterpretando il concetto di sovranità come affermatosi nel dibattito internazionale. Al di là del riconoscimento formale, resta da vedere come verrà declinato il concetto di sovranità alimentare, se come 'sovranoismo' oppure come diritto delle comunità locali di preservare e sviluppare i propri prodotti attraverso metodi di gestione delle filiere sostenibili, equi e culturalmente rispettosi.

6. NUOVE POSSIBILITÀ PER LE FOOD POLICY INTEGRATE REGIONALI. – Nell'ampio dibattito accademico sulle food policy, la dimensione regionale è più difficile da inquadrare, per diversi motivi. In primo luogo, a fronte di un'azione sempre più diffusa e consolidata da parte delle città nello sviluppare nuove politiche e forme di governance locali sul cibo (si veda il prossimo paragrafo), le esperienze su scala regionale, come vedremo, sono ancora poche in questo senso. Un altro aspetto riguarda l'assetto istituzionale dei diversi paesi, dove non sempre è prevista la scala regionale e, comunque, il cui potere politico-amministrativo può essere minimo, limitando la possibilità di sviluppare politiche sul cibo. Un terzo elemento riguarda la definizione stessa di regione e la scala di riferimento: se è possibile definire una scala urbana, applicabile a diversi contesti nazionali e internazionali, altrettanto non lo è per la regione che, almeno nel contesto italiano, si sviluppa in una dimensione sovra-locale e sub-nazionale.

A tal proposito, alcune esperienze nel contesto europeo, pur conservando differenze sostanziali in termini di assetto istituzionale, hanno saputo attirare l'attenzione del dibattito italiano attorno alle policy regionali. Si pensi alla strategia alimentare e la creazione del Consiglio del cibo in Catalogna, oppure al Belgio, dove tra il 2021 e il 2022 sia la Regione delle Fiandre sia la Vallonia hanno sviluppato delle strategie alimentari.

Occorre sottolineare come in alcuni Paesi il potere regionale sia molto forte e questo apra a spazi di manovra politica importanti per lo sviluppo di food policy regionali. In Italia il decentramento amministrativo costituisce uno dei principi fondamentali dell'organizzazione territoriale e le Regioni hanno, tra le altre, materie con competenza residuale esclusiva come l'agricoltura e la salute e il commercio, che sono assi portanti delle food policy. Al momento, in Italia, non esistono ancora food policy regionali per quanto in diverse Regioni nella denominazione dell'Assessorato all'Agricoltura sia stato esplicitato il termine 'cibo'³. Un'esperienza interessante è quella guidata da ANCI-Toscana, promotrice del Tavolo Politiche Locali del Cibo, che coinvolge non solo i comuni del territorio toscano ma anche le varie forme di governance locale del cibo (es. distretti rurali e del cibo, comunità del cibo ecc.) e gli attori e le rappresentanze del sistema alimentare toscano ed ha come obiettivo la creazione di una politica alimentare regionale.

L'attenzione per la dimensione regionale delle food policy è riscontrabile in almeno tre filoni di ricerca. Il primo è quello del c.d. *progressive place-based approach* (Sonnino e Milbourne, 2022) che critica il c.d. *methodological cityism*, per cui la trasformazione dei sistemi alimentari si concentra sullo spazio urbano e si focalizza sulle strategie, politiche e iniziative attivate da specifiche città rispetto ad una prospettiva più comprensiva e sistemica delle relazioni città-campagna (Moragues-Faus, 2021). Nell'ambito del dibattito sulla place-based food governance si è sviluppato l'approccio City-region food system (CRFS) (Blay-Palmer *et al.*, 2018) che pur focalizzandosi sulla governance urbana pone una particolare attenzione alle relazioni città-campagna. L'approccio CRFS è stato comunque criticato in quanto basato sulla centralità del ruolo città e quindi viene meno ad una visione regionale più complessiva in cui sia ricompresa la dimensione della ruralità non solo in termini di subordinazione funzionale rispetto alla città (Harrison e Heley, 2015).

Un altro filone che si focalizza sulla dimensione sovra-locale della governance alimentare è quello che critica la separazione tra governance urbana e rurale (Ovaska *et al.*, 2021). Guardando all'esperienza italiana questa dicotomia è evidente, ad esempio, se si pensa alle politiche urbane del cibo e ai distretti rurali. In questi casi si osserva come, da un lato, la governance urbana sul cibo sia guidata dalla

³ Ad esempio, la Regione Piemonte ha da poco istituito un nuovo settore dedicato alle politiche del cibo all'interno della Direzione Agricoltura e cibo.

prospettiva della ‘domanda alimentare-cittadino’ e si focalizzi su aree di intervento quali: nutrizione e diete sostenibili, accesso al cibo, educazione alimentare, approvvigionamento pubblico (mense), spreco alimentare ecc. Dall’altro lato invece la governance rurale è guidata dalla prospettiva della ‘offerta alimentare-produttore’ e quindi focalizzata sulla produzione agricola (tendenzialmente di qualità), la gestione delle risorse naturali e lo sviluppo territoriale dell’economia e delle comunità rurali, il marketing territoriale e il turismo rurale. L’approccio teorico dei *soft spaces*, definiti come spazi di governance e pianificazione informali accanto agli spazi istituzionali, ambisce a superare questa dicotomia (Purkarthofer e Granqvist, 2010).

Un terzo ambito di ricerca per affrontare il tema delle food policy regionali è quello del neo-regionalismo del cibo che si focalizza sul tema della sufficienza alimentare (Ruhf, 2015) e sui processi di regionalizzazione dei sistemi alimentari (Kneafsey, 2010). Il neo-regionalismo emerge dalla necessità di superare la contrapposizione tra locale e globale, considerando i limiti di sostenibilità economica, sociale e ambientale dei sistemi agro-alimentari globali ma, al contempo, riconoscendo l’incapacità da parte dei sistemi locali di soddisfare la domanda alimentare dei consumatori locali. Qui emerge il tema della *self-reliance* che, al contrario della *self-sufficiency* – che fa leva sull’autarchia spesso irrealizzabile – fa riferimento alla capacità da parte di una regione di soddisfare i bisogni e le preferenze alimentari del maggior numero possibile di persone. Rimane aperta la questione dell’estensione geografica della regione, sufficiente a questo scopo (Ruhf, 2015). Sui processi di regionalizzazione dei sistemi alimentari Kneafsey (2010) evidenzia l’interconnessione esistente tra i processi di spazializzazione della politica, politiche e governance agro-alimentari (ri-scalarizzazione) con lo sviluppo delle filiere dei prodotti di qualità e alla promozione dei *regional food networks* volti alla riconnessione tra produzione e consumo e alla creazioni di spazi alternativi al modello neoliberale.

7. LE FOOD POLICY URBANE. – Una narrativa che ha assunto un’importanza centrale è quella legata al ruolo delle città nel riorientare il sistema del cibo e alla connessa opportunità/necessità di impegnarsi in specifiche politiche. Le radici delle politiche del cibo urbane vengono solitamente rintracciate nei cosiddetti *urban food planning movement* canadesi, sviluppatasi a cavallo tra gli anni Ottanta e Novanta (Moore e McGregor, 2021). Pochi anni dopo, una prospettiva simile si è allargata e affermata anche nel Sud del mondo, grazie alle prime iniziative promosse dalla FAO in grandi città africane e sudamericane. Nel 1990, il programma “Food for the Cities”, orientato a strutturare un sistema alimentare inclusivo, sostenibile e sicuro in grado di rispondere alla dilagante povertà alimentare delle megalopoli, sancisce l’istituzionalizzazione delle politiche del cibo su scala urbana. Anche grazie alla spinta della FAO, le politiche del cibo urbane assumono una de-

clinazione legata a doppio filo con il tema della sicurezza alimentare. Sulla stessa scia proliferano consigli del cibo urbani ispirati alle esperienze pioniere, ma maggiormente improntati ad affrontare la povertà alimentare, come nella città di Belo Horizonte, dove negli anni Novanta sorgono il Municipal Supply Secretariat e il Municipal Council for Food Security and Nutrition. Il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), siglato da 100 città al termine di Expo 2015 (all'ottobre del 2023 arrivato a coinvolgere 270 città delle diverse parti del mondo, seppur con particolare concentrazione in Europa e Italia) rappresenta attualmente uno dei principali riferimenti sul ruolo delle città nelle politiche del cibo (Calori e Magarini, 2015), tema che verrà promosso successivamente in particolare in Europa, attraverso alcune specifiche call di Horizon 2020 (Battisti *et al.*, 2023; Cuomo e Ravazzi, 2022).

Parallelamente al MUFPP, le città e gli attori locali hanno dimostrato in diversi contesti nazionali di saper 'fare rete', promuovere agende condivise e porsi obiettivi comuni riguardo i sistemi alimentari urbani. Nel Regno Unito, Sustainable Food Places raccoglie in una piattaforma 84 enti locali, dalle città metropolitane alle municipalità di quartiere, che lavorano attivamente per trasformare il proprio sistema alimentare in ottica sostenibile. Nei Paesi Bassi, 12 città hanno sottoscritto il Food City Deal, impegnandosi a trasformare il sistema alimentare urbano, attraverso innovazioni di governance, iniziative volte alla sostenibilità economica e ambientale, il rafforzamento della filiera corta, attività di educazione alimentare. In Francia, l'associazione Terres en Villes raduna le 25 principali città transalpine in una rete volta a interrogarsi sulle conseguenze dell'urbanizzazione sul sistema alimentare e alla promozione di politiche agricole peri-urbane sostenibili. Nei paesi germanofoni, dall'Hollstein al Sud-Tirol, sono attivi circa 50 Food Policy Councils (Ernährungsrat) che promuovono e coordinano politiche del cibo urbane, guidati soprattutto dall'associazionismo locale.

In Italia, nonostante 26 città abbiano siglato il MUFPP, ed alcuni recenti e validi tentativi realizzati da Slow Food e Anci di collegare città medio-piccole, non esiste ancora una rete di città, a parte la più ampia realtà del MUFPP o reti più specifiche come quelle delle Città del Bio, delle Città Sane, delle Città del Vino ecc. Si è comunque affermato un contesto di confronto e collaborazione attraverso la Rete italiana Politiche Locali del Cibo. Avviata nel 2018, raduna più di 500 attivisti, accademici, amministratori pubblici e rappresentanti del terzo settore che operano per promuovere sistemi territoriali del cibo sostenibili ed inclusivi. Dal 2019, la Rete si è dotata di un Manifesto dove è emersa chiaramente la volontà di monitorare lo stadio di avanzamento e la coerenza delle politiche urbane del cibo, per poi proporre un approccio transcalare alle politiche del cibo, partendo dalla consapevolezza che i sistemi alimentari urbani sono altamente permeabili e fisiologicamente interconnessi con ecosistemi di produzione e consumo peri-urbani e rurali.

Le politiche urbane e locali del cibo sono orientate a connettere in modo innovativo, integrato e sistemico, azioni, pratiche e politiche da tempo riconosciute in agende di policy istituzionali: agricoltura urbana (tra *urban farming* e *urban gardening*) e periurbana, mercati rionali e contadini, ristorazione collettiva e in particolare quella scolastica, la lotta agli sprechi con iniziative di recupero e ridistribuzione di cibo invenduto e in scadenza, il contrasto alla povertà alimentare, il ruolo dell'educazione alimentare. Questi sono i temi tradizionalmente affrontati (pure nelle differenze tra città) con approcci settoriali dagli assessorati e direzioni all'ambiente, commercio, educazione, eventi, pianificazione urbanistica, sanità... Questa compartimentazione non riguarda in realtà solo la pubblica amministrazione ma tutto il sistema del cibo, mondo della formazione e della ricerca inclusi. Le politiche urbane del cibo invece si configurano come un nuovo ambito di convergenza multi e interdisciplinare tanto nell'ambito delle politiche e pratiche quanto in quello della ricerca e formazione (Dansero *et al.*, 2019). In una prospettiva di policy integrata si tratta di capire le possibilità a livello locale di "regolare" (Bottiglieri, 2017), certamente in modo parziale e non indipendente dalle scale sovralocali, il sistema del cibo che nutre quel territorio, dove si incrociano reti corte e lunghe dei sistemi alimentari. In questo contesto il ruolo della pubblica amministrazione e degli enti locali è determinante, ma va inteso in una prospettiva di governance allargata, volto a coinvolgere i molteplici attori attivi sul cibo, dalle organizzazioni di categoria nelle varie fasi della filiera, dalla produzione al consumo e post-consumo a tutta la società civile organizzata (movimenti del cibo come Slow Food, organizzazioni come Banco Alimentare, Caritas e la miriade associativa presente sui territori), il mondo della filantropia e delle fondazioni bancarie e quello della ricerca, variamente coinvolta. Gli strumenti possono essere collegati su diversi piani, riprendendo la tripartizione proposta nell'introduzione: tra processi di governance (Consigli del cibo) e di pianificazione trasversale (Agende, Piani e Strategie del cibo), all'integrazione del tema cibo nelle politiche settoriali o negli strumenti di programmazione e orientamento (come le Agende metropolitane di sviluppo sostenibile) o piani e strategie di contrasto al cambiamento climatico o di infrastrutture verdi, al rafforzare ed ampliare progetti e programmi specifici (dalla ristorazione scolastica, alla lotta allo spreco alimentare, all'economia circolare), anche sotto l'urgenza della pandemia Covid (Fattibene *et al.*, 2023).

8. CONCLUSIONI: PROSPETTIVE DI RICERCA PER UN'ANALISI DELLE FOOD POLICY IN UNA PROSPETTIVA GEOGRAFICA. – Nel concludere questa riflessione sui processi di costruzione di food policy vogliamo evidenziare alcune linee di ricerca che ci sembrano promettenti nell'affrontare, da geografi e non, il tema in una prospettiva geografica e nel considerare il ruolo di queste politiche nel connettere sistemi alimentari e luoghi (immaginando di tradurre così in italiano il concetto complesso e

forse ben più ampio di *emplacing food*, cfr. intro al monografico). Come si è visto, il tema delle food policy e della governance dei sistemi del cibo è oggetto di attenzione all'interno del dibattito geografico e vede allo stesso tempo una pluralità di altre discipline prendere a prestito concetti profondamente geografici per descrivere la declinazione spaziale delle politiche dei sistemi del cibo: spazio (Dansero *et al.*, 2019), territorio (Cavallo *et al.*, 2017; Borrelli *et al.*, 2018), paesaggio/foodscape (Moragues Faus e Morgan, 2015; Pettenati, 2017), e così via (si veda Tecco *et al.*, 2017).

Una prima chiave di lettura geografica delle politiche del cibo parte dal dibattito sempre aperto in geografia attorno ai diversi modi di pensare lo spazio, tenendo conto anche della compartimentazione del dibattito stesso tra letterature anglofone e altre scuole geografiche nazionali, dove il concetto di territorio riceve maggiore attenzione. In questo senso è fondamentale comprendere quanto le food policy agiscano su uno spazio predefinito, ad esempio legato al territorio di competenza di un ente istituzionale o quanto esse siano invece agenti di un processo di regionalizzazione, attraverso il quale si creano nuovi ritagli territoriali e nuovi spazi di azione politica. Riconoscendo lo spazio del cibo e dei sistemi alimentari non come rigidamente diviso, bensì come relazionale e in continua ridefinizione (Murdoch, 2006; Wang, 2021), è fondamentale dunque porre attenzione sul ruolo delle food policy nel produrre nuove scale e nuove arene territoriali d'azione politica, indagando il loro rapporto con le ripartizioni territoriali preesistenti. Va in questa direzione, ad esempio, il dibattito attorno a un concetto come quello di CRFS (Tecco *et al.*, 2017).

Il concetto geografico probabilmente più importante per definire la specificità delle politiche del cibo è quello di scala. Ciò che realmente distingue questo tipo di politiche dalle altre e preesistenti politiche rivolte ai sistemi alimentari è relativo alla scala alla quale i sistemi del cibo sono gestiti e pensati. Le politiche locali del cibo sono infatti caratterizzate da una costante tensione tra descrizione dell'esistente e progettazione delle trasformazioni, tipica delle rappresentazioni geografiche (Dematteis, 1985; 2021). Esse ambiscono a descrivere, progettare, gestire e rappresentare tutto ciò che avviene riguardo al cibo in una prospettiva sistemica, isolandolo in termini relativi dalla complessità transcalare in cui si situa, per "leggerlo" a una determinata scala, e, a quella stessa scala, pianificare nuove relazioni tra gli attori del sistema del cibo, potenzialmente finalizzate alla giustizia sociale, la sostenibilità ambientale e lo sviluppo economico (Born e Purcell, 2006; Coulson e Sonnino, 2019; Spadaro e Pettenati, 2022).

Questo elemento è evidente nella "narrazione scalare" (Gonzales, 2006) delle food policy, che è stata scelta per questo articolo. L'analisi parallela delle diverse scale alle quali le politiche del cibo sono pensate, sviluppate e attuate, consente di far emergere la multiscalarità della governance del sistema del cibo, evidenziando

le connessioni (esistenti o mancate) tra diversi livelli di governo territoriali e i limiti di visioni mono-scalari, che si fondano su scale prodotte politicamente ma non coincidenti con la complessità (transcalare e relazionale) del reale.

In questa direzione, appare promettente una seconda prospettiva di ricerca, legata al dibattito sulla mobilità delle politiche. Per alcuni anni le politiche locali del cibo – soprattutto in ambito urbano (Sonnino, 2009; Ilieva, 2016) – si sono sviluppate, come visto, quasi esclusivamente nel contesto nordamericano e anglosassone, dove i sistemi del cibo sono caratterizzati da specificità ricorrenti, in particolare per quanto riguarda le disuguaglianze socio-spaziali connesse all’accesso al cibo. Negli ultimi anni, queste politiche sono entrate a far parte dell’agenda di governance, in contesti molto diversi da quello nel quale si sono inizialmente sviluppate, costituendo un tipico esempio di *policy mobility*, caratterizzato da un complesso intreccio tra competitività territoriale, diffusione di immaginari sociali e politici e interazioni multiscalarità tra attori istituzionali e no, di sicuro interesse per la ricerca (Peck, 2011). La mobilità delle politiche avviene sia in senso verticale, tra scale di azione e di competenza politico-amministrativa, sia in senso orizzontale, tra luoghi e contesti territoriali differenti, con esperienze pioniere nel Nord e nel Sud globale.

In questo senso, è importante evidenziare il ruolo dello spazio nel plasmare le food policy, e nell’essere plasmato dalle stesse, sia in una dimensione analitica dei sistemi del cibo, sia nelle relazioni tra spazio e contesti di senso che definiscono una food policy. Ogni food policy è sempre collocata in un luogo e riceve significati diversi. Parlare di una food policy a una data scala significa, ad esempio, anche confrontarsi con la costruzione di una rappresentazione del rapporto tra il territorio e la produzione e il consumo di cibo a quella stessa scala.

Ad esempio, sul piano nazionale, riflettere su una food policy italiana significa confrontarsi sia con gli interessi economici del “made in Italy” sia con la costruzione dell’immaginario del cibo italiano, e dei relativi paesaggi. Quanto vale per l’Italia, può probabilmente valere, ma in modo diverso, per altri paesi in cui vi è una stretta identificazione tra cultura nazionale e cibo, ad esempio come Francia e Spagna, molto meno per altri.

E questo vale ad altre scale. Per quanto l’attenzione al tema del locale e del cibo locale riceva grande attenzione ad esempio in Nordamerica, essa non si lega alla diversità culturale e alle relative rappresentazioni della tipicità dei prodotti italiani (o francesi, spagnoli...) e costruzioni di senso mobilitate alle scale locali e regionali.

Si manifesta anche in questo caso la forza delle rappresentazioni geografiche e il loro valore performativo (Dematteis, 1985; 2021), che nel caso specifico si declina ad esempio nel dibattito sulle varie autoproclamate “capitali del cibo” italiane o sulla retorica crescente sulla sovranità nazionale in campo alimentare, orientata alla valorizzazione economica delle produzioni nazionali.

Sul piano della mobilità verticale delle politiche, nel contesto italiano il ruolo delle Regioni come scala di costruzione di *food policy* è tutto da costruire, tra processi di costruzione di una food policy europea e spinte dal basso dalle città e dai territori, a fronte dei tentativi di rafforzamento di una gastrodiplomazia italiana (si veda l'interessante visione 'da distante' come quella proposta da Elindawati (*et al.*, 2023), anche attraverso iniziative come la promozione della dieta mediterranea e l'organizzazione del Food System Summit.

Un ultimo ambito di riflessione, infine, si ricollega al più generale rapporto tra geografia e politiche pubbliche. Il ruolo determinante di rappresentanti del mondo della ricerca italiana nello sviluppo (e non solo nell'analisi) delle food policy, a diverse scale e in diversi contesti territoriali, è segno di quella che potremmo definire come una campagna nazionale di ricerca-azione sulle politiche del cibo, che si declina in un ampio numero di iniziative, catalizzate dalla Rete Politiche Locali del Cibo (Dansero *et al.*, 2019). Si tratta di azioni fortemente inter- e transdisciplinari, con un ruolo rilevante della geografia sia nel dibattito internazionale che nazionale (Dansero *et al.*, 2017). Viene messa in atto non solo una geografia per le politiche, a supporto dell'elaborazione di policy da parte delle istituzioni, ma soprattutto di una geografia nelle politiche, pensata «come costruzione (...) di valori, di interlocutori, di visioni, di ordini possibili e non necessari (...) che costituiscono, forse, il contenuto poetico e progettuale di una descrizione geografica socialmente e politicamente rilevante» (Governa, 2014, p. 63).

Bibliografia

- Arcuri S., Brunori G., Bartolini F., Galli F. (2015). La sicurezza alimentare come diritto: per un approccio sistemico. *Agriregionieuropa*, 11(41): 97-102.
- Battisti L., Bruno R.L., Cuomo F., Dansero E., Pettenati G. (2023). Dai programmi europei alle politiche urbane del cibo, in un approccio di "policy mobility". *Re|Cibo Rivista della Rete italiana politiche locali del cibo*, 2: 112-117.
- 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. DOI: 10.3390/su10051680
- Born B., Purcell M. (2006). Avoiding the local trap: Scale and food systems in planning research. *Journal of planning education and research*, 26(2): 195-207. DOI: 10.1177/0739456X0629138
- Borrelli N., Colloca C., Daconto L. (2018). Cibo, territorio e politiche. *Sociologia urbana e rurale*, 115 suppl.: 7-10. DOI: 10.3280/SUR2018-115-S1001
- Bottiglieri M. (2017). L'autonomia alimentare locale di Torino per una urban food policy "right to food oriented". In: Bottiglieri M., Pettenati G., Toldo A., a cura di, *Turin Food Policy. Buone pratiche e prospettive*. Milano: FrancoAngeli.

- Calori A., Magarini A., a cura di (2015). *Food and the cities: politiche del cibo per città sostenibili*. Milano: Edizioni Ambiente.
- Candel J.J., Breeman G.E., Stiller S.J., Termeer C.J. (2014). Disentangling the consensus frame of food security: The case of the EU Common Agricultural Policy reform debate. *Food policy*, 44: 47-58. DOI: 10.1016/j.foodpol.2013.10.005
- Cangiotti M., Viganò E. (2021). Editoriale: Sostenibilità e [in] sicurezza alimentare: un percorso di analisi interdisciplinare. *Argomenti*, (18).
- Cavallo A., Corchia I., Di Donato B., Marino D. (2017). Il cibo come questione territoriale. Riflessioni alla luce della pianificazione alimentare. *Scienze del Territorio*, 5: 253-260. DOI: 10.13128/Scienze_Territorio-22252
- Clapp J., Moseley W.G., Burlingame B., Termine P. (2022). The case for a six-dimensional food security framework. *Food Policy*, 106, 102164. DOI: 10.1016/j.foodpol.2021.102164
- Coulson H., Sonnino R. (2019). Re-scaling the politics of food: Place-based urban food governance in the UK. *Geoforum*, 98: 170-179. DOI: 10.1016/j.geoforum.2018.11.010
- Cuomo F., Ravazzi S. (2022). La governance collaborativa nell'evoluzione delle politiche urbane del cibo: il caso di Torino. *Rivista Italiana di Politiche Pubbliche*, 17(3): 423-450. DOI: 10.1483/105515
- Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (2019), *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid.
- 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*, X, 1-2: 5-22. DOI: 10.13128/bsgi.v10i1-2
- De Schutter O. (2014). Report of the Special Rapporteur on the right to food, Olivier De Schutter. Final report: The transformative potential of the right to food. Human Rights Council of the United Nations. Available at: www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20140310_finalreport_en.pdf.
- Dematteis G. (1985). *Le metafore della Terra*. Milano: Feltrinelli.
- Dematteis G. (2021). *Geografia come immaginazione*. Roma: Donzelli.
- Di Benedetto S. (2015). Agriculture and the Environment in International Law: Towards a New Legal Paradigm?. In: Monteduro M., Buongiorno P., Di Benedetto S., Isoni A., eds., *Law and Agroecology*. Berlin, Heidelberg: Springer. DOI: 10.1007/978-3-662-46617-9_6
- Di Benedetto S. (2018). Cultural Heritage, Food Diversity and International Law. In: Isoni A., Troisi M., Pierri M., eds., *Food Diversity Between Rights, Duties and Autonomies*. LITES - Legal Issues in Transdisciplinary Environmental Studies, vol. 2. Cham: Springer. DOI: 10.1007/978-3-319-75196-2_24
- Di Lauro A. (2020). La sostenibilità nella Dichiarazione dei diritti dei contadini. Diritti bioculturali e sovranità alimentare. In: Di Lauro A., Strambi G., a cura di, *Le funzioni sociali dell'agricoltura*. Pisa: Edizioni ETS.
- Eakin H., Connors J.P., Wharton C., Bertmann F., Xiong A., Stoltzfus J. (2017). Identifying attributes of food system sustainability: emerging themes and consensus. *Agriculture and Human Values*, 34(3): 757-773. DOI: 10.1007/s10460-016-9754-8

- Elindawati R., Nugrahani H.S.D. (2023). The Role of Gastronomy in Cultural Politics: Lesson Learned from Italy. *Journal of Strategic and Global Studies*, 6(2), 6. DOI: 10.7454/jsgs.v6i2.1121
- European Commission (2020). Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions: A Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system COM/2020/381 final (European Commission, 2020).
- Fattibene D., Mazzocchi G., Antonelli M., Marino D., Romagnoli L. (2023). Modelling food policies in Italian urban agendas in the time of Covid-19: Experiences, challenges and opportunities. *Cities*, 135, 104199. DOI: 10.1016/j.cities.2023.104199
- Feindt P.H. (2010). Policy-learning and environmental policy integration in the Common Agricultural Policy, 1973-2003. *Public Administration*, 88: 296314. DOI: 10.1111/j.1467-9299.2010.01833.x
- Filippini R., De Noni I., Corsi S., Spigarolo R., Bocchi S. (2018). Sustainable school food procurement: What factors do affect the introduction and the increase of organic food?. *Food Policy*, 76: 109-119. DOI: 10.1016/j.foodpol.2018.03.011
- Galli F., Prosperi P., Favilli E., D'Amico S., Bartolini F., Brunori G. (2020). How can policy processes remove barriers to sustainable food systems in Europe? Contributing to a policy framework for agri-food transitions. *Food Policy*, 96, 101871. DOI: 10.1016/j.foodpol.2020.101871
- González S. (2006). Scalar narratives in Bilbao: A cultural politics of scales approach to the study of urban policy. *International journal of urban and regional research*, 30(4): 836-857. DOI: 10.1111/j.1468-2427.2006.00693.x
- Governa F. (2014), *Tra geografia e politiche*. Roma: Donzelli.
- Harrison J., Heley J. (2015). Governing beyond the metropolis: Placing the rural in city-region development. *Urban Studies*, 52(6): 1113-33. DOI: 10.1177/0042098014532853
- Helstosky C. (2004). *Garlic and oil: food and politics in Italy*. Oxford: Berg.
- 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, Rome 2014.
- HLPE (2017). Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.
- HLPE (2020). 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, Rome.
- Ilieva R.T. (2016). *Urban food planning: Seeds of Transition in the Global North*. London: Routledge.
- Ilieva R.T. (2017). Urban Food Systems Strategies: A Promising Tool for Implementing the SDGs in Practice. *Sustainability*, 9, 1707. DOI: 10.3390/su9101707
- Ingram J. (2011). A food systems approach to researching food security and its interactions with global environmental change. *Food security*, 3: 417-431. DOI: 10.1007/s12571-011-0149-9

- IPES Food (2019). *Towards a common food policy for the European Union. The policy reform and realignment that is required to build sustainable food systems in Europe*. www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf
- Jannarelli A. (2020). Agricoltura sostenibile e nuova Pac: problemi e prospettive. *Rivista di diritto agrario*, 99, 1: 2499-2585. DOI: [digital.casalini.it/10.1400/279071](https://doi.org/10.1400/279071)
- Kneafsey M. (2010). The region in food – important or irrelevant? *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2): 177-190. DOI: [10.1093/cjres/rsq012](https://doi.org/10.1093/cjres/rsq012)
- Lizzi R. (2020). Agri-Food Policy. In: Harris P., Bitonti A., Fleisher C.S., Skorkjær Binderkrantz A., eds., *The Palgrave Encyclopedia of Interest Groups, Lobbying and Public Affairs*. Cham: Palgrave Macmillan. DOI: [10.1007/978-3-030-13895-0_62-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-13895-0_62-1)
- Matthews A. (2013). The European Union's common agricultural policy and developing countries: The struggle for coherence. In: Carbone M., a cura di, *Policy Coherence and EU Development Policy*. London: Routledge. DOI: [10.4324/9781315876061](https://doi.org/10.4324/9781315876061)
- Moore A.A., McGregor R.M. (2021). The representativeness of neighbourhood associations in Toronto and Vancouver. *Urban Studies*, 58(13): 2782-2797. DOI: [10.1177/0042098020964439](https://doi.org/10.1177/0042098020964439).
- Moragues-Faus A. (2021). The emergence of city food networks: Rescaling the impact of urban food policies. *Food Policy*, 103, 102107. DOI: [10.1016/J.FOODPOL.2021.102107](https://doi.org/10.1016/J.FOODPOL.2021.102107)
- Moragues-Faus A., Morgan K. (2015). Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 47(7): 1558-1573. DOI: [10.1177/0308518X15595754](https://doi.org/10.1177/0308518X15595754)
- Murdoch J. (2006). *Post-structuralist Geography*. London: Sage.
- Ovaska U., Vihinen H., Oostindie H., Farinós J., Hrabar M., Kilis E., Kobal J., Tisenkopfs T., Vulto H. (2021). Network Governance Arrangements and Rural-Urban Synergy. *Sustainability*, 13(5), 2952. DOI: [10.3390/su13052952](https://doi.org/10.3390/su13052952)
- Parsons K., Barling D., Lang T., (2018). UK policymaking institutions and their implications for integrated food policy. In: Barling D., Fanzo J., eds., *Advances in Food Security and Sustainability*, Vol. 3, Amsterdam: Elsevier. DOI: [10.1016/bs.af2s.2018.09.005](https://doi.org/10.1016/bs.af2s.2018.09.005)
- Parsons K., Hawkes C., Wells R. (2019). *Brief 2: Understanding the food system: Why it matters for food policy*. London: Centre for Food Policy. https://openaccess.city.ac.uk/id/eprint/22795/1/7643_Brief-2_What-is-the-food-system-A-food-policy-perspective_WEB_SP.pdf
- Peck J. (2011). Geographies of policy: From transfer-diffusion to mobility-mutation. *Progress in human geography*, 35(6): 773-797. DOI: [10.1177/0309132510394010](https://doi.org/10.1177/0309132510394010)
- Pe'Er G., Zinngrebe Y., Moreira F., Sirami C., Schindler S., Müller R., Bontzorlos V., Clough D., Bezák P., Bonn A., Hansjürgens B., Lomba A., Möckel S., Passoni G., Schleyer C., Schmidt J., Lakner S. (2019). A greener path for the EU Common Agricultural Policy. *Science*, 365: 449-451. DOI: [10.1126/science.aax3146](https://doi.org/10.1126/science.aax3146)
- Pettenati G. (2017). Paesaggio e urban food planning: intersezioni teoriche e operative. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10: 117-130. DOI: [10.13128/bsgi.v10i1-2](https://doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2)
- Purkarthofer E., Granqvist K. (2010). Soft Spaces as a Traveling Planning Idea: Uncovering the Origin and Development of an Academic Concept on the Rise. *Journal of Planning Literature*, 36(3): 312-327. DOI: [10.1177/0885412221992287](https://doi.org/10.1177/0885412221992287)

- Ruhf K.Z. (2015). Regionalism: a New England recipe for a resilient food system. *Journal of Environmental Studies and Sciences*, 5(4): 650-60. DOI: 10.1007/s13412-015-0324-y
- SAPEA, Science Advice for Policy by European Academies (2020). *A sustainable food system for the European Union*. Berlin: SAPEA. DOI: 10.26356/sustainablefood
- Schebesta H., Candel J.J. (2020). Game-changing potential of the EU's Farm to Fork Strategy. *Nature Food*, 1(10): 586-588. DOI: 10.1038/s43016-020-00166-9
- Sonnino R. (2009). Feeding the city: Towards a new research and planning agenda. *International Planning Studies*, 14(4): 425-435. DOI: 10.1080/13563471003642795
- Sonnino R., Milbourne P. (2022). Food system transformation: a progressive place-based approach. *Local Environment*, 27(7): 915-926. DOI: 10.1080/13549839.2022.2084723
- Sonnino R., Tegoni C.L., De Cunto A. (2019). The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities*, 85: 110-116. DOI: 10.1016/j.cities.2018.08.008
- Sotte F. (2023). *La politica agricola europea. Storia e analisi*. Firenze: FUP.
- Spadaro C., Pettenati G. (2022). Le politiche urbane del cibo come possibile arena per la governance climatica urbana. *Rivista Geografica Italiana*, 129(2): 92-109. DOI: 10.3280/rgioa2-2022oa13803
- 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: 23-42. DOI: 10.13128/bsgi.v10i1-2.492
- Teti V. (2019). *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Milano: Meltemi.
- Wang K.C. (2021). Reimagining the global food regimes for relational spaces. *Area*, 53(4): 637-646. DOI: 10.1111/area.12714
- Willett W., Rockström J., Loken B., Springmann M., Lang T., Vermeulen S., Garnett T., Tilman D., DeClerck F., Wood A., Jonell M., Clark M., Gordon L.J., Fanzo J., Hawkes C., Zurayk R., Rivera J.A., De Vries W., Majele Sibanda L., Afshin A., Chaudhary A., Herrero M., Agustina R., Branca F., Lartey A., Fan S., Crona B., Fox E., Bignet V., Troell M., Lindahl T., Singh S., Cornell S.E., Srinath Reddy K., Narain S., Nishtar S., Murray C.J.L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 393(10170): 447-492. DOI: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4
- Windfuhr M., Jonsén J. (2005). *Soberanía alimentaria. Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales*. FIAN (Primera Ed., p. 74). ITDG. Obtenido de www.ukabc.org/soberaniaalimentaria.htm

Luca Battisti*, Stefano Menegat**,
Francesca Silvia Rota**°, Chiara Lombardini***,
Rebecca Chiarello**, Erika Maccarone**,
Marco Bagliani**°

*Il rapporto cibo-spazio e la sfida della sostenibilità
ambientale in Italia: una scoping review¹*

Parole chiave: consumo di cibo in Italia, produzione di cibo in Italia, impatti ambientali, olio di oliva, vino, carne rossa.

Il presente lavoro propone una scoping review degli impatti ambientali legati alla produzione e al consumo di cibo in Italia, con un focus su tre importanti filiere nazionali: vino, olio di oliva e carne rossa. La rassegna della letteratura, riportata seguendo il protocollo PRISMA, sottolinea l'importanza di quantificare tali impatti per meglio orientare le politiche tese alla loro riduzione. Le metriche della contabilità ambientale si confermano come strumenti adeguati per questo tipo di analisi. Tuttavia, la ricerca evidenzia anche la limitata varietà degli indicatori utilizzati e la scarsa attenzione dedicata alla dimensione spaziale e territoriale, quale strumento utile a interpretare criticamente gli impatti ambientali delle filiere analizzate, anche al di fuori del contesto nazionale.

* Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Culture, Politica e Società, Lungo Dora Siena 100, 10137 Torino, luca.battisti@unito.it.

** Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Economia e Statistica "Cognetti de Martiis", Lungo Dora Siena 100, 10137 Torino, stefano.menegat@unito.it; francesca.rota@unito.it; rebecca.chiarello@edu.unito.it; erika.maccarone@edu.unito.it; marco.bagliani@unito.it.

*** Università di Helsinki, Dipartimento di Economia e Management e Helsinki Institute of Sustainability Science (HELSUS), P.O. Box 27 (Latokartanonkaari 5), 00014 Finlandia, chiara.lombardini@helsinki.fi.

• OMERO - Centro interdipartimentale di ricerca in studi urbani e degli eventi, Università di Torino, luca.battisti@unito.it; stefano.menegat@unito.it; francesca.rota@unito.it; marco.bagliani@unito.it.

° CNR IRCrES - Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile, Str. delle Cacce, 73, 10135 Torino, francesca.rota@unito.it.

¹ Il contributo degli autori è riportato di seguito: Concettualizzazione (L.B., M.B., S.M., F.R., C.L.); Metodo (L.B.); Raccolta e analisi dati (L.B., S.M., F.R., R.C., E.M., C.L.); Scrittura testo originale (L.B., S.M., R.C., E.M., F.R., C.L.); Supervisione (L.B., M.B.). Il presente articolo è frutto di una riflessione comune. Tuttavia, la scrittura delle sezioni va così attribuita: Luca Battisti (2; 5); Stefano Menegat (3 per il 50%); Francesca Silvia Rota (4.3); Erika Maccarone (4.1); Rebecca Chiarello (4.2); Chiara Lombardini (3 per il 50%); Marco Bagliani (1; 4 incipit).

Saggio proposto alla redazione il 7 marzo 2023, accettato il 28 giugno 2023.

Keywords: food consumption in Italy, food production in Italy, environmental impact, olive oil, wine, red meat.

This paper proposes a scoping review of the environmental impacts of food consumption and production in Italy. Specifically, it focuses on three characteristic agro-food productions: wine, olive oil and red meat. The reporting of this review follows the PRISMA statement. The results highlight the importance of quantifying the environmental impacts of food production and consumption with appropriate indicators of environmental accounting. Nevertheless, the research also points out to the limited variety of indicators used and to their poor connection with the territorial dimension, which is useful for critically interpreting the environmental impacts of the supply chains analysed, also outside the national context.

1. INTRODUZIONE. – I sistemi agro-alimentari sono responsabili di numerosi impatti ambientali (Nemecek *et al.*, 2016; Sala *et al.*, 2017). Stime recenti hanno mostrato come il 40% degli impatti ambientali associati allo stile di vita degli europei sia causato dalla produzione e dal consumo di cibo (Sanyé Mengual e Sala, 2023), con notevoli conseguenze in termini di emissioni di gas climalteranti (Crippa *et al.*, 2021), eutrofizzazione (Notarnicola *et al.*, 2017) e perdita di biodiversità (Crenna *et al.*, 2019).

L'intento del presente articolo è di offrire una rassegna dei contributi scientifici che hanno investigato il rapporto tra cibo e impatti ambientali nel contesto italiano, con una particolare attenzione per la dimensione spaziale. Il presupposto da cui muove l'analisi è che il rapporto tra cibo, spazio e sostenibilità rappresenti una chiave di lettura fondamentale per l'interpretazione delle trasformazioni sociali, economiche e culturali che, a diverse scale, determinano l'emergere di nuove dinamiche interne ai contemporanei sistemi del cibo (Forno e Maurano, 2016) e l'individuazione delle pressioni che essi esercitano sull'ambiente (Wiskerke, 2009). Si propone dunque una *scoping review* della letteratura scientifica internazionale sul rapporto cibo-impatti ambientali in Italia, prendendo in considerazione i due ambiti complementari del consumo e della produzione. In particolare, rispetto alla produzione, la presente analisi si focalizza su tre importanti filiere agro-alimentari tradizionali per l'Italia: olio di oliva, vino e carne rossa. Al loro interno sono comprese sia le produzioni di tipo convenzionale, sia quelle delle filiere 'corte' o basate su metodi biologici certificati. Sulla base dei risultati ottenuti, si propone una prima restituzione critica delle rappresentazioni del rapporto tra cibo e impatti ambientali che emergono con riferimento al contesto italiano.

In generale, la letteratura conferma che la produzione e il consumo di cibo in Italia provocano impatti ambientali significativi e diversificati. Le metriche della contabilità ambientale (es. Life Cycle Assessment-LCA, Carbon Footprint-CF o Impronta Carbonica, Ecological Footprint-EC o Impronta Ecologica, Water Footprint-WF o Impronta Idrica) risultano tra gli strumenti più utilizzati e appropriati per la quantificazione di tali impatti. Emerge tuttavia una diffusa criticità che riguarda l'interpretazione dei risultati, spesso realizzata senza un'adeguata considerazione del contesto territoriale di riferimento. Investigare la dimensione spaziale degli impatti è invece estremamente importante poiché consente di contestualizzare e territorializzare le complesse relazioni tra produzione e consumo di cibo e interpretare correttamente i risultati ottenuti, attraverso la ricostruzione delle filiere produttive e delle eventuali delocalizzazioni degli impatti.

2. METODOLOGIA DI ANALISI DELLA LETTERATURA. – La *scoping review* della letteratura (Pham *et al.*, 2014) è stata condotta dagli autori nel periodo tra ottobre 2022 e marzo 2023, esaminando i contributi in lingua inglese pubblicati fino al 31 marzo 2023 nelle banche dati di Scopus e Web of Science (WOS). La *review* è stata condotta a partire dall'identificazione di una doppia struttura di parole-chiave e operatori booleani (la prima declinata con riferimento al consumo di cibo, la seconda relativa ai tre prodotti agro-alimentari considerati: olio di oliva, vino e carne rossa) ed è stata riportata in modo sistematico seguendo il *Preferred Reporting Items for Systematic Review and Meta-Analysis (PRISMA) Statement* (Sarkis-Onofre *et al.*, 2021).

Sono state analizzate le ricerche nazionali e internazionali, strettamente pertinenti agli impatti ambientali delle filiere dei prodotti agro-alimentari identificati, con un focus specifico sul territorio italiano. La struttura utilizzata, ovvero le stringhe di ricerca, il numero di articoli risultante e il numero di articoli selezionati per l'analisi qui proposta, sono riportati nella Tabella 1.

Le parole-chiave potevano essere contenute nel titolo, nell'abstract o nella sezione *keyword* degli articoli presenti nelle due banche dati selezionate per la rassegna. Per i prodotti agro-alimentari, la ricerca ha previsto di considerare i soli *review articles*. Tale filtro non è stato invece applicato nell'analisi riguardante il consumo di cibo. In seguito, a valle della rassegna riportata seguendo il protocollo PRISMA, è stato abbinato un altro approccio di ricerca, definito *snowballing* (Wohlin *et al.*, 2022), che riguarda l'identificazione, a partire da un articolo precedentemente selezionato, di altri studi interessanti che citano tale articolo (*forward snowballing*) o che sono citati da tale articolo (*backward snowballing*). Complessivamente, nel presente contributo, sono stati analizzati 66 articoli, riferibili a quattro categorie di argomenti (Tab. 1).

Tab. 1 - Criteri utilizzati per la rassegna bibliografica (stringhe di ricerca), risultati ottenuti e numero di contributi selezionati

<i>Argomento - Impatti ambientali</i>	<i>Consumo di cibo</i>		<i>Produzione di olio di oliva</i>		<i>Produzione di vino</i>		<i>Produzione di carne rossa</i>	
Stringa di ricerca	("Food consumption" OR "food pattern*" OR diet OR "dietary pattern*") AND (Italy OR italian) AND ("carbon footprint" OR "environmental impact*" OR "environmental footprint*" OR "water footprint" OR eutrophication OR "climate change" OR "ecological impact" OR "biodiversity")		"Olive oil production" AND "environ-mental impact" AND "Italy". Filtro tipo di documento: review		"Olive oil production" AND "environ-mental impact" AND "Italy". Filtro tipo di documento: review		"Wine production" AND "environ-mental impact" AND "Italy". Filtro tipo di documento: review	
Database	WOS	Scopus	WOS	Scopus	WOS	Scopus	WOS	Scopus
N. totale di record	151+93	263	10	49	29	63	8	188
N. duplicati rimossi		95		3		11		0
N. record valutati		412		56		81		196
N. record non attinenti		387		52		71		189
N. di record inclusi		25		4		10		7
Snowballing		SI/NO		SI		SI		SI
N. record (snowballing)		6		12		1		8
Totale records inclusi		31		9		11		15

3. IMPATTI AMBIENTALI DEL CONSUMO DI CIBO IN ITALIA. – L'analisi della letteratura conferma che gli impatti ambientali dovuti al consumo alimentare in Italia sono molteplici e rilevanti e vengono quantificati con diverse metriche. Tra gli studi identificati nella rassegna, gli indicatori più usati sono: l'impronta

carbonica (9 articoli), l'impronta idrica (5 articoli) e l'impronta ecologica (4 articoli) (Tab. 2).

Tab. 2 - Studi volti a misurare gli impatti ambientali del consumo di cibo in Italia: indicatori², fonti bibliografiche utilizzate, tipologia di dieta più sostenibile individuata nello studio (eg. dieta mediterranea, dieta vegetariana, ecc.) e impatto ambientale della dieta più sostenibile

Articolo	Impronta ecologica	Impronta carbonica (CF)	Impronta idrica (WF)	Fonti consumo di cibo	Fonti impatti ambientali	Dieta più sostenibile	Impatto dieta più sostenibile
	gha/ p.c./ anno	kgCO ₂ eq p.c./ anno	m ³ / p.c./ anno				u/ p.c./ anno
Altiok et al. (2021)	1,1			UN, GTAP10, COICOP Land Use Matrix (CoLUM)			
Castaldi et al. (2022)		1.628		FAO Food Balance Sheets (2017)	Petersson et al. (2021)	Mediterranea (Davis et al., 2015; Bach-Faig et al., 2011)	843±51 kgCO ₂ eq
Galli et al. (2017)	0,7			Consumption LandUse Matrix (CLUM)			
Germani et al. (2014)	0,9	1.253	871	INRAN-SCAI 2005-06	Ewing et al., 2010; JRC-European Platform LCA, 2007; Hoekstra et al., 2011	Mediterranea (Del Balzo et al., 2012)	886 kgCO ₂ eq 716 m ³ 0,67 gha
Mertens et al. (2020)		1.296-2.194		INRAN-SCAI 2005-06	SHARP-ID	Rimpiazzamento carne con sostituti e/o integratori	1.296-1.548 kgCO ₂ eq

² L'impronta carbonica (Wiedmann e Minx, 2008) misura le emissioni totali di gas a effetto serra derivanti da un'attività o da un prodotto, durante tutto il loro ciclo di vita. Nella tabella si fa riferimento all'impronta carbonica annua pro capite derivante dal consumo di cibo in Italia, misurata in kg di emissioni di anidride carbonica equivalente per anno (kgCO₂eq/p.c./anno). L'impronta idrica di una popolazione misura la quantità di acqua dolce necessaria per la produzione dei beni e servizi consumati dalla popolazione in un certo lasso di tempo (Hoekstra e Chapagain, 2007). In tabella la misura è riportata in metri cubi pro capite per anno (m³/p.c./anno). L'impronta ecologica misura l'area di terreno produttivo necessaria per produrre i materiali e l'energia per sostenere i consumi della popolazione di una certa area geografica (per esempio di una città, regione o di un intero paese) per un certo periodo di tempo, nonché per assorbire le emissioni inquinanti risultanti da tale consumo (Wackernagel e Rees, 1996). In Tab. 2 è riportata la misura in ettari globali pro capite per anno per tutta la popolazione residente nel territorio italiano (gha/p.c./anno).

Tab. 2 - Segue

Articolo	Impronta ecologica	Impronta carbonica (CF)	Impronta idrica (WF)	Fonti consumo di cibo	Fonti impatti ambientali	Dieta più sostenibile	Impatto dieta più sostenibile
	<i>gha/p.c./anno</i>	<i>kgCO₂eq/p.c./anno</i>	<i>m³/p.c./anno</i>				<i>u/p.c./anno</i>
Mertens <i>et al.</i> (2019)		1.898		INRAN-SCAI 2005-06	SHARP-ID		
Minotti <i>et al.</i> (2022)		1.487	1.512	FAO Food Balance Sheets (2020)	Petersson <i>et al.</i> (2021)	Dieta desiderabile (Riccardi <i>et al.</i> , 2022)	782 kgCO ₂ eq 1137 m ³
Rosi <i>et al.</i> (2017)	0,9±0,2	1.445±356	1.146±265	Interviste	Impact database of the Barilla Centre for Food and Nutrition	Vegana Vegetariana Vegana	853±181 kgCO ₂ eq 841±154 m ³ 0,5±0,1gha
Vanham <i>et al.</i> (2021)			1.447	FAO Food Balance Sheets (2020)	Mekonnen and Hoekstra (2011, 2012)	EAT-Lancet	752 m ³
Vieux <i>et al.</i> (2018)		1.515-1.878		INRAN-SCAI 2005-2006	Hartikainen e Pulkkinen (2016)	Raccomandazioni EFSA	458-592 kgCO ₂ eq
Vinci <i>et al.</i> (2022)		3.410		Coldiretti, ISMEA, ISTAT	SimaPro 9.2.2	Mediterranea (LARN, 2008)	1.408 kgCO ₂ eq
Vitale <i>et al.</i> (2021)		1.465		FAO Food Balance Sheets (2020)	Naja <i>et al.</i> (2018)	EAT-Lancet	740 kgCO ₂ eq
Zucchini <i>et al.</i> (2021)			1.638	INRAN-SCAI 2005-2006	Hoekstra <i>et al.</i> (2011)	“PISA” - onnivora	964 m ³

Tra questi indicatori, l'impronta ecologica è l'unica che adotta esplicitamente un'unità di misura spaziale, collegando il consumo di cibo all'area di terreno produttivo necessaria per sostenerlo, fornendo così una quantificazione degli ettari 'globali' necessari tanto alla produzione agricola quanto all'assorbimento degli impatti ambientali relativi. In Italia, si stima che i consumi alimentari siano responsabili di una percentuale compresa tra il 16% (0,7 gha) e il 25% (1,1 gha) dell'impronta ecologica pro capite media nazionale (Altiok *et al.*, 2021; Galli *et al.*, 2017; Germani *et al.*, 2014; Rosi *et al.*, 2017). Nonostante l'Italia, con 4,5 gha pro capite, figuri al terzo posto dopo Francia e Slovenia tra i Paesi mediterranei con più elevata impronta ecologica, la percentuale dovuta al consumo alimentare risulta essere la sesta, con un valore comunque superiore alla media (Galli *et al.*, 2017). L'Italia è però il maggiore importatore netto di impronta ecologica tra i paesi con-

siderati, a causa dell'elevata dipendenza del sistema agroalimentare nazionale dalle importazioni di prodotti cerealicoli e zootecnici, soprattutto da Francia, Cina e Brasile (Galli *et al.*, 2017). A contribuire maggiormente all'impronta ecologica della dieta italiana sono soprattutto la carne (32%), i prodotti a base di cereali (19%), i prodotti ittici (11%), oli e grassi (10%) (Altiok *et al.*, 2021). In tal senso, una riduzione del consumo di cibi di origine animale ridurrebbe sensibilmente l'impronta ecologica della dieta italiana. Osservando diversi stili di vita e diete di un campione di persone residenti in Italia, Rosi e collaboratori (2017), per esempio, hanno stimato che l'impronta ecologica di consumatori vegani e vegetariani sia di circa il 40% più bassa rispetto agli onnivori.

Le molteplici stime dell'impronta carbonica del consumo alimentare italiano in termini di emissioni di GHGs variano da 1.253 a 3.410 kgCO₂eq/p.c./anno (Castaldi *et al.*, 2022; Germani *et al.*, 2014; Minotti *et al.*, 2022; Rosi *et al.*, 2017; Vieux *et al.*, 2018; Vinci *et al.*, 2022; Vitale *et al.*, 2021), con differenze da attribuirsi prevalentemente alle diverse fonti utilizzate (vedi Tab. 2). Mertens *et al.* (2019) evidenziano come la dieta italiana abbia impatti inferiori alle diete di Repubblica Ceca, Francia e Danimarca. Castaldi *et al.* (2022) stimano però che le emissioni giornaliere della dieta italiana siano superiori alla media di 21 paesi europei del 12%.

Le stime dell'impronta idrica del consumo alimentare italiano variano da 871 a 1.638 m³/p.c./anno (vedi Tab. 2). Vanham *et al.* (2021) stimano che l'impronta idrica della dieta italiana sia la più alta tra quelle dei paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo, a causa dell'elevato consumo di prodotti zootecnici, caseari, cerealicoli e di olio di oliva (Vanham *et al.*, 2021; Rosi *et al.*, 2017).

Non solo la composizione, ma anche l'eccessivo apporto calorico ha conseguenze dirette sull'impatto ambientale della dieta italiana. Nel 2019, il 43,5% dei soggetti di sesso maschile e il 28% di quelli di sesso femminile erano in sovrappeso e il 11,7% e il 9,8% soffrivano di obesità (Franco *et al.*, 2022). Franco *et al.* (2022) stimano in 6,15 MT di CO₂eq/anno l'ammontare delle emissioni attribuibili al cibo consumato in eccesso nella dieta degli italiani. Al consumo di cibo di un individuo con sovrappeso è associato in media un +12% di emissioni di GHGs e ad un individuo affetto da obesità il 24% in più rispetto a quelle di un individuo normopeso. Usando dati raccolti tramite interviste, Gualtieri *et al.* (2023) hanno calcolato in circa 2,9 kgCO₂eq le emissioni di GHGs per i consumi alimentari quotidiani di una persona sottopeso (indice di massa corporea BMI ≤ 18,49 kg/m²), 3,1 kgCO₂eq per i consumi di un normopeso e in circa 3,3 kgCO₂eq per una persona con obesità (BMI ≥ 30,49 kg/m²). In tal senso, Mertens *et al.* (2019) stimano che con una riduzione media tra le 150 e le 230 kcal/giorno per le persone con BMI sopra la media si potrebbe ridurre del 6-9% l'emissione di GHGs. A livello nazionale, la ripartizione geografica degli impatti ambientali legati alla so-

vranutrizione coinvolge maggiormente il Sud e le Isole (31,6%), seguiti dal Nord-Ovest (26,6%), dal Centro (22,2%) e dal Nord-Est (19,1%) (Franco *et al.*, 2022). La sovranutrizione ha un grosso impatto anche sul consumo idrico legato alla dieta, arrivando a generare una differenza fino a 700 litri pro capite al giorno tra persone affette da obesità e persone sottopeso (Gualtieri *et al.*, 2023)

Nel contesto europeo, il sistema agro-alimentare italiano si colloca tra quelli più efficienti, con un livello medio di perdite dal lato della produzione molto ridotto e con un maggiore livello di spreco alimentare domestico (Lin *et al.*, 2022). Corrado e collaboratori (2019) stimano che il 15-21% delle emissioni totali di GHGs della dieta italiana sia da attribuirsi alla preparazione del cibo in casa e un'addizionale 11-13% allo spreco di cibo entro le mura domestiche.

L'impatto ambientale associato al consumo di cibo (e quindi alla dieta media della popolazione) varia sensibilmente a seconda delle abitudini alimentari espresse da gruppi di consumatori con caratteristiche socioeconomiche e stili di vita diversi. Vieux *et al.* (2018) stimano che l'impatto della dieta italiana sull'emissione di GHGs sarebbe di 1.878 kgCO₂eq/anno per gli uomini e 1.515 kgCO₂eq/anno per le donne. Rosi *et al.* (2017) arrivano a valori sensibilmente più ridotti di impronta carbonica per consumatori vegani e vegetariani (vedi Tab. 2).

Diversi studi stimano il potenziale di riduzione degli impatti associati al consumo di cibo usando la dieta mediterranea come dieta di riferimento (Castaldi *et al.*, 2022; Germani *et al.*, 2014; Vinci *et al.*, 2022; vedi Tab. 2). La dieta mediterranea, infatti, è da molti considerata una dieta sana (Katz e Meller, 2014) e sostenibile (Burlingame e Dernini, 2011; Portugal-Nunes *et al.*, 2021). Tuttavia, la dieta media italiana oggi è piuttosto lontana dalla dieta della tradizione mediterranea (Castaldi *et al.*, 2022; Da Silva *et al.*, 2009; Vilarnau *et al.*, 2019; Vitale *et al.*, 2021), con un sovraconsumo di proteine animali che contribuisce al 70% dell'eccesso giornaliero di GHGs (e la carne del 60%) se paragonato a quello della dieta mediterranea tipo (Castaldi *et al.*, 2022). Castaldi *et al.* (2022) stimano che l'impronta carbonica associata ad un pattern ideale di dieta mediterranea sarebbe di 2,31±0,14 kgCO₂eq/p.c./giorno: un valore in linea con i 2,49 kgCO₂eq/p.c./giorno stimati per una dieta sana e sostenibile dalla EAT-Lancet Commission (Willett *et al.*, 2019).

L'Italia, invece, produce una impronta carbonica di 4,46 kgCO₂eq/p.c./giorno. Vanham *et al.* (2021) mostrano come una maggiore aderenza alla dieta mediterranea possa diminuire l'impronta idrica delle diete attuali, ma nel contempo mantenere un impatto superiore a quello di una dieta che segua le indicazioni EAT-Lancet, soprattutto a causa del maggiore consumo di olio di oliva e di frutta. Vitale e collaboratori (2021) calcolano che il rispetto delle linee guida della dieta mediterranea potrebbe dimezzare le emissioni di GHGs. I risultati ottenuti da Vinci *et al.* (2022), oltre a corroborare queste stime, evidenziano come il passaggio

ad uno stile di consumo alimentare più mediterraneo potrebbe generare benefici economici, ridurre l'emissione di sostanze tossiche per gli ecosistemi ed apportare benefici diretti per la salute dei consumatori. Inoltre, Minotti *et al.* (2022) hanno stimato che l'adozione di una dieta più prossima a quella mediterranea potrebbe ridurre i rischi di malattie cardiovascolari legati all'alimentazione di circa il 21%, per un risparmio di circa 1,5 miliardi di euro per il Sistema Sanitario Nazionale, grazie soprattutto al ridotto consumo di carne, grassi e zuccheri e al maggiore consumo di grani integrali, frutta, verdura, leguminose e prodotti ittici. Usando i dati sui consumi alimentari in cinque paesi europei (inclusa l'Italia), Vieux *et al.* (2020) evidenziano come si possano rinvenire almeno sei gruppi con abitudini sensibilmente diverse per quanto riguarda tipologia e quantità di prodotti consumati. Una delle diete analizzate, in particolare, risulta più aderente al modello della dieta mediterranea, implicando un ridotto consumo di carne, bevande alcoliche e zuccherate. Rappresentando lo stile di consumo di circa il 18% del campione, tale dieta si mostra anche tra le più sostenibili, essendo responsabile di emissioni di GHGs del 21% inferiori rispetto alla media (Vieux *et al.*, 2020).

In Italia l'aderenza a diete più sostenibili, ed in particolare alla dieta mediterranea, è maggiore in soggetti con un più alto livello di reddito e d'istruzione (Biasini *et al.*, 2021; Cavaliere *et al.*, 2018) e in soggetti di sesso femminile (Biasini *et al.*, 2021; Vieux *et al.*, 2020). Cavaliere *et al.* (2018) pertanto suggeriscono che una riduzione delle disparità socioeconomiche e di genere porterebbe come co-beneficio ad un consumo di cibo più sano e sostenibile. D'altro canto, occorre notare come una riduzione nel consumo di carne sia associata, in generale, a un risparmio economico che potrebbe rendere l'aderenza a diete meno impattanti più accessibile e attrattiva (Minotti *et al.*, 2022).

I valori medi delle emissioni di GHGs nascondono differenze territoriali e socioeconomiche importanti. Ad esempio, il consumo di carne rossa, la fonte più significativa di emissioni di GHGs, risulta molto più elevato per gli uomini (728 g/settimana) che per le donne (539 g/settimana) (Farchi *et al.*, 2015). Il consumo di carne rossa risulta poi più elevato per gli uomini residenti nelle regioni del Nord-Ovest, mentre le donne residenti nelle regioni del Sud e nelle Isole ne consumano quantitativi significativamente inferiori (Michelozzi *et al.*, 2015). Anche il consumo di carni lavorate è più frequente tra i residenti del Nord rispetto a quelli del Sud (Di Novi e Marenzi, 2022). Si possono poi osservare importanti differenze tra generazioni: i nati tra il 1926 e il 1955 tendono a consumare più carne rispetto ai nati tra il 1956 e il 1980 (Di Novi e Marenzi, 2022).

Altri autori esaminano varianti di diete che aderiscono alle linee guida nutrizionali (Tab. 2). Corrado *et al.* (2019) valutano la differenza tra tre diete conformi alle linee guida della Società italiana di Nutrizione Umana in termini di emissioni di GHGs: una dieta onnivora produrrebbe 3,24-3,92 kgCO₂eq/p.c./giorno

contro i 2,76-3,20 kgCO₂eq/p.c./giorno di una dieta vegetariana e i 2,61-3,13 kgCO₂eq/p.c./giorno di una dieta vegana. Donati *et al.* (2016) identificano una dieta che coniuga l'aderenza alle linee guida con valori ridotti di emissioni di GHGs (-51%), uso della terra (-26%) e consumo d'acqua (-9%), e che non è più costosa della dieta corrente italiana. Tuttavia, questa dieta richiede cambiamenti molto radicali e difficilmente raggiungibili, tra cui: eliminare totalmente il consumo di carni e pesce e accrescere il consumo di leguminose dallo 0,3% al 7% dell'apporto calorico. Ferrari *et al.* (2020) individuano una dieta nutrizionalmente bilanciata che allo stesso tempo consentirebbe una riduzione nell'emissione di GHGs del 48% per gli uomini e del 50% per le donne. Anche questa dieta implica una riduzione del consumo di carni rosse, che passerebbe da una media giornaliera di 73 g per gli uomini e 54 g per le donne a 10 g, mentre il consumo di carni lavorate verrebbe azzerato (attualmente è di 36 g per gli uomini e 24 g per le donne) (Ferrari *et al.*, 2020). Vieux *et al.* (2020) hanno ottenuto scenari simili, mostrando come una sostanziale contrazione nel consumo di carni rosse potrebbe condurre a una riduzione nell'emissione di GHGs pari al 68% per gli uomini e al 69% per le donne. La contemporanea riduzione del consumo di zuccheri, grassi ed alcool a vantaggio di frutta, verdura e pesce potrebbe quindi evitare l'emissione di circa il 30% dei GHGs dovuti ai consumi alimentari (Vieux *et al.*, 2018). Dal punto di vista dei consumi idrici, Zucchinelli *et al.* (2021) hanno mostrato come, anche nel caso italiano, l'adozione di diete più sane e equilibrate, siano esse onnivore, vegetariane o vegane, implicherebbe una riduzione netta dell'impronta idrica. Gli autori osservano tuttavia come una transizione verso diete vegetariane e vegane potrebbe incrementare gli impatti in termini di consumi idrici sui paesi esportatori di frutta e verdura, che già oggi sono i paesi maggiormente afflitti da scarsità idrica. Laine *et al.* (2021) sottolineano altresì come una maggiore aderenza alle linee guida EAT-Lancet, oltre a ridurre le emissioni di GHGs e l'utilizzo di suolo fertile, genererebbe consistenti benefici per i consumatori europei ed italiani in termini di riduzione del rischio di contrarre cardiopatie, tumori e malattie respiratorie.

4. IMPATTI AMBIENTALI DELLA PRODUZIONE DI OLIO DI OLIVA, VINO E CARNE ROSSA IN ITALIA. – Nelle sottosezioni seguenti si approfondiscono le principali valutazioni condotte dalla letteratura internazionale con riferimento agli impatti ambientali delle filiere produttive di olio di oliva, vino e carne rossa in Italia. In particolare, vengono esaminati i *boundaries*³ di sistema, le unità funzionali⁴ e gli indicatori utilizzati.

³ Con il termine *boundaries* si intendono i confini adottati nella contabilizzazione degli impatti.

⁴ Per unità funzionale si indica la quantità fisica riguardante la produzione di cibo a cui viene riferito l'impatto ambientale. Ad es. chili di frutta raccolta, litri di vino prodotto, ettari di terreno coltivato.

4.1 *Gli impatti ambientali della produzione di olio di oliva.* – La produzione di olio di oliva è un'industria tipica dell'area mediterranea: in questi territori l'olivo è un elemento caratterizzante del paesaggio così come del patrimonio culturale ed economico (Rapa e Ciano, 2022).

Le *review* inerenti la filiera dell'olio di oliva, strettamente pertinenti agli impatti ambientali, analizzano soprattutto studi che adottano la metodologia *Life Cycle Assessment* (LCA). La letteratura evidenzia due obiettivi primari delle ricerche: l'identificazione degli *hotspot* ambientali della filiera, al fine di studiare proposte di mitigazione; il confronto di prestazioni ed efficienza di diversi sistemi produttivi. Gli studi si concentrano prevalentemente nelle regioni del Centro e del Sud Italia, con metodi che si basano sulla raccolta di dati primari sul campo e sulla somministrazione di questionari o interviste. Sovente vengono anche integrati dati secondari.

Le *review* analizzate evidenziano metodi eterogenei di presentazione dei risultati, rendendo difficile l'interpretazione ed il confronto degli stessi. Le motivazioni riguardano la diversità nella scelta delle unità funzionali, dei *boundaries* di sistema, degli indicatori di impatto, dei *database* consultati e dalla qualità del prodotto analizzato. A tal proposito, le tipologie di olio di oliva considerate sono: extra-vergine, puro e raffinato. Gli standard di qualità del prodotto finale influenzano fortemente le tecniche di estrazione e raffinazione adottate: ad una maggiore lavorazione corrisponde un crescente impiego di *input* e, quindi, maggiori impatti e costi ambientali.

La maggior parte dei casi-studio analizzati utilizza un confine di sistema *from cradle to gate*: le fasi di coltivazione delle olive e di estrazione dell'olio sono quelle che catturano il maggiore interesse. Fa eccezione il lavoro di Accorsi *et al.* (2015), che è focalizzato unicamente sul processo di confezionamento. Inoltre, non tutti i casi studio valutano la fase di imbottigliamento o la gestione dei rifiuti prodotti. Rinaldi *et al.* (2014) ampliano il confine di sistema fino alla fase di distribuzione, esaminando il congelamento dell'olio, il trasporto al magazzino e al domicilio del consumatore. Non si riscontra un'uniformità nella scelta delle unità funzionali (UF): vengono adottate diverse unità di massa, di volume o di superficie. Il riferimento più frequente è rappresentato dalla bottiglia di vetro.

Nella filiera di produzione dell'olio di oliva emergono due fasi preponderanti nel determinare gli impatti ambientali: la coltivazione delle olive e la produzione di imballaggi. La fase agricola è responsabile dell'emissione di GHGs quali anidride carbonica (CO₂) e protossido di azoto (N₂O): le emissioni dirette di campo sono dovute all'applicazione di fertilizzanti e all'uso di carburante che alimenta le macchine agricole. Le emissioni indirette sono causate dalla produzione di concimi e pesticidi sintetici e dall'energia richiesta sia dai macchinari che per il pompaggio di acqua dolce destinata all'irrigazione. Cappelletti *et al.* (2014) stimano che il

90% del fabbisogno energetico sia soddisfatto da fonti di origine non rinnovabili. Con riferimento all'imbottigliamento, nello studio condotto da Maffia *et al.* (2020), la fase di confezionamento contribuirebbe per il 60% ai costi ambientali totali, a causa delle emissioni di GHGs, dell'esaurimento delle risorse fossili e degli effetti in termini di tossicità per gli umani (Ncube *et al.*, 2022). In aggiunta, l'analisi energetica condotta da Guarino *et al.* (2019) dimostra che la produzione delle bottiglie rappresenta l'80% del fabbisogno energetico dell'intera filiera. Tuttavia, i materiali utilizzati per l'imballaggio sono vari e possono essere associati ad impatti ambientali di grado diverso (Accorsi *et al.*, 2015). Solamente uno studio considera la produzione di olio di oliva destinata all'esportazione di lungo raggio, prevedendo un sistema di conservazione con congelamento a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ e la distribuzione tramite aereo (Rinaldi *et al.*, 2014). Tre studi calcolano le emissioni di GHGs: Rinaldi *et al.* (2014), adottando un confine di sistema *from cradle to gate*, ottengono una CF pari a 17,53 kg di $\text{CO}_2\text{eq/litro}$. Pattara *et al.* (2016), invece, ottengono valori inferiori. Confrontando il solo processo di coltivazione, emerge che nel primo caso la CF corrisponde a 3,24 $\text{kgCO}_2\text{eq/litro}$, mentre nel secondo si riscontra un valore compreso tra 3,34 e 7,74 kgCO_2eq riferito ad un volume pari a 5 litri. Proietti *et al.* (2016) ottengono una CF compresa tra 0,67 e 4,47 $\text{kgCO}_2\text{eq/litro}$ per l'intero sistema considerato. Parte di questa disomogeneità di risultati potrebbe essere dovuta all'eterogeneità delle caratteristiche delle aziende agricole e alle differenti pratiche di coltivazione adottate. In alcuni studi viene redatto e presentato un bilancio del carbonio da cui emerge che, in generale, la coltivazione biologica sembra mostrare *performance* migliori per tutte le categorie di impatto misurato (Pattara *et al.*, 2016; Proietti *et al.*, 2016; Guarino *et al.*, 2019). Infine, si intende sottolineare come le fasi di lavorazione ed estrazione dell'olio producano scarti e sottoprodotti gestibili in un'ottica di economia circolare e, quindi, utilizzabili come ammendanti (Salomone e Ioppolo, 2012) o come combustibile a fini energetici (Ncube *et al.*, 2022).

4.2 Impatti ambientali della produzione di vino. – Da una stima dell'*Organization of Vine and Wine* (OIV, 2019), la superficie vitata globale si estende per circa 7,4 milioni di ettari. In Italia il vino rappresenta un prodotto agricolo di primaria importanza, sia in termini di quantità che di valore economico (Aivazidou e Tsolakis, 2020). Inoltre, il Paese si attesta tra i leader del settore, producendo più della metà del vino presente sul mercato (Ferrara e De Feo, 2018).

La quasi totalità delle *review* selezionate valuta gli impatti ambientali tramite l'approccio LCA. Ciò nondimeno, dalla letteratura emerge un problema comune dato dalla difficoltà di comparare tra le diverse analisi. Gli studi LCA pubblicati riguardanti il settore vitivinicolo sono caratterizzati da ampia variabilità nei risultati, giustificata da gradi di libertà metodologiche (Zambelli *et al.*, 2023). Tali liber-

tà si manifestano nella possibilità di utilizzare strumenti di applicazione della LCA differenti, attraverso l'impiego di diversi software per l'attribuzione degli impatti, banche dati e metodologie. Dall'analisi della letteratura emerge anche l'importanza della conduzione del *Life Cycle Inventory* (LCI) (Casolani *et al.*, 2022). Jourdain *et al.* (2020) hanno inoltre tentato di sviluppare una procedura di armonizzazione degli studi utilizzando come fattori di conversione i dati presenti nel *database* Ecoinvent, in quanto ritenuto uno strumento utile e aggiornato per le valutazioni LCA e la modellizzazione effettuata *ad hoc*.

All'interno degli studi LCA, si utilizzano diversi *boundaries* per l'attribuzione degli impatti della produzione e le fasi produttive sono classificate in tre categorie: *upstream*, che considera lo stadio di impianto e coltivazione dei vitigni; *corestream*, ossia la fase di vinificazione e confezionamento; ed infine *downstream*, che include la distribuzione e il fine vita del prodotto o *end of life* (EOL) (Zambelli *et al.*, 2023). La *Product environmental footprint* (PEF), come anche gli standard ISO, suggeriscono un modello *from cradle to grave* che si basa sulla contabilizzazione degli impatti ambientali lungo l'intera filiera della produzione e del consumo (Tsalidis *et al.*, 2022). Tuttavia, sono limitate le analisi che considerano le fasi di impianto ed EOL. Inoltre, per queste ultime il calcolo viene eseguito attraverso assunzioni, rendendo difficilmente confrontabili i risultati. Considerando il reperimento dei dati, per le fasi su cui le imprese hanno il controllo diretto, si utilizzano maggiormente dati primari; per le restanti, la letteratura si affida a dati di origine secondaria. La selezione del *boundary* risulta essere molto diversificata in funzione agli obiettivi (Rugani *et al.*, 2013).

Considerando i risultati ottenuti dalle analisi ambientali, gli impatti maggiori derivano dalla fase agricola, seguita da quella del *packaging*, in particolare a causa della produzione di vetro (Baiano, 2021). Tuttavia lo studio di Tsalidis e collaboratori (2022) ha mostrato risultati differenti, ridimensionando molto l'impatto della fase agricola rispetto agli impatti delle altre fasi. L'incertezza relativa alla quantificazione degli impatti di ciascuna fase si riflette in una elevata variabilità degli intervalli di confidenza.

Complessivamente, emerge una grande variabilità nella UF utilizzata per l'attribuzione degli impatti: dalla bottiglia di vino da 0,75L (UF maggiormente utilizzata) al litro di vino; dal chilo d'uva all'ettaro di terreno. La scelta della UF è comunque sempre collegata all'obiettivo dello studio (Pattara *et al.*, 2017).

Tra gli indicatori presenti nella letteratura, i principali risultano essere la CF (70% dei documenti analizzati) e la WF (60% dei documenti analizzati). Le *review* oggetto di analisi adottano spesso questi indicatori in quanto facilmente riconoscibili dai consumatori. Dalla letteratura emerge un elemento ricorrente, ossia la mancata considerazione della CO₂ biogenica derivante dalla fermentazione del vino; ciò viene giustificato dall'assunzione secondo cui, tale CO₂ prodotta sia la

medesima sequestrata durante il processo di fotosintesi delle piante, anch'esso non considerato nei calcoli. I risultati presentati dalla letteratura attribuiscono ad una bottiglia di vino (0,75 l) un valore pari a $2,2 \pm 1,3$ kgCO₂eq (Rugani *et al.*, 2013). I valori variano in relazione al tipo di vino considerato (bianco o rosso) ed al metodo di coltivazione dell'uva (biologico oppure convenzionale), evidenziando un maggiore impatto per i vini bianchi prodotti con metodi convenzionali. Ulteriore elemento di variabilità è rappresentato dalle rese dei raccolti, che possono essere differenti tra varietà di uva: bianca (generalmente più abbondanti) e nera (Rugani *et al.*, 2013). Ciononostante, alcuni autori non concordano nell'attribuire grande differenza tra CF del vino bianco e rosso, data l'ampia variabilità nei risultati (Ferrara e de Feo, 2018). Ad essere rilevanti nella determinazione della CF sono gli *input* utilizzati dalla produzione. In relazione alla fase agricola, è l'utilizzo del carburante a determinare gli impatti maggiori, insieme all'uso di fertilizzanti e pesticidi. Considerando invece la fase di vinificazione, l'impatto più rilevante è dato dall'impiego di energia elettrica per il raffrescamento e per la conduzione delle attività in cantina. Non risulta invece essere significativo in termini di impatti il consumo di prodotti enologici (Tsalidis *et al.*, 2022). Tra gli impatti maggiormente considerati all'interno delle *review*, emerge il consumo delle risorse idriche, studiato attraverso lo strumento della WF. L'analisi risulta essere particolarmente utile nel caso di territori caratterizzati da scarsità idrica; questa infatti si riferisce al volume totale di acqua consumata e inquinata. Dall'analisi di Aivazidou e Tsolakis (2020) si osserva un valore medio della WF pari a 488 l/kg di uva, di cui, il 76% è attribuibile all'acqua verde, 7% all'acqua blu e 17% all'acqua grigia. Da comparazioni con casi studio internazionali, l'Italia segue pratiche di gestione idrica migliori e questo potrebbe essere dovuto alle regolamentazioni di processo imposte ai produttori per l'ottenimento dei certificati di origine (Aivazidou e Tsolakis, 2020). Rinaldi *et al.* (2016) hanno riscontrato correlazione statistica (con probabilità maggiore del 70%) tra gli indicatori WF (grigia e indiretta) e CF. Analizzando i due indicatori rispetto a vini rossi e vini bianchi, si evidenziano valori percentuali di CF intorno al 72% e valori di WF intorno al 90%.

4.3 *Impatti ambientali della produzione di carne rossa.* – Gli studi selezionati offrono elementi utili a inquadrare le sfide ambientali dell'allevamento di bovini in Italia sia con riferimento alla produzione di carne e latte, sia con riferimento alla sola filiera della carne. Ricorrente, in particolare, è il riconoscimento di come ogni studio dia esito diverso in funzione dell'approccio utilizzato. Per esempio, nel misurare l'impatto dell'allevamento di bovini rispetto a quello di tutta la filiera zootecnica italiana, il calcolo di Bani *et al.* (2012), basato sull'impronta ecologica animale (*Animal footprint-AF*), indica che questo pesi per il 17,8%; nella valutazione di De Vivo e Zicarelli (2021), basata sulla CO₂eq, è invece quantificato al 54%

(circa 32 milioni contro 61 milioni di tCO₂eq). D'altronde, gli impatti sull'ambiente della produzione di carne rossa non sono solo negativi, ma includono anche un insieme diversificato di vantaggi e servizi ecosistemici, tra cui: il sostegno alle economie rurali tradizionali, il mantenimento del paesaggio e del territorio, la fornitura di acqua potabile pulita e la conservazione e valorizzazione della biodiversità (Bragaglio *et al.*, 2018; Accademia dei Georgofili, 2021; Merida *et al.*, 2022).

Nonostante l'ampia casistica di metodi a disposizione (Merida *et al.*, 2022; Kumari *et al.*, 2020; Pulina *et al.*, 2017), gli studi sugli impatti della produzione di carne in Italia tendono ad assumere le metodologie ben consolidate della LCA (Presumido *et al.*, 2020) e della CF, e da queste muovono per proporre soluzioni migliorative, come ad esempio interventi per la valorizzazione dei servizi ecosistemici (Merida *et al.*, 2022; Battaglini *et al.*, 2014) e per la riduzione dei consumi energetici (Paris *et al.*, 2022). Per il calcolo della CF, invece, si propone di considerare anche la CO₂ fissata nella vegetazione coltivata per nutrire gli animali (De Vivo e Zicarelli, 2022) e, nella maggior parte dei casi (Pulina *et al.*, 2011; Pulina *et al.*, 2017; Pulina *et al.*, 2021; Bani *et al.*, 2012), si opera una distinzione tra tipi diversi di impronta: di carbonio, ecologica, dell'acqua, del suolo, dell'animale.

La maggior parte dei contributi si focalizza infine sulle fasi di allevamento, a monte dei processi di trasformazione, distribuzione e consumo. Come dimostrato dallo studio di LCA che Vitali *et al.* (2018) hanno condotto su una filiera locale completa (*from cradle to grave*) di carne bovina biologica, è infatti questa la fase più impattante dal punto di vista delle emissioni di GHGs (86%, seguita dal consumo che pesa per il 9%). Tra gli articoli esaminati, tuttavia, vi sono anche analisi che si concentrano su porzioni più ridotte della filiera (dall'arrivo degli animali all'ingrasso alla vendita al macello, come studiato da Berton *et al.*, 2018).

Le UF di riferimento prevalenti riguardano il peso dell'animale vivo, della carne prodotta e, in un caso, della carne consumata, o il numero di capi allevati. Questo si lega, da un lato, con la tendenza della letteratura a focalizzarsi sulle fasi di allevamento e ingrasso, dall'altro lato con la considerazione condivisa che, aumentando l'efficienza del ciclo produttivo per unità funzionale, si aumenti anche la sostenibilità ambientale. Sebbene i potenziali di impatto associati alla produzione di carne siano molteplici (cambiamento climatico, consumo delle risorse idriche, erosione dei servizi ecosistemici, consumo energetico, acidificazione ed eutrofizzazione, consumo di suolo), l'attenzione tende a focalizzarsi soprattutto sull'emissione di GHGs. Tre in particolare sono i gas considerati nelle analisi: CO₂, CH₄ e N₂O. Le quantificazioni, però, variano molto da caso a caso. Per esempio, De Vivo e Zicarelli (2021), nell'analizzare l'impronta di carbonio della zootecnia italiana (ca. 32 milioni di tCO₂eq), alle emissioni del metano enterico (ca. 10 milioni di tCO₂eq, pari al 33% del totale) e della gestione dei rifiuti (ca 5 milioni di tCO₂eq, il 16% del totale) sommano anche la componente della respirazione animale (ca.

16 milioni di tCO₂eq, 51% del totale) – che è invece considerata nulla per bilancio fotosintetico da altri autori (Accademia dei Georgofili, 2021) – e tengono conto dell'effetto positivo della CO₂ fissata nei suoli dalle colture usate per alimentare gli animali (che, secondo gli autori, può arrivare a portare in negativo il bilancio emissivo complessivo).

Posizioni controverse si colgono anche con riferimento al potenziale climalterante del metano emesso nella produzione di carne e alla dimensione della *water depletion*. Per l'Accademia dei Georgofili (2021), sebbene il 54% di tutto il metano emesso in zootecnia si debba ai bovini, nel leggere questo dato andrebbe anche considerato che il metano ha una bassa emivita e che da anni è oggetto di un'importante azione di mitigazione (–40% rispetto al 1970). Con riferimento all'impronta idrica, sempre l'Accademia dei Georgofili (2021) osserva che dei circa 15.000 litri di acqua che i media normalmente attribuiscono alla produzione di 1 kg di carne bovina, oltre il 90% è costituito da acqua verde (piovana). Per questa componente, occorrerebbe quindi utilizzare l'impronta netta o limitare i calcoli alle sole acque blu e grigie; in questo caso, l'impronta idrica risulterebbe ridimensionata a circa 500-1.000 lt/kg di prodotto, comparabili con quelli per la produzione degli altri prodotti agricoli e dei manufatti industriali.

Da ultimo, nella valutazione degli impatti e loro determinanti, emerge la scarsa attenzione degli studi qui analizzati per la dimensione spaziale del fenomeno. Oltre allo studio sulla filiera locale di carne biologica (Vitali *et al.*, 2018) e a quello sugli allevamenti alpini (Battaglini *et al.*, 2014), gli unici altri due contributi che consentono qualche considerazione di tipo territoriale sono quelli di Berton e collaboratori (2018), che consiste in una LCA parziale della produzione di 27 allevamenti di ingrasso dell'Italia nord-orientale, e di Bragaglio e collaboratori (2018), che considera (*from cradle to gate*) gli impatti di 25 aziende, rappresentative di quattro principali sistemi di allevamento in Italia: estensivo specializzato (dove i bovini da carne sono mantenuti al pascolo e confinati solo nelle ultime fasi di vita), di ingrasso (animali recintati e allevati a mangimi), intensivo vacca-vitello (gestione in confinamento di capi selezionati) e della razza Podolica (gestione vacca-vitello in pascolo di una delle principali razze italiane di bovini da carne⁵). I dati di questo studio, in particolare, mostrano che il sistema dagli effetti climalteranti più impattanti è quello podolico (26,30 ± 1,65 kgCO₂eq), mentre per il consumo di suolo il contributo maggiore viene dal sistema estensivo specializzato (194,43 ± 20,87 m²/anno). I potenziali più elevati di acidificazione si colgono quindi nei sistemi intensivi vacca-vitello (0,30 ± 0,02 kgSO₂eq) e sempre questi allevamenti emergono per l'elevato potenziale eutrofizzante (insieme con gli allevamenti estensivi superano i 1009 gNO₃eq) e per il consumo d'acqua (3,54 ± 0,81 m³, superiori solo ai 3,44 ± 0,74 m³ del sistema ad ingrasso).

⁵ Altre razze tipiche sono: Romagnola, Piemontese, Chianina, Maremmana e Grigio Alpina.

5. RIFLESSIONI E CONCLUSIONI. – Il rapporto tra produzione agro-alimentare, consumi, diete e sostenibilità è complesso e di difficile interpretazione. La *scoping review* proposta in questo articolo ha investigato gli impatti attribuibili al sistema del cibo in Italia, sia da un punto di vista dei consumi (diete) sia da un punto di vista di alcune produzioni caratteristiche del territorio (olio di oliva, vino e carne rossa). Nonostante uno dei fattori-chiave dell'analisi proposta fosse di individuare come l'elemento della spazialità si inserisca nello studio della sostenibilità del cibo in Italia, i risultati che si sono ottenuti evidenziano una lacuna in tal senso. Si è riscontrata, infatti, una sistematica carenza di studi che consentano di collegare gli impatti ambientali ai territori di produzione, data la dominanza della metrica dell'impronta carbonica e la scarsità di indicatori legati a inquinanti locali. Anche l'utilizzo dell'impronta idrica è spesso decontestualizzato, nonostante tale indicatore abbia un potenziale analitico molto più significativo se rapportato a determinate condizioni locali, quali, ad esempio, situazioni di *stress* idrico, livello di precipitazioni, entità dei prelievi. Allo stesso modo, l'impronta carbonica è spesso utilizzata come un indicatore di pressione antropica sull'ambiente a livello globale, quando le determinanti stesse di tale pressione sono strettamente dipendenti da condizioni regionali e locali soggette a notevole variabilità, sia da un punto di vista tecnico-economico (mix energetici, tecnologie adottate, livello medio di attività economica) che sociali e amministrative (legislazione, abitudini, consuetudini). L'impronta ecologica, che per alcuni versi è forse l'indicatore che più si presterebbe per un'analisi spaziale della sostenibilità, è anch'esso usato come fattore aggregante al fine di semplificare l'analisi di contesti che sono eterogenei, sia da un punto di vista biofisico (biocapacità) sia economico (stili di consumo).

Per la valutazione dell'impatto ambientale del cibo, un forte limite del contesto italiano è la mancanza di un inventario di LCA pubblico che includa un numero sufficiente di prodotti, molteplici indicatori di impatto e che riporti in modo trasparente la metodologia utilizzata come avviene invece in Francia con il *database Agribalyse* (2020) che include 2500 prodotti alimentari generici e 13 indicatori. Il livello di aggregazione su base nazionale (e spesso internazionale) di *dataset* e fattori di emissione usati in letteratura si riflette anche sul livello di incertezza che caratterizza la stima degli impatti ottenuti con gli indicatori utilizzati, in particolare l'impronta carbonica e l'impronta idrica.

Anche con riferimento alle tre filiere analizzate, la mancanza di approfondimento spaziale è causa di incertezza. Facendo riferimento alla produzione di olio di oliva, è possibile constatare come molte aree coltivate siano soggette a fenomeni di siccità periodici, destinati ad intensificarsi a causa del cambiamento climatico. Secondo alcuni autori, quantificare l'uso dell'acqua virtuale legata ad una produzione potrebbe essere utile a valutare la sua sostenibilità locale. A titolo d'esempio,

De Leo *et al.* (2012) propongono un bilancio dell'acqua virtuale legata all'importazione e all'esportazione di olio di oliva per l'Italia, evidenziando come parte degli impatti dei nostri consumi sia delocalizzata altrove.

Per quanto riguarda la produzione di vino, invece, emerge la necessità di approfondire gli impatti dei vigneti sulla biodiversità e fornitura di servizi ecosistemici. Per la mitigazione di tali effetti vengono proposte alcune soluzioni, tra cui il mantenimento della copertura erbosa, la semina di leguminose tra i filari e la realizzazione o mantenimento degli specchi d'acqua. Ciò che si auspica è la diversificazione del paesaggio, ad esempio con la messa a dimora attorno ai vigneti (e in generale vicino a molte monoculture arboree) di altre specie vegetali, oppure con la realizzazione di aree *buffer* a prato (pratica promossa anche dalla PAC). Come nei casi precedentemente citati, anche nel caso del vino, per ottenere un grado più elevato di complessità analitica, sarebbe fondamentale lo sviluppo di un filone di letteratura che riesca ad integrare nell'analisi di sostenibilità la dimensione territoriale.

La carne rossa, infine, è probabilmente il più impattante dei tre prodotti agricoli italiani considerati per la *review*: livelli elevati di consumo e produzione di questo prodotto sono associati a impatti consistenti sia con riferimento all'emissione di GHGs, sia con riferimento al consumo di energia, suolo e acqua, nonché a effetti nocivi sulla salute umana e gli ecosistemi (eutrofizzazione e acidificazione). Nello stesso tempo, soprattutto dal punto di vista degli impatti ambientali delle fasi *from cradle to gate*, la scelta del modello di allevamento (estensivo *vs* intensivo) concorre a determinare effetti quantitativamente e qualitativamente molto diversificati.

Da un punto di vista generale, l'analisi della letteratura su cibo e impatti ambientali in Italia ha evidenziato la limitata considerazione della componente spaziale e territoriale. Ne consegue che lo studio del rapporto cibo-spazio-sostenibilità risulta carente in termini di complessità interpretativa. Lo sviluppo di questo campo di ricerca potrebbe certamente beneficiare dell'inclusione di un più ampio ventaglio di indicatori di impatto ambientale, specialmente se legati a caratteristiche locali della produzione e del consumo. Aspetti che potrebbe essere importante includere nelle analisi, seguendo le specificità dei singoli territori, sono l'eutrofizzazione, l'acidificazione delle acque e l'ecotossicità marina.

Infine, sarebbe opportuno introdurre nelle analisi degli impatti ambientali del sistema italiano del cibo una maggiore attenzione alle dinamiche intersettoriali che, attraverso diverse scale geografiche, strutturano le filiere logistiche (commercio internazionale) tanto degli *input* produttivi (ad esempio fertilizzanti, prodotti fitosanitari, ecc.) quanto degli *output* (ad esempio il vino o i prodotti semi-lavorati del settore zootecnico).

Bibliografia

- Accademia dei Georgofili (2021). *Allevamenti, sostenibilità ambientale e cambiamenti climatici*. Documento per audizione Commissione Agricoltura e produzione agroalimentare-Senato della Repubblica. Accademia dei Georgofili.
- Accorsi R., Versari L., Manzini R. (2015). Glass vs. Plastic: Life Cycle Assessment of Extra-Virgin Olive Oil Bottles across Global Supply Chains. *Sustainability*, 3: 2818-2840. DOI: 10.3390/su7032818
- AGRIBALYSE (2020). *Database v3.0*, France: ADEME. <https://agribalyse.ademe.fr>
- Aivazidou E., Tsolakis N. (2020). A water footprint review of Italian wine: Drivers, barriers, and practices for sustainable stewardship. *Water* (Switzerland), 2: 369. DOI: 10.3390/w12020369
- Altiok S., Murthy A., Iha K., Galli A. (2021). Reducing Mediterranean Seafood Footprints: The role of consumer attitudes. *Ocean and Coastal Management*, 214: 105915. DOI: 10.1016/j.ocecoaman.2021.105915
- Baiano A. (2021). An overview on sustainability in the wine production chain. *Beverages*, 1: 15. DOI: 10.3390/beverages7010015
- Bani P., Battaglini L., Biondi L. *et al.* (2012). Come ridurre l'impronta zootecnica degli allevamenti. *Informatore Agrario*, 4: 65-69.
- Battaglini L., Bovolenta S., Gusmeroli F., Salvador S., Sturaro E. (2014). Environmental sustainability of Alpine livestock farms. *Italian Journal of Animal Science*, 2: 3155. DOI: 10.4081/ijas.2014.3155
- Berton M., Cesaro G., Gallo L., Ramanzin M.S., Sturaro E. (2018). Sources of variation of the environmental impact of cereal-based intensive beef finishing herds. *Italian Journal of Animal Science*, 3: 767-776. DOI: 10.1080/1828051X.2018.1423581
- Biasini B., Rosi A., Menozzi D., Scazzina F. (2021). Adherence to the Mediterranean diet in association with self-perception of diet sustainability, anthropometric and sociodemographic factors: A cross-sectional study in Italian adults. *Nutrients*, 9: 3282. DOI: 10.3390/nu13093282
- Bragaglio A., Napolitano F., Pacelli C. *et al.* (2018). Environmental impacts of Italian beef production: A comparison between different systems. *Journal of Cleaner Production*, 172: 4033-4043. DOI: 10.1016/j.jclepro.2017.03.078
- Burlingame B., Dernini S. (2011). Sustainable diets: the Mediterranean diet as an example. *Public health nutrition*, 12A: 2285-2287. DOI: 10.1017/S13688980011002527
- Cappelletti G.M., Ioppolo G., Nicoletti G.M., Russo C. (2014). Energy Requirement of Extra Virgin Olive Oil Production. *Sustainability*, 8: 4966-4974. DOI: 10.3390/su6084966
- Casolani N., D'Eusanio M., Liberatore L., Raggi A., Petti L. (2022). Life Cycle Assessment in the wine sector: A review on inventory phase. *Journal of Cleaner Production*, 379: 134404. DOI: 10.1016/j.jclepro.2022.134404
- Castaldi S., Dembska K., Antonelli M., Petersson T., Piccolo M.G., Valentini R. (2022). The positive climate impact of the Mediterranean diet and current divergence of Mediterranean countries towards less climate sustainable food consumption patterns. *Scientific Reports*, 12. DOI: 10.1038/s41598-022-12916-9

- Cavaliere A., De Marchi E., Banterle A. (2018). Exploring the adherence to the Mediterranean diet and its relationship with individual lifestyle: The role of healthy behaviors, pro-environmental behaviors, income, and education. *Nutrients*, 2: 141. DOI: 10.3390/nu10020141
- Corrado S., Luzzani G., Trevisan M., Lamastra L. (2019). Contribution of different life cycle stages to the greenhouse gas emissions associated with three balanced dietary patterns. *Science of the Total Environment*, 660: 622-630. DOI: 10.1016/j.scitotenv.2018.12.267
- Crenna E., Sinkko T., Sala S. (2019). Biodiversity impacts due to food consumption in Europe. *Journal of cleaner production*, 227: 378-391. DOI: 10.1016/j.jclepro.2019.04.054
- Crippa M., Solazzo E., Guizzardi D., Monforti-Ferrario F., Tubiello F.N., Leip A.J.N.F. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 3: 198-209. DOI: 10.1038/s43016-021-00225-9
- Da Silva R., Bach-Faig A., Quintana B.R., Buckland G., de Almeida M.D.V., Serra-Majem L. (2009). Worldwide variation of adherence to the Mediterranean diet, in 1961-1965 and 2000-2003. *Public health nutrition*, 9A: 1676-1684. DOI: 10.1017/S1368980009990541
- De Leo F., Miglietta P.P. (2012). Water footprint and virtual water trade of olive oil. In: *Proceedings of the 18th IGWT Symposium of Technology and innovation for a sustainable future: A commodity science perspective*, Roma, Italy.
- De Vivo R., Zicarelli L. (2021). Influence of carbon fixation on the mitigation of greenhouse gas emissions from livestock activities in Italy and the achievement of carbon neutrality. *Translational Animal Science*, 3: 1-11. DOI: 10.1093/tas/txab042
- De Vivo R., Zicarelli L. (2022). *Attività zootecniche e carbon neutrality*. Testo disponibile al sito: www.natural1.it/attivita-zootecniche-e-carbon-neutrality-influenza-della-fissazione-del-carbonio-sulla-mitigazione-delle-emissioni-di-gas-serra (consultato il 7 marzo 2023).
- Di Novi C., Marenzi A. (2022). Improving health and sustainability: Patterns of red and processed meat consumption across generations. *Health Policy*, 12: 1324-1330. DOI: 10.1016/j.healthpol.2022.10.006
- Donati M., Menozzi D., Zighetti C., Rosi A., Zinetti A., Scazzina F. (2016). Towards a sustainable diet combining economic, environmental and nutritional objectives. *Appetite*, 106: 48-57. DOI: 10.1016/j.appet.2016.02.151
- Farchi S., Lapucci E., Michelozzi P. (2015). Reduction of meat consumption and greenhouse gas emissions associated with health benefits in Italy. *Epidemiologia e Prevenzione*, 39: 308-313. DOI: 10.1289/isee.2016.4155
- Ferrara C., De Feo G. (2018). Life cycle assessment application to the wine sector: A critical review. *Sustainability* (Switzerland), 2: 395. DOI: 10.3390/su10020395
- Ferrari M., Benvenuti L., Rossi L. *et al.* (2020). Could Dietary Goals and Climate Change Mitigation Be Achieved Through Optimized Diet? The Experience of Modeling the National Food Consumption Data in Italy. *Frontiers in Nutrition*, 7. DOI: 10.3389/fnut.2020.00048
- Forno F., Maurano S. (2016). Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils. *Rivista geografica italiana*, 123, 1: 1-20.

- Franco S., Barbanera M., Moscetti R., Cicatiello C., Secondi L., Massantini R. (2022). Overnutrition is a significant component of food waste and has a large environmental impact. *Scientific Reports*, 1. DOI: 10.1038/s41598-022-11813-5
- Galli A., Iha K., Halle M., El Bilali H., Grunewald N., Eaton D., Capone R., Debs P., Bottalico F. (2017). Mediterranean countries' food consumption and sourcing patterns: An Ecological Footprint viewpoint. *Science of the Total Environment*, 578: 383-391. DOI: 10.1016/j.scitotenv.2016.10.191
- Germani A., Vitiello V., Giusti A.M., Pinto A., Donini L.M., Del Balzo V. (2014). Environmental and economic sustainability of the Mediterranean diet. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 8: 1008-1012. DOI: 10.3109/09637486.2014.945152
- Gualtieri P., Marchetti M., Frank G., Cianci R., Bigioni G., Colica C., Soldati L., Moia A., De Lorenzo A., Di Renzo L. (2023). Exploring the Sustainable Benefits of Adherence to the Mediterranean Diet during the Covid-19 Pandemic in Italy. *Nutrients*, 1: 110. DOI: 10.3390/nu15010110
- Guarino F., Falcone G., Stillitano T., De Luca A.I., Gulisano G., Mistretta M., Strano A. (2019). Life Cycle Assessment of Olive Oil: A Case Study in Southern Italy. *Journal of Environmental Management*, 238: 396-407. DOI: 10.1016/j.jenvman.2019.03.006
- Hoekstra A.Y., Chapagain A.K. (2007). Water footprints of nations: Water use by people as a function of their consumption pattern. *Water Resources Management*, 1: 35-48. DOI: 10.1007/s11269-006-9039-x
- Jourdain M., Loubet P., Trebucq S., Sonnemann G. (2020). A detailed quantitative comparison of the life cycle assessment of bottled wines using an original harmonization procedure. *Journal of Cleaner Production*, 250: 119472. DOI: 10.1016/j.jclepro.2019.119472
- Katz D.L., Meller S. (2014). Can we say what diet is best for health?. *Annual review of public health*, 1: 83-103. DOI: 10.1146/annurev-publhealth-032013-182351
- Kumari S., Fagodiyar R.K., Hiloidhari M., Dahiya R.P., Kumar A. (2020). Methane production and estimation from livestock husbandry: A mechanistic understanding and emerging mitigation options. *Science of the Total Environment*, 709: 136135. DOI: 10.1016/j.scitotenv.2019.136135
- Laine J.E., Huybrechts I., Gunter M.J. et al. (2021). Co-benefits from sustainable dietary shifts for population and environmental health: an assessment from a large European cohort study. *Lancet planetary health*, 11: E786–E796. DOI: 10.1016/S2542-5196(21)00250-3
- Lin T.-Y., Chiu Y.-H., Xu W.-Z. (2022). Environmental efficiency and sustainability of food production and consumption in the EU. *Sustainable Production and Consumption*, 34: 440-452. DOI: 10.1016/j.spc.2022.09.028
- Maffia A., Pergola M., Palese A.M., Celano G. (2020). Environmental Impact Assessment of Organic vs. Integrated Olive-Oil Systems in Mediterranean Context. *Agronomy*, 3: 416. DOI: 10.3390/agronomy10030416
- Merida V.E., Cook D., Ögmundarson Ó., Davíðsdóttir B. (2022). Ecosystem services and disservices of meat and dairy production: A systematic literature review. *Ecosystem Services*, 58: 101494. DOI: 10.1016/j.ecoser.2022.101494

- Mertens E., Kuijsten A., van Zanten H.H *et al.* (2019). Dietary choices and environmental impact in four European countries. *Journal of Cleaner Production*, 237: 117827. DOI: 10.1016/j.jclepro.2019.117827
- 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 Progressi in Medicina*, 8: 354-357. DOI: 10.1701/1960.21296
- Minotti B., Antonelli M., Dembska K. *et al.* (2022). True Cost Accounting of a healthy and sustainable diet in Italy. *Frontiers in Nutrition*, 9. DOI: 10.3389/fnut.2022.974768
- Ncube A., Fiorentino G., Panfilo C., Falco M., Ulgiati S. (2022). Circular economy paths in the olive oil industry: a Life Cycle Assessment look into environmental performance and benefits. *The International Journal of Life Cycle Assessment*. DOI: 10.1007/s11367-022-02031-2
- Nemecek T., Jungbluth N., Canals L.M., Schenck R. (2016). Environmental impacts of food consumption and nutrition: where are we and what is next?. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 21: 607-620. DOI: 10.1007/s11367-016-1071-3
- Notarnicola B., Tassielli G., Renzulli P.A., Castellani V., Sala S. (2017). Environmental impacts of food consumption in Europe. *Journal of cleaner production*, 140: 753-765. DOI: 10.1016/j.jclepro.2016.06.080
- OIV (2019). *Statistical report on world vitiviniculture*. www.oiv.int/public/medias/6782/oiv-2019-statistical-report-on-world-vitiviniculture.pdf (consultato il 5 marzo 2023).
- Paris B., Vandroou F., Tyris D. *et al.* (2022). Energy Use in the EU Livestock Sector: A Review Recommending Energy Efficiency Measures and Renewable Energys Sources Adoption. *Applied Sciences*, 4: 2142. DOI: 10.3390/app12042142
- Pattara C., Russo C., Antrodicchia V., Cichelli A. (2017). Carbon footprint as an instrument for enhancing food quality: Overview of the wine, olive oil and cereals sectors. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2: 396-410. DOI: 10.1002/jsfa.7911
- Pattara C., Salomone R., Cichelli A. (2016). Carbon Footprint of Extra Virgin Olive Oil: A Comparative and Driver Analysis of Different Production Processes in Centre Italy. *Journal of Cleaner Production*, 127: 533-547. DOI: 10.1016/j.jclepro.2016.03.152
- Pham M.T., Rajić A., Greig J.D., Sargeant J.M., Papadopoulos A., McEwen S.A. (2014). A scoping review of scoping reviews: advancing the approach and enhancing the consistency. *Research synthesis methods*, 4: 371-385, DOI: 10.1002/jrsm.1123
- Portugal-Nunes C., Nunes F.M., Fraga I., Saraiva C., Gonçalves C. (2021). Assessment of the methodology that is used to determine the nutritional sustainability of the mediterranean diet. A scoping review. *Frontiers in nutrition*, 8: 1111. DOI: 10.3389/fnut.2021.772133
- Presumido P.H., Sousa F., Gonçalves A., Bosco T.C.D., Feliciano M. (2020). Environmental sustainability in beef production and life cycle assessment as a tool for analysis. *U.Porto Journal of Engineering*, 1: 11-25. DOI: 10.24840/2183-6493_006.001_0002
- Proietti S., Sdringola P., Regni L. *et al.* (2017). Extra Virgin Olive Oil as Carbon Negative Product: Experimental Analysis and Validation of Results. *Journal of Cleaner Production*, 166: 550-562. DOI: 10.1016/j.jclepro.2017.07.230

- Pulina G., Acciario M., Atzori A.S. *et al.* (2021). Animal board invited review – Beef for future: Technologies for a sustainable and profitable beef industry. *Animal*, 11: 100358. DOI: 10.1016/j.animal.2021.100358
- Pulina G., Francesconi A.H.D., Mele M., Ronchi B., Stefanon B., Sturaro E., Trevisi E. (2011). Sfamare un mondo di nove miliardi di persone: le sfide per una zootecnica sostenibile. *Italian Journal of Agronomy*, 2s: 39-44. DOI: 10.4081/ija.2011.6.s2.e7
- Pulina G., Francesconi A.H.D., Stefanon B. *et al.* (2017). Sustainable ruminant production to help feed the planet. *Italian Journal of Animal Science*, 1: 140-171. DOI: 10.1080/1828051X.2016.1260500
- Rapa M., Ciano S. (2022). A Review on Life Cycle Assessment of the Olive Oil Production. *Sustainability*, 2: 654. DOI:10.3390/su14020654.
- Rinaldi M., Barbanera M., Lascaro E. (2014). Assessment of Carbon Footprint and Energy Performance of the Extra Virgin Olive Oil Chain in Umbria, Italy. *Science of The Total Environment*, 482-483: 71-79. DOI: 10.1016/j.scitotenv.2014.02.104
- Rinaldi S., Bonamente E., Scrucca F., Merico M.C., Asdrubali F., Cotana F. (2016). Water and carbon footprint of wine: Methodology review and application to a case study. *Sustainability* (United States), 7: 621. DOI: 10.3390/su8070621
- Rosi A., Mena P., Pellegrini N. *et al.* (2017). Environmental impact of omnivorous, ovo-lacto-vegetarian, and vegan diet. *Scientific Reports*, 1. DOI: 10.1038/s41598-017-06466-8
- Rugani B., Vázquez-Rowe I., Benedetto G., Benetto E. (2013). A comprehensive review of carbon footprint analysis as an extended environmental indicator in the wine sector. *Journal of Cleaner Production*, 54: 61-77. DOI: 10.1016/j.jclepro.2013.04.036
- Sala S., McLaren S.J., Notarnicola B., Saouter E., Sonesson U. (2017). In quest of reducing the environmental impacts of food production and consumption. *Journal of cleaner production*, 140: 387-398. DOI: 10.1016/j.jclepro.2016.09.054
- Salomone R., Ioppolo G. (2012). Environmental Impacts of Olive Oil Production: A Life Cycle Assessment Case Study in the Province of Messina (Sicily). *Journal of Cleaner Production*, 28: 88-100. DOI: 10.1016/j.jclepro.2011.10.004
- Sanyé Mengual E., Sala S. (2023). *Consumption Footprint and Domestic Footprint: Assessing the environmental impacts of EU consumption and production. Life cycle assessment to support the European Green Deal*. Luxembourg: Publications Office of the European Union. DOI: 10.2760/218540
- Sarkis-Onofre R., Catalá-López F., Aromataris E., Lockwood C. (2021). How to properly use the PRISMA Statement. *Systematic Reviews*, 1: 1-3. DOI: 10.1186/s13643-021-01671-z
- Tsalidis G.A., Kryona Z.-P., Tsirliganis N. (2022). Selecting south European wine based on carbon footprint. *Resources, Environment and Sustainability*, 9: 100066. DOI: 10.1016/j.resenv.2022.100066
- Vanham D., Guenther S., Ros-Baró M., Bach-Faig A. (2021). Which diet has the lower water footprint in Mediterranean countries?. *Resources, Conservation and Recycling*, 171:105631. DOI: 10.1016/j.resconrec.2021.105631
- Vieux F., Perignon M., Gazan R., Darmon N. (2018). Dietary changes needed to improve diet sustainability: Are they similar across Europe?. *European Journal of Clinical Nutrition*, 7: 951-960. DOI: 10.1038/s41430-017-0080-z

- Vieux F., Privet L., Soler L.G. *et al.* (2020). More sustainable European diets based on self-selection do not require exclusion of entire categories of food. *Journal of Cleaner Production*, 248: 119298. DOI: 10.1016/j.jclepro.2019.119298
- Vilarnau C., Stracker D.M., Funtikov A., da Silva R., Estruch R., Bach-Faig A. (2019). Worldwide adherence to Mediterranean Diet between 1960 and 2011. *European journal of clinical nutrition*, S1: 83-91. DOI: 10.1038/s41430-018-0313-9.
- Vinci G., Maddaloni L., Prencipe S.A., Ruggeri M., Di Loreto M.V. (2022). A Comparison of the Mediterranean Diet and Current Food Patterns in Italy: A Life Cycle Thinking Approach for a Sustainable Consumption. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19: 12274. DOI: 10.3390/ijerph191912274
- Vitale M., Giosuè A., Vaccaro O., Riccardi G. (2021). Recent trends in dietary habits of the Italian population: Potential impact on health and the environment. *Nutrients*, 2: 476. DOI: 10.3390/nu13020476
- Vitali A., Grossi G., Martino G., Bernabucci U., Nardone A., Lacetera N. (2018). Carbon footprint of organic beef meat from farm to fork: A case study of short supply chain. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 14: 5518-24. DOI: 10.1002/jsfa.9098
- Wackernagel M., Rees W. (1996). *Our Ecological Footprint: Reducing Human Impact on the Earth*. Gabriola Island: New Society Publishers.
- Wiedmann T., Minx J. (2008). A Definition of 'Carbon Footprint'. In: Pertsova C.C., *Ecological Economics Research Trends*. Hauppauge NY: Nova Science Publishers. USA. www.novapublishers.com/catalog/product_info.php?products_id=5999
- Willett W., Rockström J., Loken B. *et al.* (2019). Food in the Anthropocene: the EAT – Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393: 447-492. DOI: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4
- Wiskerke J.S. (2009). On places lost and places regained: Reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. *International planning studies*, 4: 369-387. DOI: 10.1080/13563471003642803
- Wohlin C., Kalinowski M., Felizardo K.R., Mendes E. (2022). Successful combination of database search and snowballing for identification of primary studies in systematic literature studies. *Information and Software Technology*, 147: 106908. DOI: 10.1016/j.infsof.2022.106908
- Zambelli M., Giovenzana V., Casson A., Tugnolo A., Pampuri A., Vignati S., Beghi R., Guidetti R. (2023). Is there mutual methodology among the environmental impact assessment studies of wine production chain? A systematic review. *Science of the Total Environment*, 857: 159531. DOI: 10.1016/j.scitotenv.2022.159531
- Zucchinelli M., Spinelli R., Corrado S., Lamastra L. (2021). Evaluation of the influence on water consumption and water scarcity of different healthy diet scenarios. *Journal of Environmental Management*, 291:112687. DOI: 10.1016/j.jenvman.2021.112687

Daniel Delatin Rodrigues*, Fausto Di Quarto*

*Sistemi agro-alimentari in transizione:
gli effetti del cambiamento climatico
in alcune regioni italiane*

Parole chiave: cambiamento climatico, sistemi agro-alimentari, *terroir*, vino, cultivar, mango.

I cambiamenti climatici ed ecologici hanno amplificato il dibattito sui sistemi agro-alimentari e sui potenziali effetti a essi connessi. I sistemi agro-alimentari sono infatti responsabili dei mutamenti del clima e al contempo vulnerabili ai loro effetti, per almeno tre importanti questioni: l'impatto climatico ed ecologico generato dall'intera filiera produttiva; l'apertura di nuove aree di frontiera per l'espansione agricola e l'allevamento; le insicurezze dei sistemi agro-alimentari di fronte a eventi climatici estremi e alla degradazione delle condizioni ambientali. Questo articolo si propone di indagare come i cambiamenti del clima ed ecologici in atto incidano profondamente su alcune aree agricole e sull'identità degli alimenti prodotti, riconfigurando spazi e tempi produttivi. Il focus sarà sul contesto italiano dove, mentre prodotti considerati esotici diventeranno 'locali' (come il mango siciliano), altri dovranno adeguarsi a nuovi protocolli di produzione e modificare i *terroir* e *cultivar* per mantenere le certificazioni di qualità (come il reparto vitivinicolo). La difesa dei prodotti tipici e i tentativi di mantenerli in condizioni ecologiche e climatiche mutate comporteranno in futuro una complessa negoziazione tra spazio, *terroir* e identità: la capacità di innovare e di adattarsi sarà pertanto fondamentale.

Agri-food systems in transition: the effects of climate change in some Italian regions

Keywords: climate change, agri-food systems, *terroir*, wine, cultivar, mango.

Climate and ecological changes have amplified the debate on agri-food systems and their potential effects. Agri-food systems are indeed responsible for climate change and at the same time vulnerable to its effects, due to at least three important issues: the climatic and ecological impact generated by the entire production chain; the opening up of new

* Università degli studi Milano-Bicocca, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale, Piazza dell'Ateneo Nuovo, 1 - 20126, Milano, d.delatinrodrigues@campus.unimib.it; fausto.diquarto@unimib.it.

Saggio proposto alla redazione l'8 marzo 2023, accettato il 15 giugno 2023

Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023, Issn 0035-6697, pp. 61-72, Doi 10.3280/rgioa4-2023oa16846

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

frontier areas for agricultural expansion and livestock breeding; the insecurities of agri-food systems in the face of extreme climatic events and the degradation of environmental conditions. This article aims to investigate how climatic and ecological changes profoundly affect agricultural areas and the identity of the food produced, reconfiguring production in both relation to space and time. The focus will be on the Italian context where, while products considered exotic will become 'local' (such as the Sicilian mango), others will have to adapt to new production protocols and modify terroirs and cultivars to maintain quality certifications (such as in the wine sector). The defense of typical products and attempts to maintain them in changed ecological and climatic conditions will in the future involve a complex negotiation between space, terroir and identity. The ability to innovate and adapt to socio-natural changes will therefore be crucial.

1. INTRODUZIONE. – Il regime alimentare mondiale costituisce un nodo strategico all'interno dell'ecologia globale, vista soprattutto l'attuale crisi climatica e il raggiungimento dei limiti ecologici planetari (Benegiamo, 2022). I cambiamenti climatici stanno avendo di fatto un'influenza sugli ecosistemi naturali e artificiali, intaccando la quantità e la qualità dei raccolti agricoli e di conseguenza anche la redditività delle attività (EEA, 2019). Allo stesso tempo, mutamenti nelle pratiche agricole e nel sistema alimentare sono fondamentali per rispondere al cambiamento climatico: la combinazione di azioni dal lato dell'offerta (come la produzione industriale, il trasporto e la lavorazione) con interventi dal lato della domanda (come il cambiamento delle scelte alimentari e la riduzione delle perdite e dei rifiuti alimentari) possono ridurre significativamente le emissioni di gas serra e aumentare la resilienza del sistema alimentare (IPCC, 2019, p. 59). Garantire la solidità dei sistemi agroalimentari di fronte all'aumento della domanda di cibo, all'evidente esaurimento delle risorse e all'impossibilità dell'ambiente di tamponare i crescenti impatti antropici è oggi considerata come la più grande sfida del nostro tempo (Rockstrom *et al.*, 2009). In particolare, l'aumento della variabilità climatica è senza dubbio una delle maggiori sfide per la produzione alimentare, soprattutto per gli effetti sulla capacità dei territori di supportare la sussistenza di individui e comunità.

La gravità e le conseguenze, tuttavia, non dipendono solo dall'intensità degli eventi, ma anche dalla possibilità di adattarsi. L'obiettivo di questo articolo è quello di esplorare le implicazioni tra il cambiamento climatico e l'impatto sulla produzione di due prodotti: il vino e il mango. Dato il suo carattere esplorativo, l'articolo presenta inizialmente i dati climatici ed ambientali disponibili sull'impatto del cambiamento climatico su alcuni territori di produzione. Per farlo, utilizzeremo la letteratura relativa alle scienze naturali (agronomia, biologia e climatologia) intrecciandole alla letteratura geografica. Successivamente analizzeremo due produzioni agro-alimentari e le loro implicazioni per la configurazione di nuovi possibili scenari alimentari, limitandoci agli esempi del vino e del mango in alcune aree

italiane. La scelta è motivata in primo luogo dalla rilevanza economica e socio-culturale della viticoltura per il patrimonio agro-alimentare italiano, che fornisce un piccolo campione dei processi di trasformazione attualmente in corso, anche relativamente ai disciplinari di produzione a livello europeo. Il caso del mango, in secondo luogo, ci ha permesso di esplorare, anche se in modo speculativo e parziale, la possibile riconfigurazione del sistema agro-alimentare dell'area mediterranea e l'adozione di nuove abitudini alimentari in atto.

2. SISTEMI ALIMENTARI E CAMBIAMENTI CLIMATICI. – Il cambiamento climatico sta avendo un effetto dirompente sull'agricoltura in Europa meridionale, riuscendo a modificare il paesaggio agrario e rurale (Bernardo, 2022). Gli aumenti di frequenza e di intensità degli eventi climatici estremi (ondate di calore, siccità, inondazioni, tempeste tropicali, incendi) hanno conseguenze importanti sulla produzione agricola e sull'insicurezza alimentare, così come sulla qualità dei prodotti, influenzando le proprietà nutrizionali di alcune colture (Buffa e Ricciardi, 2017)¹. Per l'Italia, il primo Piano Nazionale di Adattamento ai Cambiamenti Climatici (PNACC) – non ancora approvato – traccia un quadro complesso e sfaccettato delle possibili conseguenze dei cambiamenti climatici sui sistemi agroalimentari, con particolare attenzione ai cambiamenti dei regimi idrologici, al degrado del suolo e alle variazioni di temperatura. Il documento, prendendo come riferimento l'anno 2022, sottolinea che le precipitazioni registrate hanno mostrato anomalie pluviometriche di oltre il -40% rispetto al periodo 1991-2020; diverse aree dell'Italia settentrionale hanno sperimentato notevoli condizioni di siccità che hanno comportato danni all'agricoltura e al bestiame (MASE, 2022, p. 20). I cambiamenti climatici avranno un effetto importante sulla composizione delle strutture e delle funzioni degli ecosistemi agro-forestali e pastorali, influenzando la produttività, la capacità di regolare i cicli biofisici e biochimici e le caratteristiche del suolo (Spano *et al.*, 2022; MASE, 2022).

Il progressivo abbandono delle attività agricole nelle aree montane, l'espansione della vegetazione arbustiva, la diminuzione della fertilità del suolo e l'aumento del rischio di incendi, soprattutto se associati alla maggiore frequenza di eventi siccitosi, costituiscono fenomeni concomitanti che contribuiscono fortemente a determinare situazioni di estremo degrado ambientale (MASE, 2022, p. 48). In termini generali, si può evidenziare una condizione di maggior rischio per le aree dell'Italia meridionale, con una potenziale perdita di idoneità produttiva degli alimenti tradizionali e di maggiori costi per le colture irrigue a causa di una minore disponibili-

¹ Gli effetti sul settore agricolo agiscono già con una certa disomogeneità spaziale, che vede quindi coesistere situazioni molto differenti a seconda dei contesti di impatto climatico: secondo i modelli, in certi casi alcune zone vedranno un aumento della produzione mentre altri territori subiranno una perdita (*ibidem*, p. 53).

tà idrica. Impatti negativi sono previsti anche per il settore zootecnico, con impatti diretti e indiretti sugli animali allevati e conseguenti ripercussioni sulla qualità e quantità dei prodotti (MASE, 2022, p. 47). In particolare, gli agrosistemi saranno soggetti a cambiamenti in termini di lunghezza del ciclo fenologico, produttività e potenziale spostamento delle aree di coltivazione tipiche (verso nord e ad altitudini più elevate), con risposte diverse a seconda delle specie e delle aree geografiche di riferimento (Moriando *et al.*, 2013a; 2013b).

3. IL SETTORE VITI-VINICOLO E I DISCIPLINARI. – Il vino rappresenta a livello agro-alimentare uno dei più importanti comparti di eccellenza del panorama italiano; la sua produzione deriva dalla complessa combinazione tra le condizioni climatiche ed ecologiche, cultivar e tecniche di coltivazione. Proprio questa articolazione permette di stabilire la definizione di *terroir*, considerato come un ecosistema interattivo in un determinato territorio, che include il clima, il suolo e la vite e che permette la specificazione qualitativamente distinta della varietà enologica (Seguin, 1988; van Leeuwen e Seguin, 2006). I possibili effetti sulle caratteristiche organolettiche dell'uva e i mutamenti nei profili aromatici sono le principali preoccupazioni legate al cambiamento climatico in atto. Uno dei problemi più significativi è l'aumento del contenuto di zucchero, che porta a un maggiore contenuto di alcool nei vini (Santos *et al.*, 2020), riducendone la bevibilità². Nel caso della vite, inoltre, gli studi indicano una generale riduzione della durata del ciclo vegetativo (con una maturazione più precoce soprattutto nelle aree meridionali) e la potenziale perdita di idoneità e produttività delle attuali aree di coltivazione, con una possibile espansione verso aree più settentrionali (Moriando *et al.*, 2013b; Teslic *et al.*, 2017).

Anche la resa agricola resta un problema importante. Il 2020 ha fatto registrare un forte calo tra le regioni a maggiore vocazione vitivinicola (ISTAT, 2022, p. 8), causando una riduzione del valore dei terreni agricoli (Spano *et al.*, 2020, p. 83): i costi diretti del cambiamento climatico per l'agricoltura italiana possono infatti essere rilevanti, considerato anche l'alta qualità dei suoi cultivar. Nel 2021 gli eventi climatici hanno comportato una variazione della produzione di vino del -8%; il settore vitivinicolo, tuttavia, ha dimostrato grande capacità di adattamento, grazie soprattutto alla decisione dei produttori di sfruttare al meglio le fasi tardive della maturazione e della vendemmia e la commercializzazione, soprattutto all'estero (ISTAT, 2022, p. 08). Teslic *et al.* (2017, p. 204) hanno analizzato la produzione di vino nella Regione Emilia-Romagna in due periodi 1961-1990 e 1986-2015,

² Il contenuto zuccherino è determinato dal rapporto foglie/frutto e dalle condizioni fotosintetiche durante la maturazione. Per contribuire a controbilanciare l'accumulo di zuccheri, si può intervenire con i sistemi di formazione, la posizione del vigneto e la diversità genetica (Gomès *et al.*, 2021)

a partire dagli indici bioclimatici (BI) disponibili: i risultati mostrano che cambiamenti rilevanti nelle temperature del periodo vegetativo mettono a rischio l'idoneità alla produzione di vino di alta qualità. Gli impatti negativi dell'aumento delle temperature sulla produzione di vino potrebbero essere mitigati piantando varietà di uva a maturazione più tardiva, rispetto a quelle attualmente presenti, o stabilendo nuove aree viticole a quote più elevate. Uno studio condotto da Eccel *et al.* (2016) sugli impatti del cambiamento climatico per la produzione di vino in Trentino, ha invece analizzato le concentrazioni storiche di gas serra per il periodo 1976-2005, effettuando due diverse simulazioni per il periodo dal 2006 al 2070, entrambi basati sul *Representative Concentration Pathway* (RCP) dell'IPCC (Fricko *et al.*, 2017). Il primo scenario (RCP 4.5) è caratterizzato da una stabilizzazione delle emissioni di gas serra dopo l'anno 2070, mentre il secondo (RCP 8.5) è caratterizzato da un rapido aumento della concentrazione di gas serra. Secondo gli autori, la modifica degli indici bioclimatici indica, in entrambi i casi, la generazione di condizioni adeguate per una migliore maturazione e stato di salute delle uve, nonché per l'espansione delle aree disponibili per la loro coltivazione.

Tuttavia, come notano Spano *et al.* (2020), bisogna tenere presente che la coltivazione della vite nelle aree più settentrionali è limitata dalla disponibilità di radiazione solare, dalle basse temperature primaverili e dalle elevate precipitazioni estive, che possono ridurre l'accumulo di zucchero nell'uva e aumentare il rischio di danni da parassiti. Si prevede infatti che il cambiamento climatico provochi uno spostamento della distribuzione geografica di diversi insetti patogeni e parassiti, aumentando il rischio di malattie e infestazioni nelle regioni vinicole con climi storicamente freddi (Comte *et al.*, 2022). Nel Piemonte, difatti, Salinari *et al.* (2006) hanno dimostrato come l'aumento di temperature tra maggio e giugno può creare condizioni favorevoli agli attacchi di peronospora³. Gli stessi autori hanno stimato che per l'intera regione Piemonte, i costi annuali per il controllo della peronospora variano da 8 milioni, negli anni con bassa pressione della malattia, a 16 milioni, negli anni con alta pressione della malattia: il costo economico del controllo della peronospora può quindi essere significativo.

Mantenere però un'identità riconoscibile di un vino come prodotto di un'interazione fra suolo, altitudine, esposizione dei filari e (micro)clima è fondamentale dal punto di vista commerciale e di marketing: il *terroir*, di fatto, è inteso come espressione di un luogo produttivo, o meglio, di un territorio vinicolo specifico e ben identificabile e come elemento 'naturale' imprescindibile di ogni vino (Pineau, 2022). Di fronte a questi repentini cambiamenti, tuttavia, la politica vitivinicola

³ La peronospora, causata da *Plasmopara viticola*, è la più grave malattia della vite nel Nord Italia. Colpisce sia la quantità del raccolto che la qualità del vino prodotto da uve infette. L'organismo è fortemente influenzato dalle condizioni climatiche. La temperatura minima per la crescita del patogeno è di 9-10 °C, mentre le temperature superiori a 34-35 °C la inibiscono.

nazionale e comunitaria ad oggi appare palesemente inadeguata (Clark e Kerr, 2017; Salpina e Pagliacci, 2022). Il sistema di qualità e in generale i disciplinari dei vini regolano infatti l'intero ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia, imponendo controlli qualitativi (chimici ed organolettici) per soddisfare i parametri imposti dal disciplinare di produzione per le varie indicazioni geografiche, distinte in IGT, DOC e DOCG (Santoni, 2021). Fra l'altro, la concezione di 'territorio' legata alle etichette di origine, prevede anche una componente antropica – oltre che biologica e climatica – relativa alle tecniche vitivinicole e alle varietà impiegate dagli agricoltori (Santoni, *ibid.*; Clark e Kerr, 2017). Mantenere l'alta qualità e la tipicità dei prodotti all'interno di questi standard produttivi, in una situazione climatica ed ecologica instabile, richiederebbe un grande dispendio fisico e monetario da parte dei viticoltori, data la forte richiesta di conformità da parte delle istituzioni e del mercato nazionale e internazionale (Pineau, 2022). La priorità resta quella di definire le esigenze da parte di entrambi i fronti, produttivo e disciplinare, in modo da trovare un terreno comune per l'intero settore, verso una riorganizzazione del sistema dei marchi con la modifica dei disciplinari (Salpina e Pagliacci, 2022). Clark e Kerr (2017) suggeriscono per l'appunto alcune strategie, tra cui l'abbassamento degli standard qualitativi, la modifica delle tecniche produttive o – in alternativa – dei confini geografici per le certificazioni. Alla luce di questi cambiamenti in atto, resta molto difficile fare previsioni, ma, come già accennato in precedenza, ad oggi pare probabile che le varietà vinicole delle zone fredde avranno ancora margine di produzione; le varietà più specifiche (e redditizie) legate quindi a nicchie climatiche ristrette rischiano invece di scomparire (Droulia e Charalampopoulos, 2021). In ultima analisi, lo scenario climatico peggiore prevede che, come suggerito da Mozelle and Thach (2014, p. 84), vaste aree delle coste mediterranee in Italia, Grecia e Francia potrebbero diventare ostili alla produzione di uva⁴.

4. IL CASO DEL MANGO SICILIANO. – “La presenza del mango in Italia non è data nei repertori da noi consultati. Sembra che anche in Sicilia vegeti con difficoltà all'aria aperta, e comunque non maturi i frutti” (Ciferri, 1955, p. 500).

L'Italia e, in particolare, le aree meridionali e insulari costituiscono un ponte geografico fra Mediterraneo e Europa continentale, rappresentando quindi un luogo “privilegiato” dei cambiamenti climatici (ISPRA, 2021). Di conseguenza, è diventato sempre più comune (se non obbligatorio) adattarsi a questi cambiamenti in ambito agricolo: i frutti tropicali nel Sud Italia sono diventati sempre più comuni

⁴ In quel caso si aprirebbero scenari alternativi per la produzione di vino in altri contesti geografici e a partire da prodotti radicalmente diversi come la frutta tropicale. A riguardo citiamo le ricerche di Buenrostro-Figueroa *et al.* (2019) e Xubin *et al.* (2022) sulla produzione vinicola dal mango.

e ormai un vasto pubblico – basandosi sulla ‘freschezza’ e sulle preoccupazioni relative a garanzie di sicurezza del prodotto importato – è disposto a comprare questo tipo di prodotti (Coldiretti, 2023). Nel caso di queste colture “Made in Italy”, ci troviamo di fronte a un fenomeno destinato a modificare in maniera profonda i comportamenti di consumo nei prossimi anni, per quanto il fenomeno resti comunque connesso ad altri fattori socioeconomici cangianti, come la globalizzazione dei mercati e l’abbassamento dei prezzi di importanti prodotti ortofrutticoli tradizionali (Gianguzzi, 2022). Di fatto, ad oggi secondo Coldiretti le coltivazioni tropicali sono arrivate a 1200 ettari tra Puglia, Sicilia e Calabria, con un consumo totale stimato in oltre 900mila tonnellate a livello nazionale (Coldiretti, 2019; 2023).

Tab. 1 - Frutti esotici coltivati in Italia

Frutto	Origine geografica
Avocado	Centro America
Mango	Asia meridionale, Australia
Banana	Asia meridionale, Sud America, Africa
Papaya	Sud America, America centrale, Asia
Frutto della passione	Sud America, Asia
Zapote nero	America centrale, Asia
Annona	America centrale, Sud America
Litchi	Asia
Feijoa	America Latina
Casimiroa	Messico
Guava	America Centrale
Logan	Asia
Carambola	Asia

Fonte: Coldiretti (2022).

www.coldiretti.it/consumi/clima-nellanno-piu-caldo-triplicano-i-tropicali-italiani

Secondo le attuali previsioni il mango vedrà una triplicazione del suo prodotto entro il 2030 a livello mondiale (FAO, 2021), in linea con un aumento della coltivazione del frutto che sta già avvenendo in diverse aree del Mediterraneo (Greuter *et al.*, 2022). Dagli anni 2000, infatti, in area mediterranea, Spagna e Israele sono diventati i maggiori paesi produttori, mentre nel Sud Italia queste colture si sono diffuse in Sicilia, principalmente nelle province di Palermo, Messina e Catania, aree che offrono un ambiente particolarmente adatto (Lauricella *et al.*, 2017). Di fatto, il mango sfida le colture tradizionali che hanno sempre svolto un importante

ruolo socioeconomico in tutto il Sud Italia: la vite e l'arancio. Oltre alla questione climatica, per i frutteti di mango esiste una convenienza economica di circa 20 volte superiore rispetto agli aranceti e di quasi 40 volte superiore rispetto ai vigneti (Testa *et al.*, 2020). In particolare, in Sicilia, l'adattabilità di molte varietà di cultivar (Gleen, Keitt, Tommy Atkins, Maya, Irwin, Kent, Kensington Pride, Osteen, Valencia Pride) è stata già testata in molte zone (Lauricella *et al.*, 2017), confermando l'alto potenziale esistente; tuttavia "ad oggi la quasi totalità della produzione siciliana viene destinata al mercato europeo (Germania e Svizzera), mentre i frutti non idonei al mercato estero sono acquistati dalle comunità indiane locali e, in parte, rivenduti nei mercati storici palermitani" (Gianguzzi, 2022, p. 15).

Non esistono dati precisi relativamente a queste colture nell'isola, vista la distribuzione molto frammentaria, che interessa diverse aree sia nella fascia settentrionale dell'isola, da Balestrate (Palermo) a Milazzo (Messina), così come lungo la fascia costiera ionica della Sicilia (Acireale, Giarre, Piana di Catania, Fiumefreddo), nonché lungo le coste del siracusano (De Michele *et al.*, 2005). La prima cultivar diffusa resta la Kensington Pride, di origine australiana, ritenuta la più resistente alle basse temperature (*ibidem*), considerato che i picchi di freddo invernali a queste latitudini possono costituire ancora una variabile importante e un ostacolo per queste coltivazioni di origine tropicale. Dal punto di vista disciplinare, inoltre, non esistono certificazioni geografiche o di qualità (se non quella relativa al BIO)⁵. Dal punto di vista commerciale e comunicativo invece, la narrazione del frutto tropicale come alimento dalle caratteristiche nutrizionali straordinarie (un cosiddetto "super food" con caratteristiche salutistiche di elevato pregio), che riesce a essere remunerativo, sostenibile e alla moda, è entrata in azione da qualche anno e si autotalimenta in modo esponenziale, tra comunicazione commerciale (principalmente online) e letteratura scientifica (vedi Farina, 2020; Gianguzzi, 2020; Lauricella *et al.*, 2017; Tinebra, 2021).

Esiste di fatto un entusiasmo commerciale che tende a minimizzare le cause dell'implementazione di questi 'nuovi' frutti: il cambiamento climatico. E se è vero che da un lato la tecnologia stia favorendo una maggiore efficienza nei sistemi di irrigazione e nella previsione meteorologica (Benegiamo, 2022), è bene ricordare che a fronte di un evento epocale di questa portata il risvolto 'catastrofistico' – legato ad esempio all'aridità dei terreni o alla desertificazione in aumento (Santos *et al.*, 2020) – raramente viene preso in considerazione e più spesso l'insuccesso produttivo viene attribuito a questioni tecniche o a pratiche agronomiche non efficienti (Farina, 2020). Preme quindi ricordare che queste colture 'idrovore' da un

⁵ In questo ambito gli unici riferimenti trovati sono relativi al gruppo di ricerca "Tropicali di Sicilia" con il progetto TINFRUT che si propone di sviluppare queste certificazioni (www.tropicalisicilia.it).

lato creano nuove nicchie di mercato, dall'altro però possono aggravare il problema idrico, specialmente in una regione (in questo caso la Sicilia) con il 60% di territorio a rischio desertificazione (Bernardo, 2022).

5. CONCLUSIONI. – La crisi climatica ed ecologica mette in luce la complessità dei sistemi agro-alimentari di fronte alle numerose connessioni tra aspetti ambientali e climatici, paesaggistici e le relative dinamiche socio-economiche (IPCC, 2019, p. 56). In questo articolo abbiamo utilizzato gli scenari climatici per delineare nuove zone di transizione bio-ecologica e le potenziali implicazioni per due prodotti del sistema agroalimentare italiano relativi a cultivar tradizionali (vino) e nuove (mango). Il nostro obiettivo è stato quello di esplorare le condizioni per la loro continuità in alcune aree del Nord Italia – nel caso della coltivazione dell'uva – e identificare, nel caso del mango siciliano, alcune contraddizioni emergenti. In sintesi, appare probabile che aree attualmente non adatte alla coltivazione di determinate specie o varietà potrebbero in futuro diventare idonee alla loro coltivazione (e viceversa) e cambiamenti nella temperatura e nelle dinamiche di diffusione dei patogeni rappresentano possibili costrizioni per l'adattamento di alcuni tipi di cultivar (nel caso del vino), così come la disponibilità idrica (nel caso del mango). Resta, infine, una grande incognita relativa alle modifiche dei disciplinari e ai vincoli che l'UE e altri enti regolatori imporranno per restare dentro a determinati parametri qualitativi e geo-identitari. L'introduzione di nuovi prodotti nella scena alimentare permette di indagare la diffusione di nuovi immaginari e abitudini alimentari, così come i relativi impatti sui paesaggi agricoli ed ecologici. Studi futuri dovranno altresì analizzare i sistemi di governance e le istituzioni economiche, tecnologiche e sociali che producono “vincitori e vinti” (Moragues-Faus e Marsden, 2017), costi nascosti e esiti ambientali differenziati di tali riconfigurazioni produttive a diverse scale geografiche.

Bibliografia

- Benegiamo M. (2022). Agrarian development and food security: ecology, labour and crises. In: Pellizzoni L., Leonardi E., Asara V., a cura di, *Handbook of Critical Environmental Politics*. Edward Elgar Publishing. DOI: 10.4337/9781839100673.00018
- Bernardo G., Esen Y. (2022). *Measuring the Impact of the Sustainable Energy and Climate Action Plan (SECAP) at the Regional Level The Case of the Sicily Region*. Trapani: Consorzio Universitario della Provincia di Trapani.
- Buenrostro-Figueroa J.J., Torres-León C., Rodriguez R., De La Garza-Toledo H., Aguilar C.N. (2019). Fruit Wines: Opportunities for Mexican Mango Wine. In: Aguilar C.N., Carvajal-Millan E., a cura di, *Applied Food Science and Engineering with Industrial Applications*. New York: Appel Academic Press. DOI: 10.1201/9781351048644-16

- Buffa A., Ricciardi G. (2017). *Cambiamenti climatici e sistemi agro-alimentari*. Società Meteorologica Italiana (SMI). www.fondazioneSlowFood.com/wp-content/uploads/2021/01/@IT_2017_Studio-SMI-clima-e-agricoltura.pdf
- Ciferri R. (1955). Sulle Pretese Raffigurazioni di Ananas, Mango ed Annona in Pitture. *Rivista di ortoflorofruitticoltura italiana*, Vol. 39, n. 11.
- Clark L.F., Kerr W.A. (2017). Climate change and terroir: The challenge of adapting geographical indications. *Journal of World Intellectual Property*, 20(3-4): 88-102. DOI: 10.1111/jwip.12078
- Comte V., Schneider L., Calanca P. *et al.* (2022). Effects of climate change on bioclimatic indices in vineyards along Lake Neuchatel, Switzerland. *Theoretical and Applied Climatology*, 147: 423-436. DOI: 10.1007/s00704-021-03836-1
- da Silveira Bueno R. (2019). Il ruolo del fico d'india nei processi di recupero spontaneo della vegetazione arborea in aree a rischio di desertificazione della Sicilia. In: Maetzke F.G, Sferlazza S., Badalamenti E., da Silveira Bueno R., Fretto S., La Mantia T. *et al.*, a cura di, *XII SISEF National Congress "La scienza utile per le foreste: ricerca e trasferimento"*. Palermo.
- De Michele A., Calabrese F., Barone F. (2005). Il mango: una coltura tropicale che può approdare in Sicilia. *Rivista di frutticoltura e di ortofloricoltura*, 67(6): 64-65.
- Droulia F., Charalampopoulos I. (2021). Future climate change impacts on European viticulture: A review on recent scientific advances. *Atmosphere*, 12(4): 495. DOI: 10.3390/atmos12040495
- Eccel E., Zollo A., Mercogliano P., Zorer R. (2016). Simulations of quantitative shift in bio-climatic indices in the viticultural areas of Trentino (Italian Alps) by an open source R package. *Comput Electron Agric.*, 127: 92-100. DOI: 10.1016/j.compag.2016.05.019
- EEA (2019). *Climate Change threatens the Future of Farming in Europe*. www.eea.europa.eu/highlights/climate-change-threatens-future-of (consultato il 10 gennaio 2023)
- Farina, V. (2020). I frutti tropicali e sub-tropicali. In: Colelli G., Inglese P., a cura di, *Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofruitticoli*. Milano: Edagricole.
- Fricko O. *et al.* (2017). The marker quantification of the Shared Socioeconomic Pathway 2: A middle-of-the-road scenario for the 21st century. *Global Environmental Change*, 42: 251-267. DOI: 10.1016/j.gloenvcha.2016.06.004
- Gianguzzi G. (2020). *Dinamiche di crescita e qualità dei frutti di mango (Mangifera Indica L.) in ambiente mediterraneo e subtropicale*. Tesi di Laurea, Univ. Studi di Palermo.
- Grüter R., Trachsel T., Laube P., Jaisli I. (2022). Expected global suitability of coffee, cashew and avocado due to climate change. *PLoS ONE*, 17. DOI: 10.1371/journal.pone.0261976
- Hristov J. *et al.* (2020). Analysis of climate change impacts on EU agriculture by 2050. *EUR 30078EN*, Luxembourg: Publications Office of the European Union. DOI: 10.2760/121115
- 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*. Cambridge and New York: Cambridge University Press. DOI: 10.1017/9781009157988

- ISPRA (2021). *Gli indicatori del clima in Italia nel 2020 – Anno XVI* [Guido Fioravanti, Piero Frascchetti, Francesca Lena, Walter Perconti, Emanuela Piervitali (ISPRA); Valentina Pavan (ARPAE)]. www.isprambiente.gov.it/it/pubblicazioni/stato-dellambiente/rapporto_clima_2020-1.pdf
- ISTAT (2021). *Andamento dell'economia agricola*, Anno 2020. www.istat.it/it/files//2021/05/REPORT-ANDAMENTO-ECONOMIA-AGRICOLA_2020.pdf (consultato il 2 febbraio 2023)
- ISTAT (2022). *Economia e Legislazione Agricola: L'agricoltura non aggancia la ripresa ma può contare su misure straordinarie*. www.istat.it/it/files//2022/04/ISTAT_CREA_ECONOMIA-E-LEGISLAZIONE-AGRICOLA.pdf (consultato il 15 febbraio 2023)
- Lauricella M., Emanuele S., Calvaruso G., Giuliano M., D'Anneo A. (2017). Multifaceted health benefits of *Mangifera indica* L. (Mango): the inestimable value of orchards recently planted in sicilian rural areas. *Nutrients*, Vol. 9, n. 5. MDPI AG. DOI: 10.3390/nu9050525
- Lenton T. (2016). *Earth system science: a very short introduction*. Oxford: Oxford University Press.
- Lionello P., Scarascia L. (2018). The relation between climate change in the Mediterranean region and global warming. *Regional Environmental Change*, 18: 1481-1493. DOI: 10.1007/s10113-018-1290-1
- MASE (2022). *Piano Nazionale di Adattamento ai Cambiamenti Climatici (PNACC): Allegato Tecnico-scientifico: impatti, vulnerabilità e azioni di adattamento settoriali*. www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/allegati/clima/PNACC_versione_dicembre2022.pdf (consultato l'8 gennaio 2023)
- Moragues-Faus A., Marsden T. (2017). The political ecology of food: Carving 'spaces of possibility' in a new research agenda. *Journal of Rural Studies*, 55: 275-288. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2017.08.016
- Moriondo M., Trombi G., Ferrise R., Brandani G. *et al.* (2013a). Olive trees as bio-indicators of climate evolution in the Mediterranean Basin. *Global Ecology and Biogeography*, 22: 818-833. DOI: 10.1111/geb.12061
- Moriondo M., Jones G.V., Bois B. *et al.* (2013b). Projected shifts of wine regions in response to climate change. *Climatic Change*, 119(3-4): 825-839. DOI: 10.1007/s10584-013-0739-y
- Mozell M.R., Thachn L. (2014). The impact of climate change on the global wine industry: challenges and solutions. *Wine Economics and Policy*, 3(2): 81-89. DOI: 10.1016/j.wep.2014.08.001
- Pineau C. (2022). *Cornoletame e microscopio. Vini naturali e agricolture*. Roma: DeriveApprodi.
- Rockström J., Steffen W., Noone K. *et al.* (2009). A safe operating space for humanity. *Nature*, 461: 472-475. DOI: 10.12987/9780300188479-042
- Salinari F. *et al.* (2006). Downy mildew (*Plasmopara viticola*) epidemics on grapevine under climate change. *Glob Change Biol*, 12: 1299-1307. DOI: 10.1111/ j.1365-2486.2006.01175.x
- Salpina D., Pagliacci F. (2022). Are We Adapting to Climate Change? Evidence from the High-Quality Agri-Food Sector in the Veneto Region. *Sustainability (Switzerland)*, 14(18): 11482. DOI: 10.3390/su141811482

- Santos *et al.* (2020). A Review of the Potential Climate Change Impacts and Adaptation Options for European Viticulture. *Appl. Sci.*, 10: 3092. DOI: 10.3390/app10093092
- Seguin G. (1988). Ecosystems of the great red wines produced in the maritime climate of Bordeaux. In: Fuller-Perrine L., a cura di, *Proceedings of the Symposium on Maritime Climate Winegrowing*. Geneva, NY: Department of Horticultural Sciences, Cornell University.
- Spano D. *et al.* (2020). *Analisi del rischio. I cambiamenti climatici in Italia*. Lecce: CMCC. DOI: 10.25424/cmcc/analisi_del_rischio
- Spano D. *et al.* (2021). *G20 Climate Risk Atlas. Impacts, policy and economics in the G20*. Lecce: CMCC. DOI: 10.25424/cmcc/g20_climaterisk
- Teslíc N. *et al.* (2017). Climatic shifts in high quality wine production areas, Emilia Romagna, Italy, 1961-2015. *Clim. Res.*, 73: 195–206. DOI: 10.3354/cr01468
- Testa R. *et al.* (2018). Tropical fruits as an opportunity for sustainable development in rural areas: The case of mango in small-sized sicilian farms. *Sustainability (Switzerland)*, 10(5). DOI: 10.3390/su10051436
- Tinebra D.S. (2021). Primi risultati sulla disidratazione del mango siciliano: un prodotto nuovo che fa bene alla salute. *AGRISICILIA* (11-12): 36-42.
- Van Leeuwen C., Seguin G. (2006). The concept of terroir in viticulture. *Journal of Wine Research*, 17(1): 1-10. DOI: 10.1080/09571260600633135
- Xubin H., Qiao L., Fayong G., Li C., Junhua L. (2022). Mango wine making process optimization based on artificial intelligence deep learning technology. *Expert Systems*, e13032. DOI: 10.1111/exsy.13032

Sitografia

- <https://www.coldiretti.it/ambiente-e-sviluppo-sostenibile/clima-persi-14-mla-agricoltura-negli-ultimi-10-anni>
- <https://ives-openscience.eu/14451>
- <https://www.coldiretti.it/consumi/clima-nellanno-piu-caldo-triplicano-i-tropicali-italiani>
- <https://www.eurac.edu/it/magazine/quale-vitigno-per-quale-clima>
- https://www.coldiretti.it/meteo_clima/clima-ulivo-migra-a-nord-boom-tropicali-a-sud
- <https://www.fao.org/3/cb5332en/Other.pdf>

Elena dell’Agnese*, Marcella Schmidt di Friedberg**

*Oltre la carne? Insostenibilità alimentari,
(possibili) transizioni proteiche e paesaggi del futuro*

Parole chiave: carne plant-based, novel food, climate change.

Anche se i sistemi alimentari sono responsabili di un terzo delle emissioni globali di gas serra antropogenici, nelle politiche per la transizione ecologica l’alimentazione viene spesso relegata in una posizione marginale. Anche quando se ne parla, il tema principale sembra essere quello relativo alla riduzione delle emissioni di gas serra, in relazione ai consumi energetici, mentre ha un peso ‘climatico’ decisamente elevato anche ciò che si mangia, e in particolare l’alimentazione a base di carne. Il paper si propone di indagare come la cultura alimentare si articoli in relazione al cambiamento climatico, domandandosi in particolare se i sostituti della carne e l’introduzione di alimenti ‘nuovi’ (insetti, alghe) debbano diventare ‘normali’ per ridurre l’impatto climatico delle abitudini alimentari convenzionali. Le conseguenze economiche e occupazionali, oltre che paesistiche, di questa transizione proteica e, quindi, dell’abbandono dell’allevamento e del mutamento delle colture rimangono ancora tutte da investigare.

Beyond meat? Unsustainability of food, (possible) protein transitions and future landscapes

Keywords: plant-based meat, novel foods, climate change.

Although food systems are responsible for a third of global anthropogenic greenhouse gas emissions, food is often relegated to a marginal position in ecological transition policies. Even when food is mentioned, the focus seems to be on reducing greenhouse gas emissions in relation to energy consumption. However, what we eat, and in particular the meat diet, also has a very high ‘climate’ weight. This paper explores how food culture is articulated in relation to climate change. In particular, it asks whether meat substitutes

* Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale, Università di Milano-Bicocca, Via Bicocca degli Arcimboldi, 20126 Milano, elena.dellagnese@unimib.it.

** Dipartimento di Scienze umane per la formazione “Riccardo Massa”, Università di Milano-Bicocca, Via Bicocca degli Arcimboldi, 20126 Milano, marcella.schmidt@unimib.it.

Saggio proposto alla redazione l’8 marzo 2023, accettato il 15 giugno 2023.

Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023, Issn 0035-6697, pp. 73-90, Doi 10.3280/rgioa4-2023oa16849

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

and the introduction of ‘new’ foods (insects, algae) should become ‘normal’ in order to reduce the climate impact of conventional diets. The economic, employment and landscape consequences of this protein shift, and hence of livestock abandonment and crop change, remain to be explored.

1. INTRODUZIONE. – “Change your diet: the easiest way to help save the planet”. Questo è il sottotitolo di un volume dal titolo ampiamente esplicativo (*Food and Climate Change Without the Hot Air*, ossia *Cibo e cambiamento climatico, senza aria fritta*)¹, uscito nel 2020. L’autrice, Sarah Bridle, prima di insegnare Food, Climate and Society presso l’Università di York, era docente di astrofisica all’Università di Manchester. In questo testo dimostra, in modo rigoroso ma accessibile, come ogni persona al mondo produca circa 6 chili di gas serra ogni giorno, a causa di ciò che mangia (con enormi variazioni locali: un abitante degli Stati Uniti ne produce infatti, da solo, ben 13) e come sia dunque necessario cambiare abitudini alimentari per “aiutare a salvare il pianeta” (Bridle, 2020).

In genere, quando si pensa al rapporto fra alimentazione e cambiamento climatico, ci si preoccupa innanzitutto di come cambieranno le coltivazioni del futuro in seguito alle variazioni di precipitazioni e di temperatura, di cosa potrà giungere di conseguenza sulle nostre tavole², di quali soluzioni adottare per limitare la vulnerabilità del sistema produttivo e garantire la sicurezza alimentare del pianeta³. Nonostante appelli come quelli di Sarah Bridle siano sempre più numerosi⁴, il fatto che le nostre scelte alimentari possano avere un impatto nei confronti del clima, e dell’ambiente in generale, è invece qualcosa di cui si ha una minor consapevolezza (Weik von Mossner, 2021). Questo fa sì che nelle politiche per la transizione ecologica, una spinta verso una trasformazione delle abitudini alimentari rischi di essere relegata in una posizione marginale. Per quanto riguarda l’Italia, per esempio, nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, emanato nel 2021, si parla di cibo in relazione alla necessità di una filiera agricola/alimentare *smart* (PNRR,

¹ La traduzione è delle autrici, come in tutto l’articolo, se non altrimenti specificato. I paragrafi 1, 2, 3 sono di Elena dell’Agnese; i paragrafi 4 e 5 sono di Marcella Schmidt di Friedberg. Le conclusioni sono frutto di una riflessione comune.

² In un classico della fantascienza ambientalista, come *2022: i sopravvissuti* (*Soylent Green*, 1973) si ipotizzava già che, in un mondo futuro sovrappopolato e surriscaldato, la gran parte della popolazione mondiale sarebbe stata costretta a nutrirsi di cibo in polvere, lasciando gli scarissimi prodotti freschi ai più ricchi. Una simile preoccupazione torna in un testo più recente, *Snowpiercer* (2013), in cui, in un pianeta interamente coperto dai ghiacci, i ricchi possono ancora consumare cibi freschi prodotti in serra, mentre i poveri si nutrono di barrette fatte con polvere di insetti.

³ Vedi www.worldbank.org/en/news/feature/2022/10/17/what-you-need-to-know-about-food-security-and-climate-change.

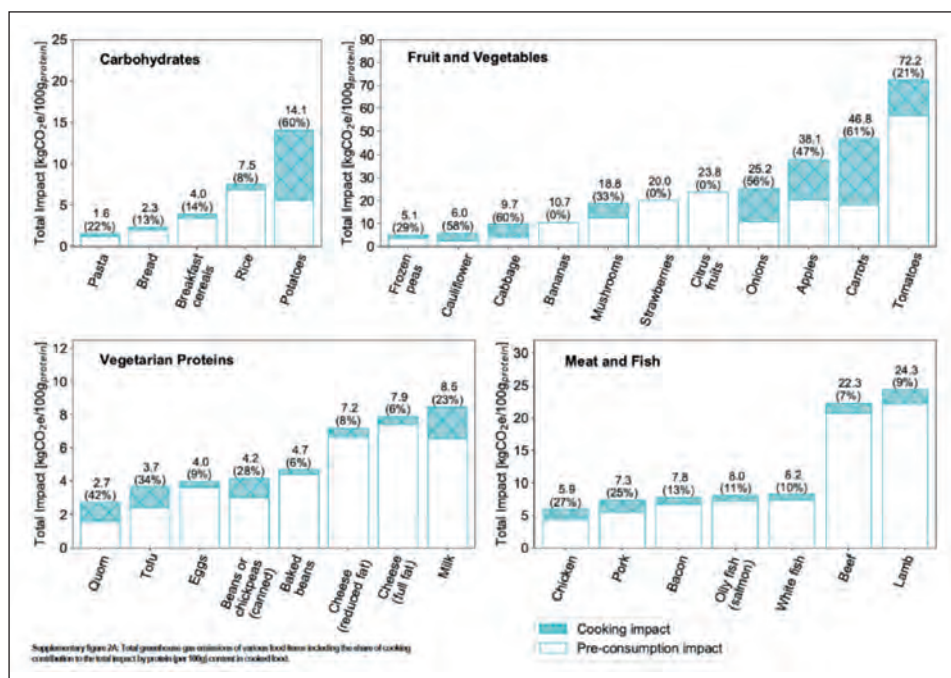
⁴ Vedi, per esempio, il position paper di Slow Food, www.slowfood.com/what-we-do/themes/climatechange.

p. 121) e di economie circolari nel settore (PNRR, p. 120), per ridurre le emissioni, in relazione all’Accordo di Parigi (*European Green Deal*, 2015), e in relazione al risparmio energetico che si può ottenere realizzando parchi agricoli sui tetti degli allevamenti, si parla di ammodernamento dei macchinari per ridurre le emissioni di gas serra, di riduzione dei rifiuti e di loro riutilizzo a fini energetici (PNRR, p. 126). Non si fa invece cenno a quanto può essere fatto in termini di cultura e abitudini alimentari.

Senza pretendere (come fa la Bridle, 2020) di dare indicazioni su come salvare il pianeta, in questo articolo verranno brevemente presi in rassegna i diversi momenti in cui ciò che mangiamo impatta sull’ambiente, per poi sottolineare come vi sia, in particolare, uno specifico tipo di alimentazione che le evidenze indicano come maggiormente responsabile per quanto riguarda il cambiamento climatico, ovvero l’alimentazione a base di carne (e in particolare di carne bovina). A partire da questa evidenza, che suggerisce la necessità di affrontare un percorso di transizione verso alimenti maggiormente sostenibili, verranno presi in esame possibili alternative alla carne e *novel food* che “hanno il potenziale per fornire una dieta sana e più sostenibile dal punto di vista ambientale” (Tzachor, Richards e Holt, 2021, p. 328), domandandosi in che modo questi alimenti sostitutivi possano entrare a far parte della nostra cultura alimentare e quali conseguenze la loro diffusione possa avere sul territorio e sul paesaggio del futuro.

2. L’INSOSTENIBILE PESANTEZZA (CLIMATICA) DI CIÒ CHE MANGIAMO (E CHE TALORA BUTTIAMO VIA). – Come impatta il cibo sul clima? E come possiamo ridurre questo impatto? La prima misura da adottarsi per ridurre gli impatti ambientali associati alla domanda di cibo è quella più ovvia: non buttarlo via (“attualmente si stima che più di un terzo di tutto il cibo prodotto venga perso prima di raggiungere il mercato, oppure sia sprecato dalle famiglie”, Springmann *et al.*, 2018, p. 520). Poi ci sono le modalità di trasporto: si parla molto di cibo a *km zero*, per promuovere i prodotti che possono essere consumati senza imporre lunghissimi viaggi e trattamenti di conservazione (si rimane così nei termini della riduzione dei consumi di energia). Per rendere un cibo più sostenibile di un altro, tuttavia, non conta solamente il viaggio (Weber e Matthews, 2008). Anche le emissioni generate una volta che il cibo arriva nel luogo dove dovrà essere consumato hanno un peso, in relazione ai metodi di conservazione e di cottura. Infatti, come dimostrato da Frankowska *et al.* (2020, p. 788), “Le pratiche di cottura non sostenibili, come il riscaldamento prolungato del forno o la cottura eccessiva degli alimenti, così come il mancato utilizzo di apparecchi ad alta efficienza energetica, possono essere fattori che aumentano inutilmente le emissioni di gas serra”. Cuocere al forno a gas o elettrico è, per esempio, assai meno sostenibile, che usare il microonde; la cottura a microonde riduce le emissioni di gas serra di circa la metà anche rispetto

alla bollitura e alla cottura a vapore. Il peso relativo cambia, tuttavia, in relazione agli alimenti: sempre secondo lo stesso studio (id., p. 789), “nel caso delle verdure (ovvero carote, cavoli, cavolfiori e cipolle), la cottura rappresenta fino al 61% delle emissioni totali. Nel caso della carne e del pesce, rappresenta il 7-27% delle emissioni totali” (vedi Fig. 1).



Fonte: Frankowska et al. (2020).

Fig. 1 - Emissioni totali di gas serra di vari tipi di cibo, incluso il metodo di cottura

Tuttavia, secondo i dati resi disponibili dalle Nazioni Unite⁵, solo una piccola quantità delle emissioni di gas serra legate al cibo è causata da refrigerazione e trasporto degli alimenti, mentre la maggior parte proviene dalla produzione agricola, e include il metano derivante dal processo digestivo del bestiame, il protossido di azoto derivante dai fertilizzanti utilizzati per la produzione di colture, l’anidride carbonica derivante dall’abbattimento delle foreste per l’espansione dei terreni agricoli, altre emissioni derivanti dalla gestione del letame, dalla coltivazione del riso,

⁵ www.un.org/en/climatechange/science/climate-issues/food.

dalla combustione dei residui delle colture e dall'uso di carburante nelle aziende agricole. Nello specifico, alle emissioni di gas serra legate al trasporto, alla lavorazione, alla confezione, alla distribuzione, alla preparazione del cibo e allo smaltimento dei residui alimentari, bisogna aggiungere quelle rilasciate dalle attività agricole e forestali (AFOLU, secondo l'IPCC), che valgono il 22% delle emissioni nette globali (contro il 34% del settore energetico, il 24% dall'industria, il 15% dai trasporti e il 6% dagli edifici) (IPCC, 2023). Complessivamente, si può calcolare che le attività di produzione valgano il 71% delle emissioni totali legate al cibo (Crippa *et al.*, 2021) e che i sistemi alimentari siano responsabili di un terzo delle emissioni globali di gas serra antropogenici (Crippa *et al.*, 2021, p. 198).

Non tutte le produzioni agricole hanno però lo stesso peso. Anzi, “poiché le emissioni variano notevolmente tra i diversi alimenti, le scelte dei cittadini possono fare una grande differenza sul cambiamento climatico” (Kluczkowski *et al.*, 2020, p. 1). Tuttavia, alla domanda “Quanto pensa che l'ultimo pasto che ha consumato abbia contribuito al cambiamento climatico? E quali parti di esso sono state le maggiori responsabili?” non molti sanno rispondere correttamente (Bridle, 2020).

In realtà, la risposta dovrebbe essere facile, in quanto gli alimenti di origine animale, in particolare la carne rossa, i latticini e i gamberi di allevamento, sono generalmente associati alle maggiori emissioni di gas serra⁶. Secondo una ricerca pubblicata su *Nature Food* (Xu *et al.*, 2021), l'alimentazione a base di prodotti animali è responsabile del 57% di tutte le emissioni legate alla produzione alimentare, contro un ben più basso 29% proveniente dalla coltivazione di alimenti di origine vegetale. In particolare, si calcola che il solo allevamento bovino sia responsabile di circa il 14,5% delle emissioni globali di gas serra di origine antropogenica (Gaillac e Marbach, 2021) a causa delle emissioni degli animali e del letame, della coltivazione e della fertilizzazione delle colture alimentari e dei pascoli, del trasporto e della lavorazione delle carni e dei cambiamenti nell'uso del suolo ad esso connessi (deforestazione e conversione di pascoli). Questa quantità di emissioni rischia di aumentare ulteriormente in un futuro prossimo, in quanto “una crescita continua della popolazione mondiale e del reddito pro capite potrebbe richiedere un raddoppio della produzione animale entro il 2050” (de Boer *et al.*, 2013). Se non verranno messi in atto cambiamenti tecnologici e misure di mitigazione dedicate, per quella data gli effetti ambientali del sistema alimentare potrebbero dunque aumentare in modo drammatico, “raggiungendo livelli che sono al di là dei confini planetari che definiscono uno spazio operativo sicuro per l'umanità” (Springmann *et al.*, 2018). Per questo da tempo si sottolinea come il passaggio verso diete a base vegetale, in particolare nei Paesi ad alto consumo di carne, sia essenziale per raggiungere gli obiettivi di mitigazione del cambiamento climatico (Bajželj *et al.*, 2014; Bryngelsson *et al.*, 2016).

⁶ www.un.org/en/climatechange/science/climate-issues/food.

3. CARNE *PLANT-BASED* E CARNE COLTIVATA (MA NON SINTETICA). – Come sottolineato dallo *Special Report on Climate Change and Land*, prodotto dall'IPCC nel 2019, “le diete equilibrate, con alimenti di origine vegetale, come quelli basati su cereali secondari, legumi, frutta e verdura, noci e semi, e alimenti di origine animale prodotti in sistemi resilienti, sostenibili e a basse emissioni di gas serra, presentano grandi opportunità di adattamento e mitigazione, generando al contempo significativi co-benefici in termini di salute umana (fiducia elevata)”. Un mutamento nello stile alimentare può avere, perciò, un impatto favorevole (Gaillac e Marbach, 2021): i cambiamenti dietetici possono ridurre l'impatto ambientale della domanda di cibo se gli alimenti ad alta intensità ambientale vengono sostituiti da alimenti a minore intensità, e in particolare se i prodotti di origine animale vengono sostituiti da altri alimenti (Springmann *et al.*, 2018). Nello specifico, sempre secondo il rapporto IPCC (2019), “Entro il 2050, i cambiamenti nella dieta potrebbero liberare diversi milioni di km² (confidenza media) di terreno e fornire un potenziale tecnico di mitigazione da 0,7 a 8,0 GtCO₂eq anno⁻¹, rispetto alle proiezioni *business as usual* (confidenza alta)”.

Come è già stato sottolineato, fra le scelte alimentari a bassa impronta di carbonio, la riduzione del consumo di carne e di altri prodotti derivati dagli animali è la più ovvia: secondo uno studio condotto su un campione di residenti nel Regno Unito (Scarborough *et al.*, 2014), infatti, chi mangia carne è responsabile di quasi il doppio delle emissioni di gas serra alimentari al giorno rispetto ai vegetariani e di circa due volte e mezzo rispetto ai vegani. La domanda che si pongono Kortetmäki e Oksanen (2021) (“Is there a convincing case for climate veganism?”) è perciò retorica: essere vegani, in apparenza, funziona. Il veganismo, che per alcuni è una scelta etica e radicale, è però percepito da molti come uno stile di vita eccessivamente rigoroso, assai difficile da praticare in modo coerente (Jallinoja, Vinnari e Niva, 2018). La riduzione del consumo di carne può allora avvenire seguendo percorsi diversi. Per alcuni, il modo di mangiare si può evolvere secondo un profilo *flexitariano*, in cui il consumo di carne, pesce, latticini e uova viene ridotto, ma non abbandonato, come parte di una alimentazione più sostenibile⁷. Per altri, l'offerta di prodotti a base vegetale, che si propongono come sostituti dei prodotti a base di carne, latticini e uova⁸, può essere d'aiuto nell'affrontare in modo graduale e flessibile una transizione proteica e una diversificazione alimentare.

Le *meat alternatives*, ossia i prodotti proteici che sostituiscono la carne, spesso imitandone la consistenza, non sono una novità. Esiste una tradizione che risale al-

⁷ Questa è la soluzione suggerita da Slow Food con il programma *Slow Meat* (vedi www.slowfood.com).

⁸ Oltre alle carni *plant-based*, talora commercializzate come salsicce, *nuggets* e hamburger, sono prodotti sostitutivi di quelli di origine animale anche bevande che imitano il latte (a base di riso, di soia, di mandorle o di avena), i formaggi, i gelati, gli yogurt.

la storia dell'antica Cina, dove, dalla fermentazione dei semi di soia, si ottenevano prodotti ancora oggi popolarissimi, come il *seitan*, il *tofu* e il *tempeh* (Rödl, 2019). Nell'Inghilterra vittoriana, in corrispondenza al diffondersi del vegetarianesimo, iniziarono a circolare alternative alla carne a base di noci, dall'alto contenuto proteico (Gregory, 2007), mentre negli Stati Uniti John Harvey Kellogg sviluppava, nel suo centro per la salute alimentare (il Battle Creek Sanitarium), interamente vegetariano, prodotti alimentari vegetariani, che venivano pubblicizzati come più buoni e più sani della carne, come ad esempio *Protose*, fatto di glutine di grano e arachidi. Solamente a partire dal primo decennio del 2000, tuttavia, si è arrivati alla produzione di *meat analogs* a base vegetale, ossia di carni *plant-based*⁹, come quelle proposte da *Impossible Burger* o da *Beyond Meat*, che alla carne assomigliano davvero molto e che consentono di preparare hamburger e polpette in grado di ingannare un non vegetariano. A tal fine, vengono utilizzati ingredienti come l'eme, una molecola ricca di ferro che deriva dalla soia modificata (*Impossible Burger*), oppure proteine di pisello e barbabietole (*Beyond Burger*) (Slade, 2018), che danno agli hamburger un aspetto "sanguinolento", offrendo aspetto e sensazione della carne rossa.

Proprio per queste loro caratteristiche, questi prodotti innescano atteggiamenti contrastanti. Alcuni vegani li rifiutano perché, dal punto di vista sensoriale, assomigliano troppo alla carne (Kerslake, Kemper e Conroy, 2022). Altri non li apprezzano perché si tratta di prodotti industriali ultra-lavorati. Fra chi li apprezza, vi sono coloro che, pur avendo rinunciato ai prodotti di origine animale, sentono la mancanza del sapore della carne e, soprattutto, vi sono moltissimi 'onnivori', persone che mangiano di tutto, carne compresa, ma che talora alternano a essa i prodotti alternativi. Infatti, secondo una ricerca condotta da NPD Group (2023)¹⁰, i consumatori, abituali o saltuari, di prodotti *plant-based* sono circa 25 milioni negli Stati Uniti e solo l'11% di loro si identifica come vegano o vegetariano. Questo successo *mainstream* ha consentito alle carni *plant based* di conquistare un posto nei menù di molti ristoranti e di catene di *fast food* come *Burger King's* e *McDonald's*. Per quanto riguarda il mercato italiano, in una ricerca dell'Ismea (2022) si può leggere che "nei primi cinque mesi del 2022, i volumi acquistati di carne bovina si sono contratti del 5,6% rispetto all'analogo periodo del 2021, con una spesa che è comunque invariata rispetto allo scorso anno (+0,1%). Crescono intanto gli acquisti di alternative alle carni a base vegetale: +14,8% dopo il +21% del 2021". Dunque, la spesa per la carne bovina è rimasta costante, mentre si contraevano i volumi di spesa. Cresceva nel contempo il consumo di prodotti *plant-*

⁹ L'espressione utilizzata in sede ministeriale per definire le carni *plant-based* è "alimenti vegetali d'imitazione" (vedi Servizio Studi Senato della Repubblica, 2023).

¹⁰ www.npd.com/news/press-releases/2023/plant-based-beverages-and-foods-have-become-a-kitchen-staple-in-many-homes-and-an-entree-and-ingredient-option-at-foodservice-outlets.

based alternativi alla carne, sino a toccare il 4% del mercato delle ‘carni’. Questa crescita apre una prospettiva promettente, tanto che, accanto alle importazioni dei produttori statunitensi più affermati, come *Beyond Meat*, sul mercato italiano delle carni *plant-based* sono presenti anche numerose realtà imprenditoriali locali (come Valsoia e Granarolo)¹¹. Al di là del successo commerciale, tuttavia, deve essere sottolineato che gli impatti sulla salute degli additivi alimentari e dei sottoprodotti della lavorazione industriale di queste carni *plant-based* sono ancora sconosciuti (WHO, 2021). In quanto prodotti altamente elaborati, possono infatti contenere quantità più elevate di sodio rispetto alle carni non elaborate e additivi di varia natura (Santo *et al.*, 2020).

Se nei confronti degli hamburger *plant-based* vi è una qualche diffidenza (Michel, Hartmann e Siegrist, 2021), nel caso della carne coltivata in laboratorio, a partire da cellule animali, si può innescare un vero e proprio *yuck factor* (ossia un rigetto istintivo) (Slade, 2018). La carne coltivata viene prodotta mettendo in coltura le cellule staminali animali in un mezzo che contiene i nutrienti e fonti energetiche necessarie per la divisione e la differenziazione delle cellule in cellule muscolari che si trasformano in tessuto (processo di “agricoltura cellulare”). Nel 2022, la Commissione Europea ha accolto una iniziativa dal titolo *End the Slaughter Age (ETSA)*, una raccolta di firme che mira a promuovere, con finalità etiche e climatiche, la diffusione di “Proteine vegetali e di carne coltivate per un mondo senza macelli”¹². Nello specifico, l’iniziativa mira a escludere l’allevamento di bestiame dall’elenco delle attività ammissibili ai sussidi agricoli e includere alternative etiche ed ecologiche, come l’agricoltura cellulare e le proteine vegetali.

La produzione a fini commerciali di carne coltivata, pur essendo già presente a Singapore e in Israele, non è stata ancora implementata in Europa, e in Italia, primo Paese al mondo, è stata addirittura emanato un disegno di legge mirato a vietarla. L’ostilità italiana, alimentata da campagne di mobilitazione come quella promossa da Coldiretti (che sul suo sito parla di “Una pericolosa deriva degli alimenti creati in laboratorio iniziata con la finta carne della società americana *Beyond Meat* e sostenuta da importanti campagne di marketing che tendono a nascondere i colossali interessi commerciali e speculativi in ballo per esaltare invece il mito della maggior sostenibilità rispetto alle tradizionali attività di allevamento e pesca”)¹³, si coglie anche nel linguaggio dei media, dove l’espressione ‘carne sintetica’ prevale nettamente su quella ‘carne coltivata’¹⁴. L’espressione ‘carne sintetica’, utilizzata per

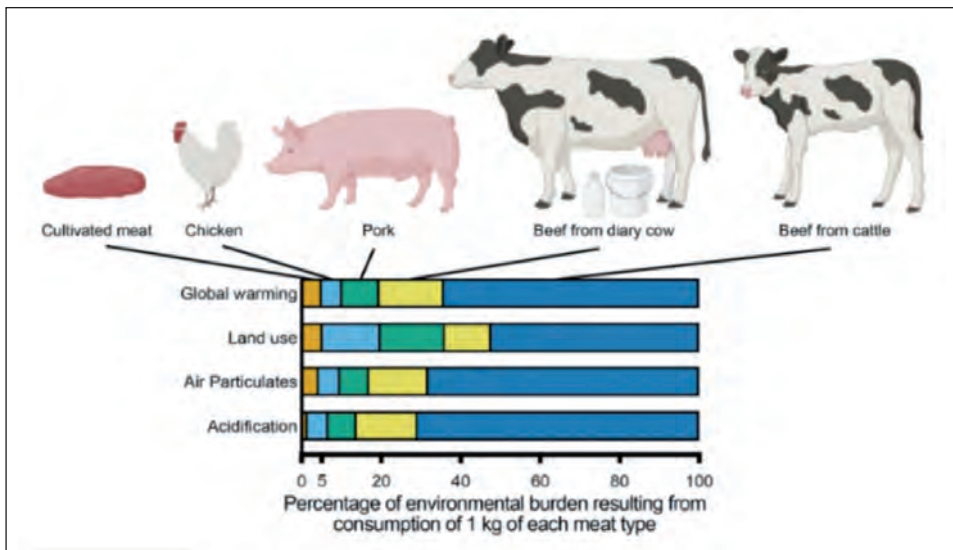
¹¹ Vedi <https://borsaefinanza.it/hamburger-vegani-migliori-2022>.

¹² https://europa.eu/citizens-initiative/initiatives/details/2022/000003_en.

¹³ <https://rovigo.coldiretti.it/news/cibo-sintetico-no-grazie>.

¹⁴ Sul motore di ricerca Google, consultato in data 18 giugno 2023, carne sintetica appare in 153.000 siti, mentre carne coltivata in 84.500.

opposizione all'idea di carne 'naturale'¹⁵, è fuorviante, in quanto la carne coltivata non è prodotta per mezzo di sintesi chimica¹⁶. Il disegno di legge presentato dal Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e dal Ministro della salute, comunicato alla presidenza il 7 aprile 2023 e approvato il 16 novembre, in mezzo a diverse contestazioni, si intitola proprio "Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici" e si muove nella direzione della difesa della "salvaguardia del patrimonio agroalimentare". Su posizioni diverse, un gruppo di studiosi italiani (Bertero *et al.*, 2023), facendo riferimento a dati che dimostrano quanto lievi siano le ricadute delle carni coltivate rispetto a quelle degli animali allevati (vedi Fig. 2), ha pubblicato su *Nature Italy* un contributo in cui chiede un dibattito informato sull'argomento.



Fonte: Bertero *et al.* (2023).

Fig. 2 - Proiezioni dell'impatto ambientale di diversi tipi di carne nel 2030

¹⁵ A questo proposito, Buscemi (2015, p. 419) scrive che "i media rappresentano le nuove carni o come un prodotto utopico in grado di ripulire il mondo dal male (inquinamento, malattie, sofferenza degli animali, ecc.), o come un alimento distopico, simile ai prodotti geneticamente modificati e che continua la lunga lista dei tecno-alimenti pericolosi". La carne descritta come 'sintetica' è distopica, in quanto chiaramente non 'naturale'.

¹⁶ La questione viene ripresa anche dal sito della Fondazione Veronesi: "Nel linguaggio comune... viene impropriamente utilizzata la definizione 'carne sintetica' che tende a snaturare la vera origine di questa carne. Per sintetico, infatti, si intende qualcosa che è risultato da una sintesi che avviene al di fuori di un organismo vivente. Cosa che attualmente non è". www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/alimentazione/carne-sintetica-ecco-perche-ci-serve

4. GLI INSETTI COME *NOVEL FOOD* (EUROPEO). – Oltre alla carne coltivata e alla carne *plant-based*, possono costituire una alternativa ai prodotti animali convenzionali, e dunque esprimere un potenziale cambiamento nel fabbisogno di terreno agricolo globale, anche gli insetti (Alexander *et al.*, 2017). Secondo le stime della FAO al mondo esistono dai 6 ai 10 milioni di specie d’insetti e di questi circa 1900 sono le specie considerate commestibili, già presenti nella dieta di 2 miliardi di persone, quasi un terzo della popolazione mondiale. Il consumo di insetti, sempre secondo la FAO, è sostenibile e importante per la salute degli esseri umani, in quanto fonte di proteine, vitamine, grassi, fibre, minerali e aminoacidi, e ha un basso impatto ambientale (van Huis *et al.*, 2013). In Europa, tuttavia, questo tipo di mercato è ancora estremamente limitato¹⁷. Gli insetti commestibili e i prodotti da loro derivati sono considerati *novel food* (Reg EU 2015/2283), cioè “prodotti e ingredienti alimentari non ancora utilizzati in misura significativa per il consumo umano nella Comunità” (art. 1) prima del 15 maggio 1997, data dell’entrata in vigore del Regolamento (CE) n. 258/97¹⁸.

La categoria temporale del *novel food* europeo è carica di valori culturali e, tra le critiche, accusata di “neocolonialismo alimentare”: “più che di globalizzazione della cultura culinaria, dove le cucine si mettono a confronto e creano piatti innovativi [...] vengono presi dei cibi tradizionali di un luogo e vengono trasformati sulla base dei pregiudizi culturali e culinari delle popolazioni «occidentali». La cucina tradizionale degli altri Paesi diventa gioco o disgusto, ma in ogni caso viene paragonata alla cucina «occidentale», la sola a fornire alimenti ‘normali’. [...]. La «superiorità culturale» dell’Europa viene in ogni caso ribadita e salvaguardata” (Biscotti, Dall’Ò e Dameno, 2020, p. 52).

I nuovi alimenti richiedono un complesso processo di approvazione e una rigorosa valutazione scientifica da parte dell’EFSA (European Food Safety Authority), l’autorità europea per la sicurezza alimentare. Le prime approvazioni formali alla vendita e al consumo di insetti come alimento da parte dello Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed (PAFF Committee) della Commissione Europea riguardano la larva gialla della farina, *Tenebrio Molitor* (Reg. Esec. UE n. 169 dell’8 febbraio 2022), il grillo della specie *Acheta Domesticus* e la farina di grillo (Reg. Esec. UE n. 5 del 3 gennaio 2023), e la locusta migratoria (Reg. Esec. UE n. 169 dell’8 febbraio 2022). Altre richieste relative a insetti

¹⁷ Per tradizione, in Europa non si mangiano abitualmente insetti perché sono troppo piccoli, scriveva Harris nel suo *Buono da mangiare* (1985), e quindi la loro raccolta sarebbe troppo dispersiva in termini di energia – mentre in Asia, dove ci sono bruchi e cavallette giganti le cose sono diverse... – vero è che anche gli europei consumano talora prodotti che derivano dagli insetti, come il miele, che includono parti di insetto, come alcuni aperitivi di colore rosso, o che contengono larve di mosca (*Piophilidae casei*), come il formaggio sardo denominato Casu Martzu.

¹⁸ Regolamento del parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (GU 1997, L 43, p. 1).

destinati a essere commercializzati in diverse forme sono ancora soggette a una valutazione di sicurezza.

In Italia la startup alimentare *ALIA Insect Farm* di Carlotta Totaro Fila è in attesa dell'approvazione da parte dell'Unione Europea per mettere sul mercato la 'polvere' di grillo made in Italy per farine, pasta, biscotti, snack e barrette, mentre a Milano è apparso il primo Grillo Cheeseburger. L'allevamento di insetti è sicuramente più sostenibile di quello intensivo di bovini o suini; restano tuttavia ancora da indagare i possibili rischi, soprattutto in caso di sconfinamento massiccio dalle aree di produzione. Un altro problema potrebbe essere portato dagli allergenici come la chitina, proteina contenuta nel carapace dei grilli e delle locuste.

Nonostante i potenziali benefici dal punto di vista ambientale (gli insetti sono piccoli, ma si riproducono in fretta, possono essere ottenuti anche riciclando rifiuti, sono altamente proteici, possono essere prodotti in un bioreattore, ecc.), la sfida più grande rimane la loro commercializzazione come fonte di cibo per i consumatori occidentali. Le abitudini alimentari comunque cambiano: è il caso del sushi, arrivato per la prima volta 40 anni fa a Milano, da subito poco apprezzato dalla maggior parte degli italiani e oggi diventato una vera e propria moda, soprattutto nel Nord Italia. L'entomofagia è ancora considerata 'barbara': tuttavia, "la riluttanza occidentale nei confronti dell'entomofagia non dovrebbe essere classificata come una semplice forma di disgusto, ma come una forma di disgusto acquisito derivato dalla mancanza di abitudini e dall'esposizione non solo al sapore degli insetti, ma anche alle loro proprietà visive, tattili, olfattive e uditive e alla loro rappresentazione sensoriale sui piatti" (Toti *et al.*, 2020, p. 637). Interessante a questo proposito è anche lo studio coordinato da Grace Tan sulla diversa accettazione culturale dell'entomofagia in Olanda e Thailandia. Le motivazioni sono legate alla novità dell'esperienza e da preoccupazioni di tipo etico ambientali (Tan *et al.*, 2015).

Secondo Bessa *et al.* (2020), attualmente l'attenzione è sulla novità degli insetti; la strategia di marketing dovrebbe invece essere spostata verso il fatto di mangiare insetti come un evento normale. In Germania è attiva *Bugfoundation*, che mira a promuovere il consumo di hamburger a base di insetti (*Insekten burger*). Il loro punto è "You have to create an aesthetic product that looks good and doesn't show any insects".

5. VERDURE DAL MARE IN UN CLIMA CHE CAMBIA. – L'oceano svolge un ruolo centrale per il nostro pianeta, non solo come importante fonte di sostentamento e sicurezza alimentare per milioni di persone, ma anche per la sua funzione cruciale nella regolazione del clima terrestre. Il delicato e complesso equilibrio dell'oceano è oggi, tuttavia, a rischio per l'aumento dei gas serra e per i conseguenti cambiamenti climatici di origine umana: l'incremento delle temperature, l'acidificazione e la riduzione dell'ossigeno disciolto e le loro conseguenze per la biodiversità marina,

oltre all'inquinamento, alla pesca e all'uso eccessivo delle risorse marine. In linea con il SDG14, sono molte le possibili risposte e soluzioni che l'oceano nella sua straordinaria varietà di forme può dare alla crisi alimentare e all'emergenza climatica, dai metodi di pesca e acquacultura sostenibili, a nuove pratiche alimentari. Le alghe in particolare rappresentano un'alternativa alimentare sostenibile e sana e necessitano di minor superficie per la produzione, rispetto ad altri vegetali alimentari, come la soia. La loro produzione andrebbe quindi a ridurre la dipendenza dalle catene di approvvigionamento globale. Diversi studi hanno esaminato le opzioni rivolte a mitigare le emissioni enteriche di metano (CH₄) degli animali di allevamento (Beauchemin *et al.*, 2022). Le alghe che contengono composti bioattivi in grado di inibire la produzione di metano potrebbero dare un valido contributo alla sostenibilità della zootecnia. In particolare, è emerso come l'integrazione dell'alga rossa (*Asparagopsis taxiformis*) nella dieta dei ruminanti possa contribuire ad abbattere le emissioni di metano proveniente dagli allevamenti, anche intensivi (Roque *et al.*, 2021). Le alghe, inoltre, come tutti i vegetali, svolgono una funzione fondamentale per la fissazione della CO₂, contribuendo all'equilibrio climatico.

Le alghe si dividono in macroalghe, microalghe eucariotiche (diatomee) e cianobatteri (Spirulina, Chlorella). Da centinaia di anni le macroalghe, come le *wakame* e le *nori*, fanno parte della tradizione culinaria di molti Paesi, soprattutto asiatici e in particolare del Giappone. Il mercato delle alghe in Europa rimane, invece, ancora limitato da una serie di ostacoli di tipo tecnologico, normativo e di mercato. Le alghe sono un prodotto di nicchia o un *novel food* regolato dalle direttive europee benché abbiano un enorme potenziale per l'uso alimentare. Il 15 novembre 2022, la Commissione Europea ha adottato la Comunicazione "Towards a strong and sustainable EU algae sector". Tale *Algae Initiative*, parte del progetto EU "Blue Bioeconomy", "mirerà a sbloccare il potenziale delle alghe in Europa, aumentando la produzione sostenibile, garantendo un consumo sicuro e stimolando l'uso innovativo delle alghe e dei prodotti a base di alghe" (EU, 2022, p. 4). Le macroalghe sono principalmente prodotte in Francia, Irlanda e Spagna, le microalghe in Germania, Spagna e Italia, mentre i produttori di spirulina si trovano prevalentemente in Francia, Italia, Germania e Spagna (Araújo *et al.*, 2021).

Dal 2014 il centro di ricerca spagnolo Fitoplancton Marino S.L. è riuscito a ottenere la certificazione da parte dell'Efsa del plancton come *novel food*. Il plancton, ricco di minerali essenziali, vitamine e composti antiossidanti è oggi divenuto il "caviale del XXI secolo", utilizzato nella cucina di grandi chef come Carlo Cracco, nei suoi "Fusilli al plancton con polvere e crudo di funghi porcini". La tendenza si ispira all'attività dello chef spagnolo Ángel León, del ristorante a tre stelle Aponte nei pressi di Cadice e di un team di biologi che hanno avviato la coltivazione del plancton su larga scala. Sempre alla ricerca di soluzioni sostenibili per l'alimentazione globale, il gruppo di Ángel León sta avviando un progetto ancora più

ambizioso: la coltivazione del “grano di mare” (*Zostera Marina*), una pianta (non un'alga) marina, molto ricca di proprietà nutritive. Un ‘supercibo’ che potrebbe proporsi come soluzione alimentare, in grado di catturare il carbonio 35 volte più velocemente delle foreste pluviali tropicali (Kassam, 2021).

6. CONCLUSIONI: QUALI TRASFORMAZIONI DEL PAESAGGIO FUTURO? – Il cibo è suolo, è acqua, è cultura, è paesaggio. Come insegna Levi-Strauss il cibo è una complessa costruzione simbolico culturale: “La cucina di una società è un linguaggio attraverso il quale essa traduce inconsapevolmente la sua struttura, a meno che, senza saperlo, non si rassegni a rivelarne le contraddizioni” (Levi-Strauss, 1965, p. 20). Il cibo è il prodotto di migliaia di anni di piccoli gesti, di apprendimenti, di selezione di animali e vegetali da parte delle comunità locali in risposta agli stimoli del territorio, di conoscenze legate al mutare delle stagioni. Le nuove sfide etiche, climatiche e ambientali impongono una compressione spazio-temporale di tale costruzione e un adeguamento molto rapido a nuovi modelli culturali.

L'introduzione di ‘nuove’ abitudini alimentari, legate al consumo di alimenti proteici sostitutivi della carne, come i *meat analogs*, gli insetti, le alghe o il plancton, può attenuare l'impatto dell'alimentazione sul cambiamento climatico. Rimangono tuttavia aperte alcune questioni centrali, ovvero come sia possibile fare uscire tali modelli da una nicchia di consumatori. E soprattutto, quali trasformazioni possa apportare al territorio e al paesaggio la diffusione di questi alimenti. Importante è anche la scala di tali trasformazioni.

Nel caso degli Stati Uniti, e della sola carne *plant-based*, c'è chi si è preso la briga di fare i conti di quanti animali siano stati risparmiati, nel corso di un solo anno (il 2021), grazie all'introduzione di prodotti di questo tipo nei menu di numerose catene di ristorazione: 211.000 maiali, 77.000 mucche e 350.000 polli¹⁹. Si tratta di un piccolo passo, rispetto ai milioni di animali allevati annualmente a scopo alimentare negli Stati Uniti, ma è certamente significativo. Per l'Italia, non vi sono dati. Certamente, se, come scrive Coldiretti nella citata campagna “Una firma contro il cibo sintetico”, la carne commercializzata in Italia provenisse da “tradizionali attività di allevamento”, la transizione proteica verso questi alimenti potrebbe comportare impatti sul paesaggio (che fine faranno i pascoli?) e soprattutto su quelle aree rurali e interne che vivono di allevamento, causando anche la perdita di quell'agricoltura di tipo polifunzionale che caratterizza il territorio italiano dove si produce con qualità. Tuttavia, nella gran parte del mondo industrializzato, le aziende agricole tradizionalmente diversificate sono state sostituite negli ultimi decenni da attività specializzate nella produzione di colture o animali spe-

¹⁹ www.worldanimalprotection.us/blogs/plant-based-offerings-food-industry-are-sparing-lives-nearly-million-animals-year.

cifici su larga scala, largamente meccanizzate e caratterizzate dal massiccio ricorso a input extra-agricoli (ad esempio, pesticidi, farmaci) (Santo *et al.*, 2020). Per quanto riguarda l'Italia, la gran parte di prodotti di derivazione animale proviene da allevamenti intensivi. Secondo i dati presentati da *EssereAnimali* (s.d.), meno del 7% dei bovini allevati in Italia arriva da allevamenti biologici, mentre i maiali sono allevati in strutture che hanno in media mille animali (vedi Fig. 3).



Fonte: *Essere Animali*, s.d.

Fig. 3 - I numeri del prosciutto di Parma

Le conseguenze sul territorio e sul paesaggio della progressiva dismissione degli allevamenti intensivi, e più in generale della transizione da una alimentazione ricca di carne a una *plant-based*, sarebbero certamente molto articolate. Potrebbero essere positive, in termini di salute dei cittadini e di qualità dell'ambiente. Nella sola Lombardia, per esempio, sono presenti oltre un milione e mezzo di bovini e quasi quattro milioni di suini²⁰, per la larghissima maggioranza concentrati in allevamenti dall'alto impatto inquinante (Gianquintieri *et al.*, 2023; Siniscalchi, 2022). La loro riduzione in termini numerici non potrebbe che comportare dei vantaggi,

²⁰ <http://dati.istat.it/Index.aspx?lang=it&SubSessionId=c021041c-409c-468a-b56b-7b250494d8e4> (consultato il 18 febbraio 2023).

non solo sullo *smellscape* lombardo, ma anche sulla qualità della vita di chi abita nelle loro vicinanze, dato che vivere in prossimità di allevamenti industriali comporta rischi elevati di disturbi respiratori (Santo *et al.*, 2020). Altre conseguenze potrebbero essere meno positive, in termini di occupazione, in modo diretto (anche se il lavoro nei macelli non è salubre e spesso comporta danni fisici e psichici a chi lo pratica: come scrivono Jessica Slade e Emma Alleyne, 2023, p. 429, “gli animali non sono le sole vittime dell’industria della carne”), e indiretto (nell’industria della preparazione e della conservazione dei prodotti a base di carne si perderebbero certamente posti di lavoro, anche se in questo caso sarebbe ipotizzabile anche una conversione produttiva dell’industria di trasformazione). La riduzione del numero degli allevamenti intensivi dovrebbe poi essere compensata dall’aumento di attività agricole necessarie alla produzione degli ingredienti che costituiscono la base della carne *plant-based*, quali soia, grano, piselli, funghi e lupini, parte dei quali potrebbero essere geneticamente modificati... mentre la diffusione della carne coltivata richiederebbe laboratori ad hoc, un aumento del consumo di energia, ecc. Per ora, queste sono in realtà sole speculazioni. Le conseguenze economiche e occupazionali, oltre che paesistiche, dell’adesione a un’alimentazione vegetariana o vegana di un’elevata percentuale della popolazione e, quindi, dell’abbandono dell’allevamento e del mutamento delle colture sono ancora tutte da investigare.

Bibliografia

- Araújo R., Peteiro C. (2021). Algae as food and food supplements in Europe, *Technical report by the Joint Research Centre (JRC)*, Publications Office of the European Union: 1-34. DOI: 10.2760/049515, JRC125913
- de Boer J., Schösler H., Boersema J.J. (2013). Climate change and meat eating: An inconvenient couple?. *Journal of Environmental Psychology*, 33: 1-8. DOI: 10.1016/j.jenvp.2012.09.001
- Bajželj B., Richards K.S., Allwood J.M., Smith P., Dennis J.S., Curmi E., Gilligan C.A. (2014). Importance of food-demand management for climate mitigation. *Nature Climate Change*, 4: 924-929. DOI: 10.1038/nclimate2353
- Beauchemin K.A., Ungerfeld E.M., Abdalla A.L., Alvarez C., Arndt C., Becquet P., Benchaar C., Berndt A., Mauricio R.M., McAllister T.A., Walter Oyhantçabal, Saheed A. Salami, Shalloo L., Sun Y., Tricarico J., Uwizeye A., De Camillis C., Bernoux M., Robinson T., Kebreab E. (2022). Invited review: Current enteric methane mitigation options. *Journal of Dairy Science*, 105: 9297-9326. DOI: 10.3168/jds.2022-22091
- Bertero A., Biressi S., Buscemi F., Conti L., Cresti M., Gargioli C., Lo Sapio L., Loera B.L., Poncibò C., Stano S. (2023). Serve un dibattito informato sulla carne coltivata, *Nature Italy*, www.nature.com/articles/d43978-023-00057-0#ref-CR8.

- Bessa L.W., Pieterse E., Sigge G., Hoffman L.C. (2020). Insects as human food: from farm to fork. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100: 5017-5022. DOI: 10.1002/jsfa.8860
- Biscotti B., Dall'Ò E., Dameno R. (2020). Antropocene e cibo del futuro: uno sguardo agli insetti tra storia, immaginari, normative e sostenibilità, *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, 1, *Antropologia del cibo*, www.dadarivista.com/DadaRivista-Download-Speciale-n1-2020.html.
- Bridle S. (2020). *Food and Climate Change Without the Hot Air*. Cambridge: UIT Cambridge Ltd.
- Bryngelsson D., Wirsenius S., Hedenus F., Sonesson U. (2016). How can the EU climate targets be met? A combined analysis of technological and demand-side changes in food and agriculture. *Food Policy*, 59: 152-164. DOI: 10.1016/j.foodpol.2015.12.012
- Buscemi F.R. (2015). New meat and the media conundrum with nature and culture. *Lexia*, 19-20: 419-434. DOI: 10.4399/978885488571426
- Crippa M., Solazzo E., Guizzardi D., Monforti-Ferrario F., Tubiello F.N., Leip A.J.N.F. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions *Nature Food*, 2: 198-209. DOI: 10.1038/s43016-021-00225-9
- Essere Animali (s.d.). *2010-2019 Dieci anni di zootecnia in Italia*, www.essereanimali.org/dieci-anni-di-zootecnia-in-italia.
- Frankowska A., Schmidt Rivera X., Bridle S.L., Kluczkovski A., da Silva J., Martins C., Rauber F., Levy R.B., Cook J., Reynolds C. (2020). How home cooking methods and appliances affect the GHG emissions of food. *Nature Food*, 1: 787-791. DOI: 10.1038/s43016-020-00200-w
- Gaillac R., Marbach S. (2021). The carbon footprint of meat and dairy proteins: A practical perspective to guide low carbon footprint dietary choices. *Journal of Cleaner Production*, 321: 128766. DOI: 10.1016/j.jclepro.2021.128766
- Gianquintieri L., Oxoli D., Caiani E.G., Brovelli M.A. (2023). Land use influence on ambient PM2.5 and ammonia concentrations: Correlation analyses in the Lombardy region, Italy. *Proceedings of the 26th AGILE Conference on Geographic Information Science*, 4: 1-7. DOI: 10.5194/agile-giss-4-26-2023
- Gregory J. (2007). *Of Victorians and vegetarians: The Vegetarian movement in nineteenth-century Britain*. Londra: Tauris Academic Studies.
- Jallinoja P., Vinnari M., Niva M. (2018). Veganism and plant-based eating: Analysis of interplay between discursive strategies and lifestyle political consumerism. In: Boström M., Micheletti M., Oosterveer P., a cura di, *The Oxford Handbook of Political Consumerism*. Oxford: The Oxford University Press.
- Harris M. (1985). *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Long Grove: Waveland Press (trad. it.: *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*. Torino: Einaudi, 1990).
- van Huis A., Van Itterbeeck J., Klunder H., Mertens E., Halloran A., Muir G., Vantomme P. (2013). *Edible insects: future prospects for food and feed security* (171). Roma: Food and agriculture organization of the United Nations.
- 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*, www.ipcc.ch/srcl.

- Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA) (2022). *Tendenze e Dinamiche Recenti Bovino da carne*, 1, Roma.
- Kerslake E., Kemper J.A., Conroy D. (2022). What's your beef with meat substitutes? Exploring barriers and facilitators for meat substitutes in omnivores, vegetarians, and vegans. *Appetite*, 1: 170:105864. DOI: 10.1016/j.appet.2021.105864
- Kluczkowski A., Cook J., Downie H.F., Fletcher A., McLoughlin L., Markwick A., Bridle S.L., Reynolds C.J., Schmidt Rivera X., Martindale W., Frankowska A., Moraes M.M., Birkett A.J., Summerton S., Green R., Fennell J.T., Smith P., Ingram J., Langley I., Yates L., Ajagun-Brauns J. (2020). Interacting with Members of the Public to Discuss the Impact of Food Choices on Climate Change – Experiences from Two UK Public Engagement Events. *Sustainability*, 12: 2323. DOI:10.3390/su12062323
- Kortetmäki T., Oksanen M. (2021). Is there a convincing case for climate veganism?. *Agriculture and Human Values*, 38: 729-40.
- Lévi-Strauss C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26: 19-29.
- Michel F., Hartmann C., Siegrist M. (2021). Consumers' associations, perceptions and acceptance of meat and plant-based meat alternatives. *Food Quality and Preference*, 87: 104063.
- Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) (2021). www.governo.it › governo.it › files › PNRR
- Rödl M.B. (2019). What's New?: A History of Meat Alternatives in the UK. In: Bogueva D., Marinova D., Raphaely T., Schmidinger K., a cura di, *Environmental, health, and business opportunities in the new meat alternatives market*. Hershey: IGI Global.
- Roque B.M., Venegas M., Kinley R.D., de Nys R., Duarte T.L., Yang X. *et al.* (2021). Red seaweed (*Asparagopsis taxiformis*) supplementation reduces enteric methane by over 80 percent in beef steers. *PLoS ONE*, 16(3): e0247820. DOI: 10.1371/journal.pone.0247820
- Santo R.E., Kim B.F., Goldman S.E., Dutkiewicz J., Biehler E.M.B., Bloem M.W., Neff R.A., Nachman K.E. (2020). Considering Plant-Based Meat Substitutes and Cell-Based Meats: A Public Health and Food Systems Perspective. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4: 134. DOI: 10.3389/fsufs.2020.00134
- Scarborough P., Appleby P.N., Mizdrak A. *et al.* (2014). Dietary greenhouse gas emissions of meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans in the UK. *Climatic Change*, 125: 179-192. DOI: 10.1007/s10584-014-1169-1
- Servizio Studi Senato della Repubblica (2023). *Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici*, A.S. n. 651, Dossier 95.
- Siniscalchi S. (2022). Gli allevamenti intensivi in Italia tra food safety e sostenibilità. Un'analisi geografica. In: *Memorie geografiche. Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*. Firenze: Società di Studi Geografici, 449-458.
- Sinke P., Swartz E., Sanctorem H., van der Giesen C., Odegard I. (2023). Ex-ante life cycle assessment of commercial-scale cultivated meat production in 2030, *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 28: 234-254. DOI: 10.1007/s11367-022-02128-8

- Slade J., Alleyne E. (2023). The psychological impact of slaughterhouse employment: A systematic literature review. *Trauma, Violence, & Abuse*, 24: 429-440. DOI: 10.1177/15248380211030243
- Slade P. (2018). If you build it, will they eat it? Consumer preferences for plant-based and cultured meat burgers. *Appetite*, 125: 428-437. DOI: 10.1016/j.appet.2018.02.030
- Springmann M., Clark M., Mason-D'Croz D. *et al.* (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562: 519-525. DOI: 10.1038/s41586-018-0594-0
- Tan H.S.G., Fischer A.R., Tinchan P., Stieger M., Steenbekkers L.P.A., van Trijp H.C. (2015). Insects as food: Exploring cultural exposure and individual experience as determinants of acceptance. *Food quality and preference*, 42: 78-89. DOI: 10.1016/j.foodqual.2015.01.013
- Toti E., Massaro L., Kais A., Aiello P., Palmery M., Peluso I. (2020). Entomophagy: A narrative review on nutritional value, safety, cultural acceptance and a focus on the role of food neophobia in Italy. *European Journal of Investigation in Health, Psychology and Education*, 10: 628-643. DOI: 10.3390/ejihpe10020046
- Tzachor A., Richards C.E., Holt L. (2021). Future foods for risk-resilient diets. *Nature Food*, 2: 326-329. DOI: 10.1038/s43016-021-00269-x
- Weber C.L., Matthews H.S. (2008). Food-miles and the relative climate impacts of food choices in the United States. *Environ. Sci. Technol.* 42: 3508-3513. DOI: 10.1021/es702969f
- Weik von Mossner A. (2021). Feeling bad? Veganism, climate change, and the rhetoric of coconspiracy. In: Hanganu-Bresch C., Kondrlik K., a cura di, *Veg (etari) an Arguments in Culture, History, and Practice: The V Word*. The Palgrave Macmillan Animal Ethics Series.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (2021). *Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment: a review of the evidence*. WHO European Office for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases. World Health Organization. Regional Office for Europe. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/349086>
- Xu X., Sharma P., Shu S., Lin T.S., Ciaisi P., Tubiello F.N., Smith P., Campbell N., Jain A.K. (2021). Global greenhouse gas emissions from animal-based foods are twice those of plant-based foods. *Nature Food*, 2: 724-732. DOI: 10.1038/s43016-021-00358-x

Michela Lazzeroni*, Giacomo Pettenati**,
Donatella Privitera***, Sergio Zilli****

*Discorsi e pratiche della tipicità.
Il cibo come ambito di costruzione identitaria,
patrimonializzazione e sviluppo locale*

Parole chiave: prodotti tipici, cibo, sviluppo locale, patrimonializzazione, paesaggio.

Il cibo è un elemento importante dell'identità delle comunità locali e viene spesso considerato un patrimonio da valorizzare. Tuttavia, la relazione tra il processo di costruzione della tipicità dei prodotti agroalimentari e i processi territoriali è complessa e multivocale. Questo contributo si propone di approfondire quattro assi di ricerca relativi al rapporto tra prodotti tipici e territorio, analizzando il ruolo della tipicità come strumento di patrimonializzazione e sviluppo locale, il processo di identificazione e codificazione di un prodotto tipico come oggetto di negoziazione tra attori locali e sovralocali, il rischio di iperspecializzazione produttiva e la tensione tra pratiche culturali locali e tendenze del mercato e dei sistemi produttivi sovralocali e globali. Il contributo conclude delineando alcune aree poco studiate e indicando le direzioni di ricerca future per approfondire la relazione tra prodotti tipici, territorio e sviluppo locale e dinamiche di mercato.

Discourses and practices of typicity. Food as a domain of identity construction, heritage preservation and local development

Keywords: typical products, food, local development, heritage, landscape.

Food is an important element of the identity of local communities and is often considered a heritage to be valued. However, the relationship between the process of constructing typicity of agri-food products and territorial processes is complex

* Università di Pisa, Dipartimento di Civiltà e Forme del sapere, via Pasquale Paoli 15, 56126 Pisa, michela.lazzeroni@unipi.it.

** Università del Piemonte Orientale, Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa, via E. Perrone, 18, 28100 Novara, giacomo.pettenati@uniupo.it.

*** Università di Catania, Dipartimento di Scienze della Formazione, via Biblioteca 4, 95124 Catania, donatella.privitera@unict.it.

**** Università di Trieste, Dipartimento di Studi Umanistici, Via del Lazzaretto Vecchio, 8, 34123 Trieste, zillis@units.it.

Saggio proposto alla redazione l'8 marzo 2023, accettato il 24 giugno 2023.

Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023, Issn 0035-6697, pp. 91-109, Doi 10.3280/rgioa4-2023oa16850

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

and multivocal. This contribution aims to deepen four axes of research related to the relationship between typical products and the territory, analyzing the role of typicity as a tool for heritage preservation and local development, the process of identifying and codifying a typical product as an object of negotiation between local and supralocal actors, the risk of hyper-specialization of production, and the tension between local cultural practices and trends in the market and global production systems. The contribution concludes by outlining some underexplored areas and indicating future research directions to further investigate the relationship between typical products, territory, and local development.

1. INTRODUZIONE. – Il cibo, in quanto elemento rilevante dell'identità di una comunità, sia a scala locale che ad altre scale, viene spesso rappresentato come un patrimonio da custodire e valorizzare. Un'analisi critica e ragionata della letteratura dedicata alla relazione tra il processo di costruzione della tipicità dei prodotti agroalimentari e i processi territoriali consente di evidenziare diverse prospettive, che restituiscono la complessità di fenomeni che spesso sono oggetto di rappresentazioni celebrative scarsamente critiche.

Partendo dai risultati di una rassegna della letteratura internazionale¹ – in ambito prevalentemente ma non esclusivamente geografico – e da uno sguardo critico e processuale sul fenomeno, il presente contributo si propone di approfondire quattro assi di ricerca relativi al rapporto tra prodotti tipici e territorio, che si ritengono di particolare rilevanza. In primo luogo, il ruolo della presunta tipicità di un prodotto alimentare come strumento di patrimonializzazione e sviluppo locale. Secondo, il rapporto tra il complesso processo di identificazione di un prodotto come 'tipico' di un luogo e le diverse traiettorie territoriali che ne derivano – in termini di gestione delle risorse ambientali, rappresentazione dell'identità locale, struttura economica, ecc. – oggetto di negoziazione, conflitto e alleanze tra attori locali e sovralocali. Terzo, strettamente collegato al punto precedente, il rischio di iper-specializzazione produttiva e di relativa omogeneizzazione dell'economia locale e del paesaggio, a seguito dell'affermazione di un prodotto come espressione tipica della cultura alimentare locale, con effetti opposti rispetto a quelli di tutela della diversità locale, per i quali i movimenti di protezione dei prodotti agroalimentari tradizionali e locali sono nati. Infine, il rapporto e le tensioni tra le pratiche culturali locali e le tendenze del mercato e dei sistemi produttivi sovralocali e globali.

¹ Il contributo è frutto di uno studio più ampio maturato all'interno del progetto di ricerca dal titolo "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", Prot. 2020F5Z9CB, progetto PRIN2020 finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca. Il presente saggio è stato ideato congiuntamente da tutti gli autori. La stesura finale è anch'essa il risultato di un lavoro comune, al cui interno è possibile distinguere le seguenti attribuzioni: a Michela Lazzeroni il paragrafo 2; a Giacomo Pettenati il 3; a Sergio Zilli il 4 e a Donatella Privitera il 5.

La scelta di compiere uno studio sui prodotti tipici trova ragione *in primis* nella crescente attenzione verso una vigorosa diversificazione produttiva ormai affermata con caratteri e dimensioni globali. D'altronde è ampiamente riconosciuto da numerosi studi che nel Nord Globale, nonostante le inevitabili differenziazioni legate a età, reddito e posizionamento culturale, gruppi sociali di estrazione culturale ed economica differente mostrano una preferenza verso prodotti alimentari che associano alla tipicità e alla relazione con un territorio specifico (Mascarello *et al.*, 2015; Sadilek, 2019). Allo stesso tempo sono sempre più pressanti le spinte verso la transizione da un consumo di massa a un'economia più circolare, il che significa cambiare le norme, abitudini e routine ed orientarsi verso scelte e produzioni di alimenti sostenibili, considerate le preoccupazioni in materia di salute, sicurezza alimentare, benessere degli animali, tutela dell'ambiente e biodiversità. Ciò rende necessaria una governance congiunta a livello locale, nazionale e internazionale che valorizzi attività e competenze locali nei territori ma promuova anche nuove traiettorie, attirando turisti ed allo stesso tempo ampliando il mercato dei prodotti, in termini di gestione delle risorse ambientali, rappresentazione dell'identità locale, struttura economica, iper-specializzazione dei territori con la dominanza di pochi prodotti.

Il contributo si conclude delineando alcuni temi di ricerca che sono in fase di sviluppo, identificando alcune aree poco studiate, riflettendo sulle lacune esistenti e indicando le direzioni di ricerca future per consentire un ulteriore impegno con quegli aspetti dell'indagine sul rapporto tra prodotti tipici, territorio e sviluppo locale che sono rimasti poco esplorati.

2. PRODOTTI TIPICI, PROCESSI IDENTITARI E SVILUPPO LOCALE – La questione della tipicità e la sua connessione con le dinamiche di sviluppo locale e di rivitalizzazione di aree rurali sono ancora al centro del dibattito politico a diverse scale. È indubbio come il riconoscimento dei prodotti tipici rappresenti in primo luogo uno strumento per tutelare e sostenere l'agricoltura locale e nazionale e per conservarne la qualità, in contrapposizione alla diffusione di prodotti standardizzati e all'affermarsi di logiche di produzione e di distribuzione globali (Arfini *et al.*, 2010, p. 11). La tipicità diventa in secondo luogo un'occasione per gli attori e le comunità locali per recuperare il legame del prodotto con il contesto territoriale evidenziando le componenti di unicità che derivano dal suo essere 'situato', sia sul piano della produzione che su quello della narrazione verso l'esterno (Bowen, 2010). Il rapporto tra tipicità e sviluppo locale viene declinato in questa sede su tre assi: il recupero della dimensione territoriale nella nozione di prodotto tipico; il contributo della tipicità ai processi di patrimonializzazione e di costruzione identitaria dei luoghi; il prodotto locale come risorsa per le strategie di marketing territoriale e di attrazione turistica.

Alla promozione della qualità e dell'autenticità del prodotto tipico in quanto fortemente connesso alle caratteristiche morfologiche, paesaggistiche e culturali di un determinato contesto territoriale, si accompagnano percorsi di radicamento e di sviluppo che vanno ad esaltare la dimensione spaziale (Waterman e Zeunert, 2018). Richiamando Cook e Crang (1996), l'attenzione è dunque posta sui processi di *placing/displacing* che caratterizzano il rapporto tra cibo e territorio e sulle dinamiche di interconnessione e reciprocità tra prodotto tipico e luogo di produzione. Anche se talvolta il rapporto tra cibo e luogo di origine si presenta sfumato, la nozione di territorialità – intesa sia come area delimitata dalla superficie utilizzata dalle attività produttive, sia come contesto di stratificazione nel tempo di competenze distintive e di un saper fare – è spesso insita nel processo di definizione e di valorizzazione del prodotto tipico (Rippon, 2014). Essa diventa in tal senso un elemento di riconoscimento del prodotto stesso, un segno di qualità e autenticità, un'icona nelle strategie di comunicazione verso l'esterno.

Dal punto di vista analitico, risulta di conseguenza utile partire da un'analisi longitudinale e ricostruire storicamente i processi di (ri-)territorializzazione collegati alla tipicità, andando a definirne le caratteristiche distintive in termini di confini territoriali, di organizzazione dello spazio, di connotati insediativi e paesaggistici (Turco, 2010). La letteratura evidenzia inoltre l'impatto positivo della tipicità nel recupero di aree rurali in fase di marginalizzazione, con rischio di spopolamento e di perdita di valore (Crescenzi *et al.*, 2022). Allo stesso tempo, alcuni studiosi mettono in evidenza anche le criticità legate al rapporto tra prodotto tipico e superficie territoriale destinata alla produzione: spesso all'ampliamento del mercato di alcuni prodotti tipici, dipendenti dalle logiche del sistema alimentare globale, corrisponde un'estensione delle aree di produzione verso i territori limotrofi, caratterizzati in passato da altre destinazioni d'uso agricolo, con conseguente trasformazione del paesaggio e progressiva frattura tra prodotto e luogo di origine.

Passando al secondo asse di interpretazione, il prodotto tipico viene percepito come parte integrante della storia di un territorio, che ne caratterizza il paesaggio, l'identità, la cultura locale. Il cibo, dunque, diventa una componente rilevante del patrimonio culturale, richiamando una pluralità di segni materiali, legati alle caratteristiche fisiche del prodotto, al gusto, ai soggetti produttori, ai contesti territoriali di produzione. Allo stesso tempo, esso rievoca molteplici piani di significati e di rilevanza culturale, che sono fortemente radicati nei luoghi e attivano attribuzione di valore (Goodman, 2016). Tale rappresentazione semiotica del rapporto tra prodotto tipico e territorio può diventare strumento essenziale sia per il rafforzamento dei processi di identificazione delle comunità locali, sia sul piano delle politiche di promozione e di comunicazione.

Discutendo alcune dimensioni che caratterizzano il sistema del cibo, Vivero-Pol (2017) enfatizza l'importanza delle determinanti culturali, che possono favorire il

passaggio da una narrazione dominante che interpreta il cibo come merce ad una visione più ampia che lascia spazio alle valenze più immateriali, identitarie e collettive. In questa direzione, possono collocarsi alcuni processi di patrimonializzazione dei luoghi specializzati nella produzione tipica, considerati dalle comunità locali e dalle istituzioni non solo come risorse economiche, ma anche come portatori di valori identitari e di significati culturali (Pettenati, 2017). Tali processi toccano anche la sfera emozionale, richiamando il concetto di *sense of place* e il rapporto con lo spazio vissuto e intrecciandosi con il sistema dei valori delle comunità. Per tale motivo, esse contribuiscono non solo al rafforzamento della relazione del cibo tipico al luogo di origine, ma anche alla generazione di nuove pratiche e progettualità collettive e alla costruzione di identità territoriali distintive (Banini, 2017; Pettenati, 2017).

Adottando un approccio critico, occorre tuttavia evidenziare le possibili dinamiche di semplificazione e standardizzazione nella costruzione di processi identitari locali basati esclusivamente sulla tipicità, nonché l'eccessiva influenza di narrazioni dominanti, che rischiano di attenuare il ruolo di altre attività e determinare la produzione di strategie e rappresentazioni meno autentiche e poco *place-based*. La patrimonializzazione dei paesaggi rurali collegati alla produzione tipica può dunque essere messa in rischio da una dialettica identitaria, che vede il territorio come spazio vissuto dalle popolazioni locali in contrapposizione ad uno spazio che, per valorizzare maggiormente le sue potenzialità di sviluppo, si riconfigura soprattutto per rispondere alle esigenze globali del mercato e ad accogliere i visitatori dall'esterno (Merlino *et al.*, 2022; Rabbiosi, 2016).

Considerando il terzo asse e quindi il cibo come elemento di promozione, la prospettiva del marketing territoriale e quella del turismo esperienziale possono portare ulteriori chiavi di lettura per una maggiore comprensione del rapporto tra prodotto tipico e sviluppo locale. Rifacendosi alle teorie generali sul marketing territoriale e sul *place branding* (Caroli, 2014; Lazzeroni *et al.*, 2013), il riconoscimento della tipicità può rappresentare una componente attiva nella determinazione e promozione di un territorio, che si configura per i consumatori come palcoscenico dell'esperienza enogastronomica e come simbolo utilizzato nella definizione del *brand* e nelle strategie di comunicazione (Bellini e Resnick, 2020). Rivestendo il ruolo di agente di territorializzazione e di costruzione di paesaggi iconici, il prodotto tipico si fa parte integrante del progetto di sviluppo e di comunicazione del territorio, finalizzato a trasmettere la cultura e il patrimonio locale e, allo stesso tempo, a promuovere la preservazione dell'ambiente e della ruralità (Florek e Gazda, 2021).

Un'ulteriore chiave di lettura del rapporto tra prodotto tipico e territorio è rappresentata dall'economia dell'esperienza, che suggerisce una strategia di marketing centrata sull'attrazione del cliente, spingendolo a consumare il prodotto nel luogo

di produzione. Si fa qui riferimento alla letteratura che ha evidenziato la tendenza di una parte della società a consumare merce, prodotti, servizi peculiari, considerati meno standard e più autentici, caratterizzati da uno stretto legame con il territorio di produzione e di origine. La fruizione di beni e di servizi legati alla cultura, all'intrattenimento, al cibo è spesso *place-embedded*, cioè strettamente interconnessa ai luoghi di produzione e agli scenari di riproduzione di certe iniziative (Meethan, 2015). Di conseguenza, la promozione e le narrazioni elaborate intorno ai prodotti tipici, rafforzate dall'organizzazione di eventi, sagre, festival, portano il consumatore a incorporare il territorio nell'esperienza alimentare turistica (Rivza *et al.*, 2022). Richiamando l'approccio performativo, focalizzato sul ruolo e l'agire di una molteplicità di attori (Rabbiosi, 2016), occorre tenere presente, anche in un'ottica critica, che il territorio viene co-prodotto e trasformato non solo dalla produzione agricola, ma anche dalla circolazione dei consumatori e quindi da soggetti e culture differenti, che alimentano la dimensione multiscalare del rapporto tra prodotto tipico e territorio e vanno a influenzare e ibridare le caratteristiche distintive dei luoghi (Kneafsey *et al.*, 2021, p. 36).

3. PRODOTTI TIPICI, COSTRUZIONE DISCORSIVA DEL RURALE E PRATICHE IN COMPETIZIONE – La specifica tipologia di prodotti agroalimentari, oggetto di questo articolo, viene presa in considerazione dal dibattito internazionale utilizzando termini diversi, che riflettono una molteplicità di prospettive: *agro-food products with special characteristics relating to territory* (Tregear, 2003); *origin products* (Belletti e Marescotti, 2011); *regionally distinct products* (Parrott *et al.*, 2002); *regional foods* (Kneafsey, 2010); *regional speciality products* (Ilbery e Kneafsey 2000), *geographical indication products* (Arfini *et al.*, 2019), *produits de terroir* (Bérard *et al.*, 2004) e così via.

In lingua italiana la definizione più comune è quella di 'prodotti tipici' che viene adottata anche in questo contributo e che si riferisce in linea generale a "prodotti caratteristici in quanto propri di un luogo, ovvero [...] che devono la loro specificità al legame con il contesto territoriale di produzione" (Arfini *et al.*, 2010, p. 11). Si tratta dunque di prodotti che non sono solo locali, in quanto espressione di sistemi produttivi storicamente concentrati in un territorio, ma che vengono ulteriormente "localizzati" (Holt e Amilien, 2007) e "regionalizzati" (Kneafsey, 2010) su un piano simbolico, rappresentandoli e talvolta codificandoli come "espressione di modelli di produzione che si fondano sulla co-evoluzione, su un periodo di tempo lungo o addirittura lunghissimo, dei sistemi di coltivazione/allevamento e di trasformazione del prodotto con il territorio" (Arfini *et al.*, 2010, p. 11). Come suggerisce l'etimologia dello stesso aggettivo 'tipico' – dal greco *typos*, cioè impronta, stampo – definire un prodotto come tale significa riconoscerlo come rappresentativo di un luogo, della cultura locale prevalente e di un rapporto di lunga

durata tra la comunità e le risorse locali. Il processo di qualificazione, attraverso il quale un prodotto viene riconosciuto come tipico, può essere quindi interpretato come un processo di patrimonializzazione, di *food heritage-making* (Almansouri *et al.*, 2021; Zocchi *et al.*, 2021), nel quale la qualità di un prodotto viene reinventata, alla luce del suo rapporto storico con il territorio e la cultura alimentare locale (Joosse, 2016). Studiare i prodotti tipici concentrandosi sul processo di qualificazione/patrimonializzazione consente di accantonare le troppo frequenti prospettive celebrative del presunto legame storico tra cibo e territorio (si vedano i molti esempi analizzati da Grandi, 2018). Al loro posto è importante proporre un approccio critico, non-essenzialista, processuale e relazionale, finalizzato a mettere in luce la dimensione politica e contesa del percorso che porta un prodotto a essere riconosciuto, localmente e non, come tipico di un dato territorio. Tale prospettiva riflette una visione post-strutturalista della dimensione spaziale del cibo, in linea con quella proposta da Murdoch (2006). Come approfondisce il saggio di Grasseni (2017), dedicato ai formaggi alpini, attraverso il processo di attribuzione e qualificazione della tipicità i prodotti vengono reinventati e “ricalibrati”, traducendo la varietà e la complessità delle pratiche spontanee locali in un modello di prodotto riconoscibile, replicabile, esportabile, facilmente comunicabile e conforme alle regolamentazioni sovralocali e alle richieste del mercato. Questo aspetto riguarda in particolare i prodotti che sono oggetto di un processo di formale riconoscimento collettivo della loro tipicità in relazione a un dato territorio, ad esempio attraverso l’attribuzione di un marchio di denominazione geografica e la correlata definizione di un disciplinare di produzione.

Da una prospettiva geografica, è di grande rilevanza la transcalarità di questo processo.

Da un lato, esso è infatti espressione delle strategie di attori locali: dalla volontà di salvaguardare pratiche culturali legate alla produzione, alla trasformazione e al consumo di cibo, alla ricerca di attivazione di risorse latenti, per innescare percorsi di sviluppo territoriale.

Dall’altro lato, questi processi sono fortemente condizionati da fattori sovralocali. In primo luogo, le dinamiche di mercato, che vedono una crescente propensione dei consumatori a preferire prodotti che identificano come locali o regionali (Merlino *et al.*, 2022) e una connessione sempre più evidente delle filiere ‘tipiche’ locali con le catene di produzione del valore sovralocali e globali, come nel noto caso della bresaola valtellinese (Zappalaglio, 2021). In secondo luogo, l’esistenza di sistemi di regolazione sovralocali, che costituiscono al tempo stesso una cornice d’azione e uno stimolo per l’attribuzione ai prodotti locali di marchi di indicazione geografica, come nel caso delle denominazioni comunitarie DOP, IGP e STG (Arfini *et al.*, 2010; Conneely e Mahon, 2015). Le denominazioni di origine geografica possono costituire l’oggetto di ricerca principale di una ‘geografia legale’ dei

prodotti tipici. All'attribuzione di un marchio di denominazione geografica corrisponde infatti quasi sempre un processo di codificazione delle pratiche di produzione e di affermazione di una narrazione selettiva del rapporto tra cibo e territorio, che spesso diventa egemonica (Demossier, 2011) e parte dell'*authorized heritage discourse* (Smith, 2006). Si potrebbe dire che il processo di riconoscimento formale di un prodotto come tipico di un luogo crei tre tipologie di confini intorno a quel prodotto: i confini *geografici* dell'areale di produzione che viene stabilito in maniera rigida; i confini *ontologici* della definizione univoca del prodotto e del processo di produzione; i confini *sociali* che si creano di conseguenza, attraverso la definizione di quali attori possono far parte della "comunità di pratica" legata a quel prodotto (Corti, 2011). La costituzione di questi confini metaforici intorno a un prodotto agroalimentare e al suo rapporto con il territorio ha chiaramente un forte valore performativo, riguardo al modo in cui il territorio e il paesaggio vengono trasformati, riprodotti e rappresentati attraverso la produzione e il consumo di cibo. Inoltre, l'affermazione di una definizione del prodotto e della sua tipicità, che prevale sulle molteplici altre definizioni possibili e che viene codificata attraverso il disciplinare, può essere interpretata come l'esito di un processo di competizione tra modi diversi di intendere un territorio rurale. Questo processo costituisce un'arena politica di ricomposizione e ridefinizione degli spazi rurali (Woods, 2007) di fondamentale interesse per una geografia critica dei prodotti tipici.

4. PRODOTTI TIPICI, IPER-SPECIALIZZAZIONE E OMOGENEIZZAZIONE DEL TERRITORIO – Nell'approfondimento sul rapporto fra territorio e agricoltura, produzione di alimenti e costruzione identitaria, sviluppo locale e trasformazione del paesaggio è opportuno mantenere l'attenzione sul fatto che ci si riferisce ad un'attività economica finalizzata alla produzione e distribuzione di cibo. Ciò avviene attraverso un sistema che fa passare la soddisfazione dei bisogni e delle velleità agroalimentari attraverso regole di mercato e dà luogo a una serie di relazioni economiche che si sviluppano in uno spazio determinato – da un lato fra venditori e acquirenti e dall'altro tra imprenditori, lavoratori e utenti. Tale processo è accompagnato da regole, al cui interno i percorsi di accumulazione e speculazione finanziaria si affiancano a politiche statali e sovranazionali finalizzate ad assicurare le disponibilità agroalimentari per le popolazioni coinvolte (Sereni, 1961, pp. 363-436; Sestini, 1963, pp. 9-12; Gambi, 1973, pp. 150-161).

La relazione fra cibo e spazio, che nel lungo periodo ha contribuito a costruire un aspetto della identità locale, è nata e si è sviluppata all'interno di comunità sotto l'egida di una connessione fra esigenze di consumo, potenzialità degli spazi, processi di valorizzazione economica. Sotto questo punto di vista, l'omologazione del consumo degli alimenti, ovvero il superamento della differenziazione territoriale dei prodotti agroalimentari basata su una esclusività e/o il primato locale dei

cibi a vantaggio di alcuni, ha creato una gerarchia d'importanza fra le coltivazioni e i loro derivati. A una contrazione quantitativa delle varietà colturali, che ha ridotto le pregresse distinzioni tra luoghi a seconda delle diverse produzioni, ha corrisposto una rincorsa all'individuazione e valorizzazione di singoli elementi, di più o meno precedente presenza. Da qui alla distribuzione di un singolo prodotto alimentare – cui sono attribuiti elementi di peculiarità – il passo è breve, per cui solamente in una determinata area, attraverso il contributo incrociato di elementi naturali e culturali, può diventare possibile l'individuazione e il recupero di un determinato patrimonio, nell'occasione alimentare.

La costruzione dell'accoppiata territorio – prodotto passa quindi attraverso l'individuazione di una tipicità, che diventa l'elemento centrale attorno al quale la comunità locale individua e costruisce le condizioni per la propria presenza, in termini sia di mantenimento sia di sviluppo.

Nel caso del cibo, il passaggio dalla compresenza di un'ampia varietà di prodotti, che (di)segnavano il territorio, al primato di alcuni, se da un lato comporta la trasformazione del lavoro, e quindi la modifica della composizione sociale delle popolazioni interessate, dall'altro spinge verso importanti trasformazioni del paesaggio. Su questa base, le scelte percorribili si presentano sotto forma dell'accettazione delle regole del mercato, con la possibilità di accesso e inserimento con successo nel mercato stesso, che comprende anche quella opposta della progressiva marginalizzazione, o dell'individuazione di peculiarità che possano consentire la sopravvivenza all'interno del confronto mercantile.

Sotto questo punto di vista, la produzione di una particolare tipologia di prodotto, quale il vino, riassume le possibili risposte al rapporto fra territorio e comunità locali. Il vino ha sempre rappresentato all'interno del mercato agroalimentare non soltanto un prodotto di pregio, ma quello che assicurava in termini assoluti la maggior rendita. La sua produzione, differenziata qualitativamente, individuava una distinzione tra gli spazi destinati alla coltura della vite, tra i quali quelli che davano risultati migliori (in termini qualitativi) venivano acquisiti dalla parte più agiata della popolazione e quindi esclusi dal patrimonio identitario delle comunità. Al contrario, le produzioni destinate al consumo più generalizzato, di minor pregio e costo, venivano lasciate ai piccoli produttori ed erano affiancate da altre coltivazioni. Ciò portava alla diffusione di colture promiscue, come quelle che hanno caratterizzato buona parte del paesaggio agrario italiano fino alla prima metà del Novecento, con il primato dell'aratorio vitato e arborato, ovvero la compresenza di viti, alberi da frutto e seminativi all'interno dei medesimi spazi coltivati (Jacini, 1976, pp. 77-105; Sereni, 1947, pp. 325-423; Giorgetti, 1974, pp. 278-412; Bellicini, 1989).

Questa metodologia di gestione territoriale, che riusciva a soddisfare differenti domande alimentari, si è protratta fino al superamento dei mercati locali e all'in-

roduzione di elementi comuni e ‘standardizzati’ nei consumi vinicoli quotidiani. Ciò ha comportato la priorità attribuita a alcuni vigneti, in quanto prevalenti o esclusivi degli stessi, e l’abbandono di colture locali non di pregio, anche se caratterizzanti i singoli territori, complici anche interventi esterni, come l’epidemia della fillossera fra la fine dell’800 e il primo quarto del ’900 e la conseguente introduzione di vitigni non autoctoni. Il processo per cui i vini diventano elementi tipici di determinati territori contribuendo al loro ‘successo’ è lento e risente dell’ampliamento del loro consumo: maggiore è l’apprezzamento di un vino, più ampia è la diffusione dell’immagine dell’area in cui è prodotto, più ampio è il consenso nei confronti del paesaggio cui si riferisce (Costantini, 2008). Il racconto del vino e della sua coltura diventa non soltanto un mezzo per venderne di più, ma anche uno strumento identitario che valorizza l’area, rafforza il legame fra la comunità e le vigne, e contribuisce allo sviluppo locale (Charters, 2002; Tempesta *et al.*, 2010; Santeramo *et al.*, 2017). Tale meccanismo cresce parallelamente all’incremento del benessere collettivo e del mercato, come testimoniano la diffusione delle Strade del Vino nelle diverse regioni del Paese, resa possibile dalla motorizzazione di massa ma legata alla maggiore disponibilità economica dei consumatori, e l’introduzione di diverse etichette a garanzia della provenienza dei prodotti vinicoli (DOC, IGT, DOCG). In questo percorso, la meta più ambita, ma soltanto da pochi raggiunta, è la attribuzione del titolo di Patrimonio dell’Umanità da parte dell’UNESCO, quale esempio di paesaggio che rappresenta “creazioni congiunte dell’uomo e della natura”. Tre sono i siti italiani riconosciuti che esplicitamente fanno riferimento alle produzioni vinicole (Portovenere, Cinque terre e Isole - Palmaria, Tino e Tinetto; Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato; Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, rispettivamente nel 1997, 2014 e 2019) le quali sono state determinanti nell’attribuzione del titolo a almeno altri due siti (Pantelleria e Val d’Orcia) e sono alla base di nuove candidature già presentate (Valpolicella e Chianti) (Basso, 2018; Boatto *et al.*, 2013; Visentin e Vallerani, 2018)

Il raggiungimento di una posizione di rilievo – sia nel mercato che nella valorizzazione identitaria – e il suo mantenimento ottenuto attraverso il meccanismo sopra ricordato spingono verso una iper-specializzazione delle aree (Franco *et al.*, 2022). Nel caso delle produzioni vinicole queste si sviluppano attorno alla coltura di un numero ridottissimo di vitigni, se non di uno singolo, un’organizzazione del territorio e delle sue attività produttive (e culturali) che rimanda immediatamente alla struttura dei distretti produttivi che hanno caratterizzato la fase di crescita della società italiana fino alla crisi di inizio millennio (Becattini, 1998). Infatti nei territori interessati non soltanto viene massimizzato il consumo di spazio dedicato al prodotto “testimone”, ma si concentrano tutte le attività (o la gran parte di esse) che ne completano la filiera produttiva (Borghesi, 2009; Pappalardo *et al.*, 2019).

In questo modo il paesaggio, elemento determinante nella costruzione dell'identità locale e del suo patrimonio culturale (come lo definiscono l'UNESCO e la Convenzione europea del paesaggio), rischia di diventare ostaggio del prodotto, obbligato a assumere in ogni suo ambito e mantenere le caratteristiche per le quali è stato individuato e conosciuto al fine di potersi proporre al mercato senza il rischio di perdere la posizione ottenuta.

5. DINAMICHE DI MERCATO E PRODOTTI TIPICI – Accertato che la protezione delle denominazioni di origine e dei metodi di produzione tradizionali può essere vista come un modo per preservare le tradizioni culinarie e i sistemi produttivi locali, nella realtà odierna il rapporto tra le pratiche culturali locali e le tendenze del mercato e dei sistemi sovralocali e globali crea dubbi e talvolta conflitti. In particolare può limitare la capacità dei produttori locali di adattarsi ai cambiamenti del mercato e della domanda dei consumatori sempre più esigenti in tema di alimentazione e proiettati verso un cambiamento sostenibile delle pratiche di consumo alimentare (Dalampira *et al.*, 2020, p. 92). Ormai da tempo è emerso il concetto di dieta sostenibile (Etiévant, 2012, p. 107) a cui si associa la strategia *Farm to Fork* (Commissione europea, 2020a) e in parte quella della “Biodiversità per il 2030” (Commissione europea, 2020b), nell'ambito del *Green Deal* europeo, 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, consumo etico, etc. Tutto questo enfatizza come le scelte di produzioni agricole influiscono non solo sulla nutrizione e la salute delle popolazioni, ma anche sulla dimensione economica, sociale e ambientale del sistema alimentare (Auestad e Fulgoni III, 2015, p. 35). Inoltre i modelli di consumo e le dinamiche di mercato dei prodotti alimentari orientano la capacità di scelta creando delle identità ambientali e alimentari, e contribuiscono a una migliore comprensione e implementazione delle pratiche per un profilo di consumatore più sostenibile (Fischer e Garnett, 2016, p. 8).

A causa della crescente preoccupazione per il benessere fisico e mentale, i gruppi sociali critici, in particolare quelli che prendono coscienza degli effetti ambientali provocati dall'impatto della produzione alimentare insieme al decadimento ecologico e paesaggistico delle aree rurali, caratterizzano una domanda assai diversificata, che si sviluppa con una pluralità di segmenti verso i prodotti tipici locali (Cecchini *et al.*, 2018, p. 556). Infatti, attraverso la lente del *tastescape*, come combinazione di elementi materiali, pratiche e luoghi, consumare prodotti tipici offre un modo per comprendere le relazioni spaziali, temporali e sociali attraverso le quali il benessere si sviluppa nelle qualità terapeutiche dei territori (anche dal punto di vista turistico) (Su e Zhang, 2022). I *tastescapes* evidenziano la natura relazionale del benessere come qualcosa che accade effettivamente tra gli esseri umani

e l'ambiente circostante, piuttosto che un insieme intrinseco di qualità degli stessi prodotti. D'altronde i legami tra persone e luoghi sono un importante fattore predittivo del comportamento ecologicamente responsabile, e questa relazione, nonché il modo in cui questa si estrinseca, influiscono sull'esperienza di acquisto portando a una migliore comprensione delle preferenze.

I risultati di numerosi studi mostrano una certa preferenza e fiducia verso gli *healthy* e *organic foods* da parte dei consumatori (Hemmerling *et al.*, 2015; Nagy *et al.*, 2022), ivi compresi i prodotti con attributi legati al rispetto dei requisiti ambientali (Hempel e Hamm, 2016). Ciò suggerisce che i produttori dovrebbero fare buon utilizzo delle risorse dei prodotti tipici locali per promuovere la produzione sostenibile ed estendere e favorire anche attività collegate quale il turismo sostenibile (Li *et al.*, 2023), esaltando la “risocializzazione e la ri-spazializzazione” del cibo tipica della filiera corta (Forno e Maurano, 2016, p. 8), e di conseguenza realizzare cambiamenti nell'uso del suolo migliorando l'efficienza e la sostenibilità dei processi produttivi (Ward, 2022).

Da tempo sono note le motivazioni e la propensione di segmenti di consumatori verso l'acquisto dei prodotti tipici, individuate nell'“immaginazione multisensoriale”, ovvero categorie quali il piacere sensoriale, il piacere estetico e il piacere simbolico (Cornil e Chandon, 2016, p. 849). Non dimenticando l'importanza legata alla percezione di autenticità e qualità che deve tenere conto anche dei fattori contestuali (Grunert, 2007, p. 182), ovvero prodotti percepiti con elementi di novità o esclusività associati al territorio o anche solo da un *premium price*. Tuttavia, la percezione di autenticità può essere influenzata da fattori esterni, come la pubblicità e l'etichettatura dei prodotti (Winterstein e Habisch, 2021, p. 3496) oltre che dalla globalizzazione, che se da un lato attrae per l'esoticità di altre culture, dall'altro conduce anche alla maggiore omogeneizzazione dei gusti, con conseguente riduzione della diversità dei prodotti tipici locali.

Allo stesso tempo la trasformazione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità richiede di collegare il consumo e la produzione sostenibile, a diverse scale. Pertanto, oltre che l'articolazione dei gruppi sociali, è necessario comprendere meglio le scelte e i fattori trainanti legati all'alimentazione in relazione alle loro condizioni culturali, sociali, economiche e ambientali, anche in virtù del desiderio di sostenere i piccoli produttori e rafforzare le economie locali (Ridolfi, 2019, p. 127).

Tuttavia, i sistemi alimentari locali possono anche essere vulnerabili alle forze di mercato con conseguenze negative, in particolare limitando l'attrazione dei flussi turistici. Nella mobilità interculturale, i turisti affrontano i *foodscapes* nei luoghi di turismo, e se da un lato i turisti neofobici evitano di assaggiare cibi locali a causa dei rischi sconosciuti per la salute, altri quali i turisti neofili mostrano meno preoccupazioni del genere. Nell'insieme delle abitudini alimentari globali, la dieta sana è quella abituale, nota e confortevole e l'affermazione di una dieta sicura e

sostenibile potrebbe essere di attrazione per tutti gli individui, ivi compresi i turisti (Lin *et al.*, 2022).

Un'ulteriore chiave di lettura delle perplessità e/o creazione di conflitti in riferimento al tema delle tendenze del mercato globale e sovralocale e delle relazioni con i sistemi produttivi locali, si concentra sui potenziali benefici e sulle sfide dei sistemi alimentari locali, nonché sul ruolo delle forze di mercato nel plasmare questi sistemi, in quanto il cibo comunque rimane una merce che crea profitto.

Alcuni dei vantaggi del 'locale' includono benefici economici per i produttori e le comunità residenziali, la sicurezza alimentare e l'accesso a cibi freschi e nutrienti, nonché un minore impatto ambientale grazie alla riduzione delle catene di approvvigionamento, aggiungendo comunque una dimensione "glocale", che invece prevede l'uso di materiali non indigeni per produrre nuove forme alimentari più ibride (Inglis, 2015, p. 494). Tuttavia, i sistemi alimentari locali possono anche affrontare sfide come la scala limitata, i costi di produzione più elevati e le difficoltà a competere con i sistemi su larga scala insieme alla progressiva erosione del patrimonio genetico di agro-biodiversità a causa dei cambiamenti climatici. Allo stesso tempo, da una prospettiva globale, i sistemi alimentari sono influenzati da numerosi fattori di cambiamento: *in primis* quelli demografici, le condizioni climatiche, in quanto definiscono il bisogno di cibo da un lato e le condizioni per produrlo dall'altro (SAPEA, 2020). Grazie alla liberalizzazione degli scambi e alla crescita delle catene di approvvigionamento globali, in molti mercati è disponibile una maggiore varietà alimentare proveniente da diverse parti del mondo; tuttavia tale espansione ha portato alla perdita di diversità e all'erosione delle culture alimentari tradizionali in alcune regioni, contribuendo al degrado ambientale e all'ingiustizia sociale.

6. CONCLUSIONI – Nell'ambito di una vasta e continuativa attività di ricerca e partendo da un'approfondita analisi della letteratura interdisciplinare sul tema, questo contributo ha inteso analizzare l'importanza dei prodotti alimentari tipici nelle geografie del cibo, collocandoli al centro di una prospettiva multifocale. Tale prospettiva è tesa a metterne in evidenza da un lato il loro contributo nello sviluppo e nella gestione sostenibile del territorio di produzione, dall'altro i rischi legati all'affermazione di una filiera dominante in un'area, a seguito del processo di patrimonializzazione legato al suo riconoscimento come tipica, e agli effetti che ciò può avere in termini di standardizzazione ed omogeneizzazione del paesaggio e del sistema socio-economico locale.

Dal contributo emergono alcuni elementi dal forte valore 'geografico', che possono essere messi in evidenza in queste riflessioni conclusive.

Il primo riguarda la costante dialettica tra fattori interni ed esterni ai territori di produzione nel processo di definizione e valorizzazione dei prodotti tipici.

Da un lato questi processi emergono dalle strategie degli attori locali, che mettono alcuni prodotti al centro di percorsi di salvaguardia del patrimonio culturale

locale e di sostegno al sistema produttivo del territorio. Dall'altro lato, un ruolo chiave è svolto da attori e processi sovralocali, legati per esempio all'affermazione di nuovi sistemi di regolazione (es. i regolamenti UE sulle denominazioni di origine geografica), di tendenze di mercato e di interessi economici di investimento da parte di attori economici nazionali e internazionali (come è evidente nel caso del settore vitivinicolo). In tal senso, gli stessi consumatori e turisti diventano soggetti attivi, che attraverso le loro scelte alimentari rafforzano il recupero e lo sviluppo di determinati contesti rurali.

Il secondo riguarda la natura ambigua dei prodotti tipici: da un lato potenziali elementi di una sostenibilità produttiva e di una rilocalizzazione delle filiere basata su saperi e pratiche sedimentate localmente e improntate a una gestione oculata delle risorse; dall'altro prodotti caratterizzati da una crescente richiesta di mercato, che può stimolare processi di espansione e/o intensivizzazione insostenibile delle filiere 'tipiche', che ne mettono in discussione il rapporto con il patrimonio culturale locale e la sostenibilità ambientale.

Il terzo elemento riguarda la necessità di una geografia critica dei prodotti tipici, interessata non solo a descrivere il valore del rapporto storico tra cibo e territorio, bensì concentrata sul processo di costruzione di questo valore e sulle sue relazioni con le strategie e le rappresentazioni in competizione all'interno e all'esterno degli stessi territori, in un'ottica fortemente multiscale.

Il quarto elemento, infine, riguarda la necessità di mettere in atto una ricerca in grado di intravedere con anticipo alcune importanti trasformazioni, che cambieranno in maniera significativa il rapporto tra cibo, territorio e patrimonio culturale simboleggiato dai prodotti tipici. Tra queste basti pensare all'impatto del cambiamento climatico sulle caratteristiche e la localizzazione degli areali di produzione; alle trasformazioni nelle preferenze di alcuni gruppi sociali. In particolare il target dei *Millennials* e della generazione Z, con sempre più attenzione verso la componente nutrizionale degli alimenti, a diete prive di proteine animali, o vegetariane o flexitarie ma anche iper-proteiche, a cui si accompagna una considerazione all'impatto ambientale delle filiere; oppure al ruolo dei *foodscape* digitali nel produrre e veicolare nuove rappresentazioni della tipicità dei prodotti, rendendo evidente come la trattazione sul cibo abbia oggi un peso all'interno delle pratiche di consumo del cibo stesso.

Bibliografia

- Almansouri M., Verkerk R., Fogliano V., Luning P.A. (2021). Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science & Technology*, 111: 790-797. DOI: 10.1016/j.tifs.2021.01.013
- Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2010). *Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di tutela e di valorizzazione*. Roma: Edizioni Tellus.

- Arfini F., Cozzi E., Mancini M.C., Ferrer-Perez H., Gil J.M. (2019). Are geographical indication products fostering public goods? Some evidence from Europe. *Sustainability*, 11(1): 272. DOI: 10.3390/su11010272
- Auestad N., Fulgoni III V. (2015). What current literature tells us about Sustainable Diets: Emerging Research Linking Dietary Patterns, Environmental Sustainability, and Economics. *Advances in Nutrition*, 6: 19-36. DOI: 10.3945/an.114.005694
- Banini T. (2017). Proposing a theoretical framework for local territorial identities: Concepts, questions and pitfalls. *Territorial Identity and Development*, 2(2): 16-23. DOI: 10.23740/tid220172
- Basso M. (2018). From daily land-use practice to global phenomenon. On the origin and recent evolution of prosecco's wine landscape (Italy). *Miscellanea GeoGraphica – Regional Studies on Development*, 22/2: 109-115. DOI: 10.2478/mgrsd-2018-0013
- Becattini G. (1998). *Distretti industriali e made in Italy*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Belletti G., Marescotti A. (2011). Origin products, geographical indications and rural development. In: Barham E., Sylvander B., a cura di, *Labels of origin for food. Local development, global recognition*. Wallingford: CABI International.
- Bellicini L. (1989). La campagna urbanizzata. Fattorie e case coloniche nell'Italia centrale e nordorientale. In: Bevilacqua P., ed., *Storia della agricoltura italiana in età contemporanea*, vol. I. Venezia: Marsilio.
- Bellini N., Resnick E. (2020). The luxury turn in wine tourism: Still good for local development? In: Bellini N., Clergeau C., Etcheverria O., eds., *Gastronomy and Local Development. The Quality of Products, Places and Experiences*. London: Routledge.
- Bérard L., Marchenay P., Delfosse C. (2004). Les «produits de terroir»: de la recherche à l'expertise. *Ethnologie française*, 37(2): 591-600. DOI: 10.3917/ethn.044.0591
- Boatto V., Galletto L., Barisan L., Bianchin F. (2013). The development of wine tourism in the Conegliano Valdobbiadene area. *Wine Economics and Policy*, 2: 93-101. DOI: 101016/j.wep.2013.11.003
- Borghesi R. (2009). Reinventare la campagna, a cominciare dal paesaggio. In: Bonora, P., Cervellati P., a cura di, *Per una Nuova Urbanità. Dopo l'alluvione immobiliare*. Reggio Emilia: Diabasis.
- Bowen S. (2010). Embedding local places in global spaces: Geographical indications as a territorial development strategy. *Rural Sociology*, 75(2): 209-243. DOI: 10.1111/j.1549-0831.2009.00007
- Caroli M. (2014). *Il marketing per la gestione competitiva del territorio*. Milano: FrancoAngeli.
- Cavicchi A., Ciampi Stancova K. (2016). *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies*. European Commission, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies, Spain. EUR 27757 EN. DOI: 10.2791/284013.
- Cecchini L., Torquati B., Chiorri M. (2018). Sustainable agri-food products: A review of consumer preference studies through experimental economics. *Agricultural Economics*, 64(12): 554-565. DOI: 10.17221/272/2017-agricecon
- Charters S., Ali-Knight J. (2002). Who is the wine tourists? *Tourism Management*, 23/3: 311-319. DOI: 10.1016/S0261-5177(01)00079-6
- Commissione europea (2020a). *Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*. COM (2020) 381 final.

- Commissione europea (2020b). *Strategia dell'UE sulla biodiversità per il 2030. Riportare la natura nella nostra vita*. COM (2020) 380 final.
- Conneely R., Mahon M. (2015). Protected geographical indications: Institutional roles in food systems governance and rural development. *Geoforum*, 60: 14-21. DOI: 10.1016/j.geoforum.2015.01.004
- Cook I., Crang P. (1996). The world on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledge. *Journal of Material Culture*, 1(2): 131-153. DOI: 10.1177/135918359600100201
- Cornil Y., Chandon P. (2016). Pleasure as a Substitute for Size: How Multisensory Imagery Can Make People Happier with Smaller Food Portions. *Journal of Marketing Research*, 53(5): 847-864. DOI: 10.1509/jmr.14.0299
- Corti M. (2011). *I ribelli del bitto*. Bra: Slow Food.
- Costantini E. (2008). Suolo, vite e altre colture di qualità: l'introduzione e la pratica dei concetti "terroir" e "zonazione". *Italian Journal of Agronomy*, 3: 23-33.
- Crescenzi R., De Filippis F., Giua M., Vaquero-Piñeiro C. (2022). Geographical Indications and local development: the strength of territorial embeddedness. *Regional Studies*, 56:3: 381-393. DOI: 10.1080/00343404.2021.1946499
- Dalampira E.S., Papadaki-Klavdianou A., Nastis S., Partalidou M., Michailidis A. (2020). Food for thought: an assessment tool for environmental food identities. *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 27(1): 80-95. DOI: 10.1080/13504509.2019.1695231
- Demossier M. (2011). Beyond terroir: territorial construction, hegemonic discourses, and French wine culture. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17(4): 685-705. DOI: 10.1111/j.14679655.2011.01714.x
- Etiévant P. (2012) Dietary Behaviours and Practices: Determinants, Action, Outcomes. In: Burlingame B., Dernini S., a cura di, *Sustainable diets and biodiversity. Directions and Solutions or Policy, Research and Action*. Roma: FAO.
- Fischer C.G., Garnett T. (2016). *Plates, pyramids and planets*. FAO and the University of Oxford, testo disponibile al sito: www.fao.org/3/i5640e/i5640e.pdf (consultato il 10 dicembre 2022).
- Florek M., Gazda J. (2021). Traditional Food Products – Between Place Marketing, Economic Importance and Sustainable Development. *Sustainability*, 13(1277): 1-15. DOI: 10.3390/su13031277
- Forno F., Maurano S. (2016). Cibo, Sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai Food policy councils. *Rivista Geografica Italiana*, 123(1): 1-20.
- Franco S., Pancino B., Martella A., De Gregorio T. (2022). Assessing the Presence of a Monoculture: From Definition to Quantification. *Agriculture*, 12/1: 1506. DOI: 10.3390/agriculture12091506
- Gambi L. (1973). Critica ai concetti geografici di paesaggio umano. In: Gambi L., *Una geografia per la storia*. Torino: Einaudi.
- Giorgetti G. (1974). *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*. Torino: Einaudi.

- Goodman M.K. (2016). Food geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. *Progress in Human Geography*, 40(2): 257-266. DOI: 10.1177/0309132515570192
- Grandi A. (2018). *Denominazione di origine inventata*. Milano: Mondadori.
- Grasseni C. (2017). *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps*. New York: Berghahn Books.
- Grunert K.G. (2007). How consumers perceive food quality. In: Frewer L., van Trijp H., a cura di, *Understanding Consumers of Food Products*. Cambridge: British Welding Research Association.
- Hemmerling S., Hamm U., Spiller A. (2015). Consumption behaviour regarding organic food from a marketing perspective. A literature review. *Organic Agriculture*, 5(4): 277-313. DOI: 10.1007/s13165-015-0109-3
- Hempel C., Hamm U. (2016). Local and/or organic: a study on consumer preferences for organic food and food from different origins. *International Journal of Consumer Studies*, 40(6): 732-741. DOI: 10.1111/ijcs.12288
- Holt G., Amilien V. (2007). Introduction: from local food to localised food. *Anthropology of food*, Special Issue 2. DOI: 10.4000/aof.405
- Ilbery B., Kneafsey M. (2000). Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England. *Journal of rural studies*, 16(2), 217-230. DOI: 10.1016/S0743-0167(99)00041-8
- Inglis D. (2015). Globalization and food: The dialectics of globality and locality. In: Turner B., Holton R., a cura di, *The Routledge International Handbook of Globalization Studies*. Abingdon: Routledge.
- Jacini S. (1976). *I risultati della inchiesta agraria (1884)*. Torino: Einaudi.
- Joose S. (2016). The Making and Re-making of a Regional Product: The Case of Zeeland Madder. *Sociologia Ruralis*, 56(2): 248-269. DOI: 10.1111/soru.12076
- Kneafsey M. (2010). The region in food. Important or irrelevant? *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2): 177-190. DOI: 10.1093/cjres/rsq012
- Kneafsey M., Maye D., Holloway L., Goodman M.K. (2021). *Geographies of Food. An Introduction*. London: Bloomsbury Academic.
- Lazzeroni M., Bellini N., Cortesi G., Loffredo A. (2013). The territorial approach to cultural economy: new opportunities for the development of small towns. *European Planning Studies*, 21(4): 452-472. DOI: 10.1080/09654313.2012.722920
- Li Q., Li X., Chen W., Su X., Yu R. (2023). Involvement, place attachment, and environmentally responsible behaviour connected with geographical indication products. *Tourism Geographies*, 25: 44-71. DOI: 10.1080/14616688.2020.1826569
- Lin J., Cui Q., Xu H., Guia J. (2022). Health and local food consumption in cross-cultural tourism mobility: an assemblage approach. *Tourism Geographies*, 24(6-7): 1103-1122. DOI: 10.1080/14616688.2020.1867887
- Magnaghi A. (2010). *Il progetto locale*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Mascarello G., Pinto A., Parise N., Crovato S., Ravarotto L. (2015). The perception of food quality. Profiling Italian consumers. *Appetite*, 89: 175-182. DOI: 10.1111/1745-5871.12566

- Meethan K. (2015). Making the Difference: The Experience Economy and the Future of Regional Food Tourism. In: Yeoman I., McMahon-Beattie U., Fields K., Albrecht J.N., Meethan K., a cura di, *Future of Food Tourism: Foodies, Experiences, Exclusivity, Visions and Political Capital*, Bristol: Blue Ridge Summit. DOI: 10.21832/9781845415396-012
- Merlino V.M., Sciuolo A., Pettenati G., Sottile F., Peano C., Massaglia S. (2022). Local Production: What Do Consumers Think? *Sustainability*, 14(6): 3623. DOI: 10.3390/su14063623
- Murdoch J. (2006). *Post-structuralist Geography*. Londra: Sage.
- Nagy L.B., Lakner Z., Temesi A. (2022). Is it really organic? Credibility factors of organic food – A systematic review and bibliometric analysis. *PLoS ONE*, 17(4): e0266855. DOI: 10.1371/journal.pone.0266855
- Pappalardo S., Gislimberti L., Ferrarese F., De Marchi M., Mozzi P. (2019). Estimation of potential soil erosion in the Prosecco DOCG area (NE Italy), toward a soil footprint of bottled sparkling wine production in different land-management scenarios. *PLoS ONE*, 14(5): e0210922. DOI: 10.1371/journal.pone.0210922
- Parrott 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. DOI: 10.1177/096977640200900304
- Pettenati G. (2017). Paesaggio e Urban Food Planning: Intersezioni teoriche e operative. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, XIII(X): 117-130.
- Piluso F. (2021). #Foodporn: fetishized sharing of food and its images. *Digital Age in Semiotics & Communication*, 4(1): 31-41. DOI: 10.33919/dasc.20-21.3-4.3
- Rabbiosi C. (2016). Turismo e prodotti tipici: un approccio performativo alla patrimonializzazione. Note da Verucchio. *Rivista Geografica Italiana*, 123(3): 303-322.
- Ridolfi R. (2019). *SDGs for people, planet, and prosperity. FAO's SDG compliance work as a means for leveraging sustainable investments in agri-food systems*. Rome: FAO, testo disponibile al sito: www.fao.org/3/ca5137en/ca5137en.pdf (consultato il 10 novembre 2022).
- Ridolfi R., Dernini S., Morrison J.M., Mathiesen Á., Capone R. (2020). Changing Route: Common Action on Food Systems Transformation in the Mediterranean. *New Medit*, 19(3): 1-8. DOI: 10.30682/nm2003h
- Rippon M. (2014). What is the geography of Geographical Indications? Place, production methods and protected food names. *Area*, 46(2): 154-162. DOI: 10.1111/area.12085
- Rivza B., Foris D., Foris T., Privitera D., Uljanova E., Rivza P. (2022). Gastronomic Heritage: A Contributor to Sustainable Local Tourism Development. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 44(4): 1326-1334. DOI: 10.30892/gtg.44418-950
- Sadilek T. (2019). Perception of food quality by consumers: literature review. *European Research Studies Journal*, 22(1): 57-67.
- Smith L. (2006). *Uses of heritage*. Abingdon: Routledge.
- Santeramo F.G., Seccia A., Nardone G. (2017). The synergies of the Italian wine and tourism sectors. *Wine Economics and Policy*, 6/1: 71-74. DOI: 10.1016/j.wep.2016.11.004

- SAPEA, Science Advice for Policy by European Academies. (2020). *A sustainable food system for the European Union*. Berlin: SAPEA. DOI: 10.26356/sustainablefood
- Sedelmeier T., Kühne O., Jenal C. (2022). *Foodscapes*. Heidelberg: Springer.
- Sereni E. (1947). *Il capitalismo nelle campagne (1860-1900)*. Torino: Einaudi.
- Sereni E. (1961). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Roma: Laterza.
- Sestini A. (1963). *Il paesaggio italiano*. Milano: TCI.
- Smith L. (2006). *Uses of Heritage*. Abingdon: Routledge.
- Su X., Zhang H. (2022) Tea drinking and the tastescapes of wellbeing in tourism, *Tourism Geographies*, 24 (6-7): 1061-1081. DOI: 10.1080/14616688.2020.1750685
- Tecco N., Bagliani M., Dansero E., Peano C. (2017). Toward the local territorial food system: spaces of analysis and action. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, X: 20-38.
- Tempesta T., Giancristofaro R., Corain L., Salmaso L., Tomasi D., Boatto V. (2010). The importance of landscape in wine quality perception: An integrated approach using choice-based conjoint analysis and combination-based permutation tests. *Food Quality and Preference*, 21/7: 827-836. DOI: 10.1016/j.foodqual.2010.04.007
- Tregear A. (2003). From Stilton to Vimto: using food history to re-think typical products in rural development. *Sociologia ruralis*, 43(2): 91-107. DOI: 10.1111/1467-9523.00233
- Turco A. (2010). *Configurazioni della territorialità*. Milano: FrancoAngeli.
- Visentin F., Vallerani F. (2018). A Countryside to Sip: Venice Inland and the Prosecco's Uneasy Relationship with Wine Tourism and Rural Exploitation. *Sustainability*, 10, 2195; DOI: 10.3390/su10072195
- Vivero-Pol J.L. (2017). Food as Commons or Commodity? Exploring the Links between Normative Valuations and Agency in Food Transition. *Sustainability*, 9(442): 1-23. DOI: 10.3390/su9030442
- Ward N. (2022). *Net Zero, Food and Farming. Climate Change and the UK Agri-Food System*. Abingdon: Routledge.
- Waterman T., Zeunert J. (2018), Introduction. In: Zeunert J., Waterman T., a cura di, *Routledge Handbook of Landscape and Food*. Abingdon: Routledge.
- Winterstein J., Habisch A. (2021). Is local the new organic? Empirical evidence from German regions. *British Food Journal*, 123 (11): 3486-3501. DOI: 10.1108/BFJ-06-2020-0517
- Woods M. (2007). Engaging the global countryside: globalization, hybridity and the reconstitution of rural place. *Progress in Human geography*, 31(4): 485-507. DOI: 10.1177/0309132507079503
- Zappalaglio A. (2021). *The transformation of EU Geographical Indications Law*. Abingdon: Routledge.
- 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. DOI: 10.3390/su13179510

Fabio Pollice*, Antonella Rinella*, Antonietta Ivona**,
Francesca Rinella**, Teresa Graziano***, Federica Epifani*

*Narrazioni digitali, tradizioni alimentari
e pratiche turistiche. Una riflessione critica
a partire dall'evento 'Borgo diVino in Tour'
dell'Associazione 'I Borghi più belli d'Italia'*

Parole chiave: narrazione online, cibo, evento 'Borgo diVino in Tour'.

Nel presente lavoro si indaga la complessa trama di relazioni tra racconti online e processi di autenticazione *top-down* e/o *bottom-up* delle tradizioni alimentari, al fine di valutare l'impulso che diverse tipologie di narrazione possono dare allo sviluppo di una coscienza dei luoghi e dei loro patrimoni enogastronomici. Lo studio prosegue con l'analisi dello *showing* virtuale dell'evento 'Borgo diVino in Tour' dell'Associazione 'I Borghi più belli d'Italia' e con alcune riflessioni propedeutiche alla costruzione di una narrazione digitale *orientativa* e *attrattiva* capace di far luce sulle filiere alimentari tipiche e sui protagonisti delle stesse, al fine di consentire ai turisti esperienziali di incontrare l'identità territoriale attraverso le sue espressioni enogastronomiche e instaurare un rapporto con il *genius loci* che possa consolidarsi nel tempo grazie al consumo dei prodotti tipici locali.

Digital tales, food traditions and tourism practices. Some critical insights from the event 'Borgo diVino in Tour' by 'I Borghi più Belli d'Italia'

Keywords: online narratives, food, "Borgo diVino in tour" event.

The aim of the paper is to investigate the complex relationship between online tales and top down and/or bottom up authentication processes regarding food traditions, so to assess how diverse kinds of narratives can contribute to the development of a place awareness, including food heritage. The study analyses the virtual showing of the event 'Borgo

* Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Università del Salento, fabio.pollice@unisalento.it; antonella.rinella@unisalento.it; federica.epifani@unisalento.it.

** Dipartimento di Economia e Finanza, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, antonietta.ivona@uniba.it; francesca.rinella@uniba.it.

*** Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università degli Studi di Catania, teresa.graziano@unict.it.

Il § 1 è da attribuire a Federica Epifani, il § 2 a Teresa Graziano, il § 3.1 a Francesca Rinella, il § 3.2 ad Antonietta Ivona, il § 3.3 a Fabio Pollice e Antonella Rinella.

Saggio proposto alla redazione il 4 marzo 2023, accettato il 29 agosto 2023.

Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023, Issn 0035-6697, pp. 110-132, Doi 10.3280/rgioa4-2023oa16854

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

diVino in Tour’, promoted by the association ‘I Borghi più Belli d’Italia’, and suggests some preliminary insights for the development of a *community-oriented* and *attractive* narrative. Such narrative is intended to put into evidence traditional food chain and the related protagonists, so to allow experiential tourists meet local identity through its food expressions and to grasp the genius loci through the consumption of local products.

1. INTRODUZIONE. – Lo studio del cibo quale dispositivo narrativo è intrinsecamente geografico. La ragione è evidente: il cibo è manifestazione di un territorio, laddove esso è in grado di veicolare l’affermazione simbolica dell’identità territoriale (Belliggiano e De Rubertis, 2013). Una chiosa, questa, che di per sé può forse apparire assertiva, ma che in realtà racchiude le linee di riflessione attraverso cui il rapporto tra cibo e (narrazioni del) territorio può essere problematizzato dal punto di vista geografico. Come evidenziano Afferni e Ferrario (2017), “l’atto del mangiare [...] incorpora elementi sociali, economici, ecologici e culturali” (p. 64); ed effettivamente uno degli orientamenti prevalenti nel dibattito geografico pone l’accento sulla concezione del cibo quale pratica/insieme di pratiche che lo collocano al centro di un sistema socio-spaziale definito da relazioni funzionali, da cui derivano configurazioni che proprio attraverso il cibo si connotano: si pensi alle traiettorie insediative della filiera agroalimentare che determinano veri e propri paesaggi del cibo, ma anche a quelle pratiche di consumo che sono riflesso di peculiari modelli di fruizione del territorio.

Accanto a questa dimensione immediatamente evidente, vi è anche quella legata ai processi di attribuzione di significato, maggiormente apprezzabili anche a seguito dello svilupparsi di una concezione culturale del cibo e al conseguente riconoscimento di esso quale elemento del patrimonio culturale (Geyzen, 2014; Petrella, 2019) nonché del patrimonio territoriale (De Rubertis, 2022). Il cibo è quindi elemento territorializzante, in relazione biunivoca con lo spazio che contribuisce a trasformare e configurare anche attraverso processi di costruzione simbolica.

In questo senso il cibo, ed in particolare il cibo tradizionale, può essere colto anche nella sua dimensione performativa, ben evidenziata da Rabbiosi (2016; 2018): in particolare, si fa riferimento sia all’accezione butleriana di *performatività*, ovvero iterazione di atti che consolidano una norma sociale – ad esempio, i riti legati alla produzione, alla preparazione e al consumo di determinati prodotti enogastronomici – sia al concetto di *performance* vero e proprio, nella concezione goffmaniana del dualismo ribalta/retroscena – e che comporta quindi una selezione di ciò che è meritevole di riproduzione e di ciò che non lo è (Cosgrove, 1990).

L’interpretazione del rapporto cibo/territorio sotto la lente performativa presuppone il ruolo cruciale della narrazione, sia come atto sia come obiettivo.

Nel primo caso, quando noi offriamo un nostro piatto tradizionale ad una persona stiamo compiendo certamente un atto di cura, che si concretizza nel nutrire.

Ma stiamo anche offrendo una storia, un racconto, che è a sua volta manifestazione di un processo più o meno consapevole e più o meno formalizzato di patrimonializzazione non solo del prodotto alimentare *tout court* – oggetto prevalente dei processi di riconoscimento formale, come i marchi d'area – ma anche di tutto il combinato simbolico ad esso sotteso. Stiamo, in altri termini, compiendo un atto narrativo. Ecco allora che quel piatto, di cui verosimilmente racconteremo le origini, la preparazione, le micro-narrazioni che ruotano attorno ad esso, diviene dispositivo relazionale di conoscenza dell'Altro (Afferni e Ferrario, 2017) perché agisce come mediatore narrativo attraverso cui si manifesta il legame di un individuo sia con la propria comunità di appartenenza, sia con il territorio in cui vive e di cui quel cibo ed i significati ad esso correlati sono espressione. Si tratta di un esempio concreto della funzione sociale della narrazione.

Nel secondo caso, il rapporto di biunivocità tra cibo e territorio è l'elemento pivotale attorno al quale si strutturano i processi di costruzione delle narrazioni alla base delle strategie programmatiche, non ultime quelle di *place-branding* (Pollice, 2018; Cirelli e Graziano, 2019). Lo sottolinea bene Petrella (2019) quando afferma che proprio attraverso la trasformazione del cibo in *iconema* (Turri, 1998) si consolida e veicola un'immagine territoriale costruita.

Le domande, a questo punto, sono due. La prima riguarda le motivazioni che spingono gli attori coinvolti nella costruzione di tali narrazioni a selezionare il cibo tra gli elementi strutturanti l'immagine territoriale. Come già accennato in apertura, la risposta è da ritrovarsi certamente nel potenziale del cibo quale *driver* di trasformazione spaziale su più livelli (morfologico, economico-produttivo, socio-culturale, ecologico), nonché nella sovrapposizione metonimica tra cibo e territorio (Albanese, 2019). Questa appare particolarmente efficace in virtù dell'elevato potenziale rappresentativo del cibo, laddove “i valori di salubrità, qualità, rispetto della tradizione attribuiti ai prodotti alimentari e al paesaggio [ma, aggiungiamo noi, al territorio stesso] si compenetrano e complementano” (Branduini e Pettenati, 2022, p. 40). Di conseguenza, la narrazione che ne deriva risponderebbe all'obiettivo di implementare strategie di valorizzazione territoriale integrata, con effetti su diversi settori del *milieu* di riferimento (nel caso di specie la filiera agroalimentare, la ricettività, la tutela della biodiversità).

La seconda domanda è, forse, quella che maggiormente orienta la problematizzazione del tema: partendo dal presupposto che i processi di costruzione delle narrazioni sono sempre processi selettivi, è opportuno interrogarsi tanto in merito agli attori che in tali processi sono coinvolti (Chi sono? Quale ruolo rivestono? Quali sono i rapporti di potere che intercorrono tra di essi?), quanto al fine e al target.

A tale scopo può essere utile riprendere la riflessione sul *Placetelling*[®] relativamente alle modalità di classificazione delle narrazioni territoriali (Pollice, 2017; Pollice *et al.*, 2020).

Le strategie di promozione territoriale incentrate sulla riscoperta e valorizzazione dell'agroalimentare tradizionale sono supportate, non di rado, da una narrazione *place-based* orbitante attorno a risorse locali e auspicabilmente generata attraverso processi partecipativi di selezione degli elementi del capitale territoriale considerato rappresentativo. Tra gli obiettivi vi è perciò l'attivazione di processi di patrimonializzazione di una componente del capitale territoriale, con effetti dal punto di vista simbolico-cognitivo (maggiore consapevolezza, tra i membri della comunità locale, della valenza rappresentativa di quel prodotto rispetto al territorio), socio-culturale (potenziamento dell'identità territoriale e del senso di appartenenza), economico-produttivo (stimolazione di una filiera di qualità inestricabilmente legata ai fattori locali, tutela dei produttori autoctoni). Il duplice ruolo ricoperto dalla comunità locale, che è sia parte attiva nei processi di selezione e patrimonializzazione, sia principale destinataria delle potenziali ricadute positive derivanti dall'implementazione delle strategie di sviluppo territoriale, permette di classificarne la relativa narrazione come *orientativa*, e cioè prodotta dalla comunità locale per la comunità locale stessa, anche secondo il principio transgenerazionale. Inoltre, uno dei risultati di questi processi di costruzione narrativa sarà la definizione di un'immagine territoriale che proprio attraverso il cibo viene veicolata fuori dal contesto locale: in altri termini, l'immagine territoriale costruita a partire da processi di narrazione *orientativa*, e quindi autocentrata e autodeterminata, ha anche valenza *attrattiva* nei confronti non solo degli attori locali, ma anche di attori esogeni; per cui il valore di quello specifico prodotto agroalimentare deriva non solo dalle proprietà nutrizionali e organolettiche, ma anche dalla provenienza geografica intesa come *milieu*, e dalla capacità di mediare un'esperienza quanto più possibile realistica del luogo. Il luogo, perciò, diviene valore aggiunto (e monetizzabile) del prodotto agroalimentare, poiché sono fattori chiaramente e univocamente localizzabili a renderne possibile la realizzazione. Per le comunità autoctone, il prodotto locale è ritenuto salubre rispetto ad altri, perché la prossimità geografica, la conoscenza del territorio e dei produttori favoriscono la percezione di un maggiore controllo sul processo produttivo; il prodotto tipico è per la comunità locale un marcatore culturale, in grado di eccitare la sfera emotiva e di ravvivare il senso di appartenenza anche tra chi è lontano; per i soggetti alloctoni, il prodotto tipico permette di vivere un'esperienza sensoriale basata su di un'identità di luogo (Schmitt, 1999; Iaia *et al.*, 2014), a prescindere dall'effettiva esperienza del luogo stesso.

La terza categoria di analisi è data dalle narrazioni di tipo *iperconnettivo*, costruite cioè a partire da processi di selezione del patrimonio territoriale non di rado eterodiretti, funzionali a rispondere alla domanda di un pubblico non ben caratterizzato, e che produce icone piuttosto che simboli. Un esempio interessante di narrazione *iperconnettiva* legata al cibo è quello illustrato da Chiaricati (2022) con

riferimento all'“invenzione” del cibo italiano nel periodo delle grandi migrazioni verso gli Stati Uniti. Nell'immediato periodo post-unitario, infatti, a trovare posto nelle valigie dell'emigrante italiano non erano prodotti italiani, ma regionali e locali. Perciò lo sviluppo di un mercato transcontinentale di prodotti narrati come italiani era funzionale non solo al potenziamento dell'immagine del neonato Stato, ma anche alla costruzione di un'identità nazionale fino a quel momento pressoché inesistente. Il risultato è stato la veicolazione di un'immagine territoriale basata su una stereotipizzazione dei prodotti tradizionali regionali, divenuti emblema di italianità a prescindere dall'effettiva provenienza, e supportata più dalla capacità di evocare un certo tipo di immaginario.

Non è nemmeno da escludere che una narrazione di carattere *orientativo-attrattivo*, perciò originariamente autodeterminata e funzionale a processi di preservazione, riscoperta e patrimonializzazione, possa trasformarsi in una narrazione *iperconnettiva* (o *mainstream*) dalle potenziali derive estrattiviste. Ciò accade quando le comunità locali non sono in grado di controllare le perturbazioni esterne dei processi di costruzione delle narrazioni, come nel caso di strategie di *place-branding* concepite in maniera avulsa da progetti più ampi di sviluppo territoriale. Allo stesso modo, l'eccessiva chiusura dei processi di selezione del patrimonio territoriale rischia di assecondare dinamiche facilmente interpretabili sotto la lente della *local trap* (Rabbiosi, 2018) che comportano, a loro volta, una reificazione edulcorata ed autocelebrativa del contesto socio-territoriale di riferimento, avulso dalle più complesse ed ampie dinamiche relazionali in cui lo stesso è immerso, nonché una semplificazione del prodotto, concepito spesso in chiave edonistica (Gavinelli e Zanolin, 2020). Nondimeno, tale concezione può dare adito ad errate interpretazioni in chiave sovranista di movimenti, spesso nati dal basso, volti al perseguimento dell'autodeterminazione delle strategie di produzione e approvvigionamento alimentare.

2. CIBO E NARRAZIONI DIGITALI. – Lungi dal soddisfare in modo esclusivo bisogni fisiologico-percettivi o dall'incorporare soltanto dialettiche di intersezione scalare (globale/locale), spazio-temporale (vicino/lontano; centro/periferia) e funzionale (produzione/consumo), il cibo rivela anche una profonda dimensione segnica (Stano, 2015) tanto che per Barthes (1961, p. 33) il cibo “non è soltanto una collezione di prodotti, bisognosi di studi statistici o dietetici. È anche e nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti”.

Le ibridazioni tra cibo, processi comunicativi e narrazioni mediate sono ben note nei *narrative studies*, a partire dalla capacità degli alimenti di agire da ‘dispositivo epifanico’ per attivare la diegesi in virtù della sua multisensorialità (la *madeleine* proustiana) e, nel dominio del visuale – dall'arte figurativa alla fotografia –,

di tradurre nella matericità di forme e colori il *genius loci* agendo da vera e propria sineddoche/metonimia spaziale. Il cibo – una parte – rappresenta il territorio – il tutto – attraverso dei processi di estetizzazione da un lato e banalizzazione dall’altro, particolarmente evidenti al cinema e in tv: le tovaglie a quadri bianche e rosse, il piatto di spaghetti e l’otre di vino in cui si condensa l’italianità alimentare, veicolandone un immaginario riduttivo e stereotipato o, all’opposto, l’estrema distinzione di piatti gourmet dei talent show in cui si allestisce tutta la parabola culinaria, dalla scelta dell’ingrediente alla sua teatralizzazione televisiva.

L’avvento della dimensione digitale ha amplificato il potere comunicativo del cibo in termini quantitativi, di circolazione, e performativi, di (ri)produzione degli immaginari (Albanese e Graziano, 2020). Nell’epoca dell’*homo videns* (Sartori, 1998), infatti, la predominanza dell’immagine visuale del cibo diluisce l’olfatto e il tatto nella bidimensionalità di forma e colori ma allo stesso tempo ne amplifica la possibilità di circolazione e catalizzazione di significati.

Se è vero che l’uomo è ciò che mangia (Feuerbach, 1862) e, ancor di più, *dove* mangia (Bell e Valentine, 1997), questo principio di incorporazione (Fischler, 1988) non si limita a una dimensione oggettiva di acquisizione delle proprietà biochimiche di un alimento, ma implica una dimensione simbolica che agisce nella sfera individuale e collettiva, attraverso cui si (ri)negozano le appartenenze identitarie e si costruiscono – o, al contrario, si demoliscono – le ‘tradizioni alimentari’ legate ai luoghi. Tali pratiche di identificazione e distinzione (Bourdieu, 1979) risultano ulteriormente enfatizzate dal potere polarizzante dei social media, in cui si allestiscono codici, pratiche e abitudini alimentari funzionali alla riproduzione di gerarchie socio-culturali e, dunque, anche spaziali: si pensi all’effetto *booster* prodotto dall’‘instagrammabilità’ di alcuni alimenti e luoghi di consumo di cibo che condividono il medesimo status nella riproduzione degli immaginari¹.

Nell’ambito degli studi urbani è stato appurato da Boy e Uitermark (2017, p. 616, T.d.A.) che i social media, in particolare quelli visuali, hanno il potere di alimentare immaginari gerarchizzati accentuando la selettività delle narrazioni territoriali e addirittura consolidando i processi di *gentrification* attraverso un processo di estetizzazione del quotidiano: “gli utenti di Instagram addestrano il loro occhio a individuare segmenti del mondo intorno a loro degni di essere cristallizzati. Nel processo di ricomposizione della loro vita in questo modo, il quotidiano è inesorabilmente estetizzato al punto che non appare mai come meramente ordinario o banale”. Traslando dall’ambito urbano a quello più sfaccettato della produzione e consumo di cibo, si può concordare che le *food images* sui social media si inquadrino in quel processo imperante di *deep mediatization* (Couldry e Hepp, 2016),

¹ Il titolo dell’articolo pubblicato a febbraio 2023 sul *Corriere della Sera* sul panino a base di farina di grillo è emblematico: “A Milano debutta l’hamburger di grillo: «Un novel food sostenibile e instagrammabile»” (di Laura Vincenti, *Corriere della Sera*, 14.2.2023).

in base al quale la materialità di un'esperienza concreta è sempre più visceralmente intrecciata con le immagini e i messaggi prodotti nei nuovi canali di comunicazione. Ciò è ancor più vero se i luoghi maggiormente connotati di status distintivo sono strettamente connessi al consumo di cibo, come ristoranti alla moda, mercati gourmet e street food: in virtù del potere performativo prevaricante degli utenti più 'influenti', questi luoghi e merci sono illuminati dalle luci della ribalta, relegando all'invisibilità i luoghi dell'ordinario.

Qual è dunque la nuova grammatica alimentare che emerge dalle pratiche narrative digitali? Barthes (1961), cogliendo il potere comunicativo del cibo, ne evidenzia la capacità di immergersi in un sistema socio-culturale organico in cui viene consumato e plasmato al tempo stesso. Nel momento in cui il consumo o la produzione/realizzazione 'reale' precedono o si intersecano con quelli 'digitali', questa grammatica inter(net)mediata risulta ancor più complessa e semanticamente densa: le attribuzioni di senso, le rinegoziazioni identitario-culturali, i processi di socializzazione, identificazione e distinzione, lungi dall'essere confinati al momento – e allo spazio – effimero del qui e ora, proliferano nell'atto della condivisione online, potenzialmente replicabile all'infinito.

Sul solo social network Instagram, l'hashtag #foodporn compare in 295 milioni di post a febbraio 2023, senza considerare le varianti (#foodpornshare con 4,1 milioni di post o le varianti 'regionali', come #foodpornitaly con 286mila): non è casuale che Vagni (2017), nell'evidenziare l'importanza crescente della dimensione visuale-narrativa del cibo 'da guardare' online, riconduca l'origine del termine e la sua connessa valenza culturale (McBride, 2010) proprio alle *Mitologie* di Barthes (1957). Le considerazioni di Barthes sul cibo si riconnettono a quel processo di culturalizzazione che, secondo Baudrillard (1979), investe la merce – e quindi anche il cibo – divenendo strumento di intrattenimento e distinzione, tipico di quella 'modernità alimentare' sopraggiunta dopo la scarsità del sistema novecentesco (Teti, 2015).

Albanese (2019, p. 113), nel suo studio sulla mistificazione gastronomico-territoriale che avviene nel web di alcuni prodotti 'tipici' bolognesi, riconduce alla tendenza ipercomunicativa delle micro-narrazioni visuali online quei processi di risemantizzazione spaziale che (de)costruiscono stereotipi territoriali attraverso il cibo, evidenziando le connessioni tra dimensione digitale, narrazioni e territorio:

nel dominio della visione (Sartori, 1998) e della sintassi (Turco, 2012, p. 51), alle micro-narrazioni del web, che coniugano immagini e testi, è consegnato in parte il controllo simbolico che tipicamente attiene alla territorializzazione e in parte la messa in valore di nuovi immaginari non neutrali, comprensivi dei valori culturali, sociali, economici e ideologici di chi scrive (Barnes e Duncan, 1992).

Nell'era digitale, il concetto di cyberspace è superato rispetto a quello di *cyberplace* che, nella visione di Wellman (2001) poi ripresa da Meek (2012), si riferisce

alle nuove topografie comunicative relazionali che intercorrono tra spazi e luoghi e azioni offline e online. Lungi dall'essere confinata alla sola dimensione digitale del cyberspace dei primordi del web, quando la geografia si ancorava a una dialettica oppositiva tra reale e virtuale, l'interazione nel *cyberplace* si esplica in una 'spazialità esistenziale' che si dispiega in contemporanea sia nella dimensione reale che in quella virtuale. Il paradigma di *cyberplace* risulta meno funzionale nel caso dell'interazione tra cibo, utenti, territori e sfera virtuale, privo com'è della dimensione multisensoriale che, invece, scandisce ogni esperienza di produzione e consumo di alimenti. Ciò non significa che le *food narratives* online non producano implicazioni territoriali, perché rimane inalterato, anzi forse ne è amplificato, il potere performativo di generazione di immaginari, il cui effetto sui territori è filtrato e indiretto, ma non per questo meno rilevante, sia in termini di estetizzazione e sublimazione delle pratiche legate al cibo sia, all'opposto, di mistificazione, stereotipizzazione o banalizzazione.

Attraverso lo "sguardo focalizzato" (persino feticista, sostiene Vagni, 2017) dello schermo che inquadra, rifrange e condivide l'immagine, incorporandosi sempre di più nelle pratiche quotidiane in virtù della sua miniaturizzazione (lo smartphone, lo smartwatch), l'esperienza del cibo si sublima in una mediatizzazione costante di pratiche e simboli, una messa in scena ripetuta, una "selfizzazione" dell'atto di consumo particolarmente pervasiva nelle pratiche turistiche (D'Eramo, 2017) tanto che, non a caso, il cibo è spesso al centro di strategie di branding territoriale (Vanolo, 2017). Il cibo, al pari di un monumento iconico, agisce da vero e proprio *marker* territoriale (MacCannel, 1976) che include e rifrange gli elementi identificativi del territorio, mutandosi esso stesso in attrattiva turistica e, in un'autopoiesi costante, creando i propri *markers*, tramutandosi in patrimonio. Numerosi studi critici evidenziano il rischio di allestimento dell'autenticità culinaria a favore di turista: Appadurai (1986, p. 25), fra tutti, sostiene che "l'autenticità di solito non importa ai partecipanti nativi di una tradizione culinaria, tranne quando loro (e il cibo) sono lontani da casa. Nasce generalmente nel contesto di esportazione, turismo, gastronomia, ed esotismo". È pur vero, però, che la connessione tra cibo, territorio e identità è funzionale all'efficacia del branding turistico, che non può più prescindere dalla dimensione digitale: sia nell'ambito di strategie multi-canale e cross-mediale formalmente strutturate dalle destinazioni, sia in termini di 'passaparola' digitale spontaneo.

3. UNA RIFLESSIONE CRITICA SULLA NARRAZIONE DELL'EVENTO "BORGO DI VINO IN TOUR". – Le osservazioni fin qui riportate costituiscono la cornice teorica entro cui si colloca il caso studio che, nelle pagine che seguono, intendiamo presentare. Si tratta, invero, di uno studio in fase di avvio proprio in questi mesi, pertanto in questa sede intendiamo più che altro esplicitarne gli aspetti problematici al fine di

porre le basi per una riflessione critica, il cui sviluppo verrà demandato ad ulteriori approfondimenti anche di natura empirica.

Nello specifico, intendiamo problematizzare le modalità con cui l'Associazione "I Borghi più Belli d'Italia" utilizza il web per promuovere, nell'ambito dell'iniziativa "Borgo diVino", *food narratives* che possano fungere da narrazioni orientativo-attrattive dei luoghi. L'analisi si focalizza in particolare sul portale dell'iniziativa e sui canali Facebook ed Instagram, e s'interroga, anche ricorrendo ad un approccio visuale, sull'effettiva efficacia di tali narrazioni, nonché sugli attori che effettivamente concorrono ai processi di co-costruzione narrativa.

3.1 *Lo showing offerto dal portale www.borgodivino.it*. – Da alcuni anni stiamo analizzando gli strumenti di comunicazione utilizzati dalle aree interne italiane per cancellare l'immagine mainstream di luoghi marginali introversi e favorire la trasmissione di una narrazione proattiva e resiliente, cioè di matrice orientativo-attrattiva e pertanto basata sul *genius loci* e l'«essere e fare rete» per cambiare il proprio destino: dalle riflessioni fin qui condotte emerge, in particolare, che l'Associazione 'I Borghi più belli d'Italia', nata nel marzo 2001, rappresenta attualmente la più ampia forma spontanea di aggregazione presente nel web tesa alla valorizzazione sistemica del patrimonio materiale e immateriale di circa 350 piccoli centri del nostro Paese lontani dai circuiti turistici di massa. L'Associazione nel 2014 si dota del portale bilingue (italiano e inglese) www.borghipiubelliditalia.it e delle pagine Facebook e Instagram, a cui si aggiungono poi nel 2017 Twitter e nel 2019 YouTube e Pinterest: il sodalizio, dunque, è ben consapevole del fatto che, come sottolineano Rossi e Goetz (2011, p. 47), essere invisibili su internet «nell'era di Google è come non esistere» e che il turista «empirico» (Lemmi, 2009, p. 50) ama condividere le sue esperienze attraverso i social media, pubblicando foto, filmati, recensioni, consigli, giudizi e commenti positivi e/o negativi che entrano a far parte della narrazione territoriale e che sono in grado di influire direttamente sulle scelte di consumo dei futuri viaggiatori.

Sebbene il processo di certificazione dei borghi propedeutico all'ingresso nell'Associazione punti prevalentemente sulla qualità dei beni culturali materiali, con particolare riguardo alla bellezza dei beni architettonici, il fatto che le schede del portale riservate a ciascun associato riportino una finestra su 'Piaceri e Sapori', dedicando qualche riga descrittiva ai piatti e ai prodotti locali, indica una attenzione crescente che l'Associazione attribuisce alle componenti enogastronomiche, confermata dalla nascita dell'iniziativa 'Borgo diVino in Tour'. Nato nel 2015 a Nemi (comune non afferente al sodalizio), nel 2021 l'evento si trasforma in un percorso enogastronomico che lega al comune fondatore 4 borghi associati (Cisterino, Borgo di Grottammare Alta, Brisighella, Cefalù), che diventano 9 nell'anno successivo (ai quattro citati si aggiungono Neive, San Giorgio di Valpolicella, Città

Sant'Angelo, Borgo Santa Caterina, Albori, Spello). Nel 2023 il tour si presenta articolato in 15 tappe programmate da aprile a ottobre (ai 10 borghi del 2022 si aggiungono Valvasone Arzene, Egna, Montaione e Altomonte) (Tab. 1).

Tab. 1 - 'Borgo diVino in Tour' 2023: elenco delle tappe per regione e durata dell'evento

Borgo	Regione	Durata evento 2023
Valvasone Arzene	Friuli V.G.	21.4 - 23.4
Egna	Trentino A.A.	30.4 - 1.5
Neive	Piemonte	12.5 - 14.5
San Giorgio di Valpolicella (comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella)	Veneto	19.5 - 21.5
Città Sant'Angelo	Abruzzo	2.6 - 4.6
Montaione	Toscana	9.6 - 11.6
Altomonte	Calabria	23.6 - 25.6
Cisternino	Puglia	30.6 - 2.7
Borgo Santa Caterina (comune di Bergamo)	Lombardia	7.7 - 9.7
Borgo di Grottammare Alta (comune di Grottammare)	Marche	21.7 - 23.7
Albori (comune di Vietri sul mare)	Campania	28.7 - 30.7
Oratino	Molise	2.9 - 4.9
Nemi*	Lazio	8.9 - 10.9
Brisighella	Emilia-Romagna	6.10 - 8.10
Spello	Umbria	13.10 - 15.10

* Comune fondatore dell'iniziativa, non aderente a "I Borghi più belli d'Italia".

Fonte: elaborazione degli Autori.

L'analisi del sito www.borgodivino.it² è partita dalla lettura della *home page* che rappresenta "il prodotto finito, ossia quello che è direttamente visibile sul web" (Mimmo e Palma, 2001, p. 27) e della voce 'Eventi'. In particolare, nella 'pagina di accoglienza' viene presentata l'edizione 2023 dell'evento itinerante, sottolineando come tale manifestazione, della durata complessiva di 45 giorni, abbraccerà l'Italia intera coinvolgendo 15 borghi, 500 aziende e circa 1.000 vini. È interessante evidenziare come nella descrizione del tour si insista sul fatto che pur trattandosi di un solo evento, esso consentirà di raccontare "15 imperdibili storie": l'obietti-

² Ultimo accesso al portale: 23.2.2023. Il portale e i social media dell'evento sono creati e gestiti da Valica, network in ambito Food e Travel italiano che conta oltre 10 milioni di utenti (www.valica.it).

vo, infatti, sembra essere quello di far entrare le eccellenze enogastronomiche dei borghi coinvolti tra le viuzze, le piazze, le roccaforti, i belvedere in modo tale da consentire ai visitatori di effettuare contemporaneamente un viaggio sia nel gusto che nella bellezza, trascorrendo un weekend all'insegna della scoperta dei vini, ma anche delle suggestive cornici rappresentate dai territori che accolgono le tappe del tour attraverso "degustazioni, percorsi formativi ed esperienze diffuse" (www.borgodivino.it).

Cliccando sulla voce 'Eventi' compaiono 15 finestre ognuna delle quali è dedicata ad uno dei borghi che parteciperanno all'evento 2023. Ciascuna finestra contiene il nome e la foto della località, le indicazioni della regione di appartenenza e delle date in cui si svolgerà la manifestazione, il costo che è necessario sostenere per parteciparvi ed una barra linkabile intitolata 'Vedi evento'. Oltre a questi dati, 10 dei 15 borghi accompagnano la propria presentazione sia con un breve titolo (uno slogan che, nella maggior parte dei casi, presenta la località in modo convenzionale facendo ricorso a luoghi comuni: "La terra dal profumo di vino", "Il gioiello blu della Costiera amalfitana", ecc.), sia con alcune fotografie che, però, raramente insistono sulla rappresentazione dei beni culturali tipici o atipici (Bellezza, 1999) presenti all'interno dei borghi, focalizzandosi, invece, sulla riproduzione di immagini inerenti il mondo della viticoltura.

Abbiamo proceduto aprendo ogni finestra e ci siamo accorti che le stesse sono state tutte costruite secondo uno schema ben preciso e con contenuti spesso identici. Tutte avviano la descrizione con la frase "Un borgo da vivere, tanti vini da scoprire", cui segue una illustrazione sintetica e alquanto generica della tappa del tour, mentre più dettagliata appare l'enumerazione dei vini prodotti in loco. Solo in un caso è esplicito il riferimento al fatto che il luogo descritto faccia parte della rete de "I Borghi più belli d'Italia" (Brisighella). Proseguendo si individua la presenza di 5 riquadri colorati intitolati 'Come funziona', 'Proposta gastronomica', 'Cantine presenti all'evento', 'Il percorso formativo' e 'Come arrivare'. Nel primo si forniscono informazioni relativamente al versante organizzativo (Dove; Quando; Costo) dell'evento definito come "un'esperienza degustativa a 360 gradi"; il secondo, invece, a dispetto del titolo, si limita ad annunciare che all'interno dell'area *Wine* sarà possibile individuare uno spazio dedicato al cibo in cui degustare non solo i vini, ma anche una serie di prodotti tipici locali: purtroppo scarsi sono i riferimenti agli stessi e la foto che accompagna tali informazioni è identica per tutti i 15 borghi (tagliere di formaggi e salumi). Il terzo riquadro ('Cantine presenti all'evento') risulta in fase di allestimento, nonostante manchino poche settimane all'avvio della manifestazione. Il quarto riquadro, identico per tutti i borghi tanto nei contenuti quanto nell'immagine che li accompagna (foto del cartellone relativo ai vitigni autoctoni dei Castelli Romani), descrive il percorso formativo che, attraverso tre capitoli (Guida sommelier; Abbinamento cibo-vino; Territorio del vino), consentirà ai visitatori di fare un viaggio di conoscenza nell'arte della viticoltura.

L'ultimo riquadro ('Come arrivare') riguarda l'accessibilità geografica di ciascuno dei 15 borghi: ci saremmo aspettati di trovare indicazioni precise e dettagliate relativamente alle vie di comunicazione, ai mezzi di trasporto disponibili, agli indirizzi dei servizi utili al potenziale turista. Purtroppo, nessuna delle finestre dei borghi partecipanti alla manifestazione fornisce strumenti cartografici che possano guidare l'utente negli spostamenti all'interno del centro abitato e tantomeno indicazioni precise riguardo alle modalità per raggiungere i siti in cui si svolgerà l'evento. Mancano anche informazioni relative agli indirizzi o ai numeri di telefono di strutture ricettive e ricreative, nonché musei o altri servizi potenzialmente utili al turista, così come sono del tutto assenti link esterni che consentano una gestione integrata delle attività online afferenti al settore turistico. E poiché una delle principali opportunità che le reti telematiche dischiudono è proprio la possibilità di collaborare, ovvero di "condividere e coordinare risorse, azioni" (Picci, 1999, p. 58) agendo in un contesto organizzato (Gattullo *et al.*, 2015), quest'ultima lacuna sembra evidenziare la carenza di una propensione a creare uno spazio virtuale 'aperto': si tratta di un evidente punto di debolezza dal momento che il processo di valorizzazione del turismo, e soprattutto di quello enogastronomico, deve basarsi sull'attitudine alla interazione da parte di tutti i soggetti attivi nel settore che dovrebbero mirare, attraverso l'informatica, alla creazione di un network di offerta congiunta, incentivando e integrando i collegamenti tra le varie componenti. Un altro aspetto non trascurabile è rappresentato dall'impossibilità di consultare le pagine del portale in una lingua diversa da quella italiana: ciò dimostra l'assenza di una tensione alla scala globale che può ridurre la possibilità di incrementare il numero dei visitatori e, di conseguenza, la competitività territoriale.

Buona, invece, risulta la consapevolezza del fatto che la promozione non corre più solo sui siti web, ma soprattutto nei social media che, presenti all'interno del portale, rappresentano un potenziale straordinario per le destinazioni turistiche, in particolare per quelle enogastronomiche. L'importanza che tali strumenti rivestono è emersa anche attraverso una intervista che ha visti coinvolti gli espositori dell'edizione 2021 'Borgo diVino in Tour', resa possibile ancora una volta partendo dall'analisi del sito e dalle informazioni in esso contenute.

3.2 *Il punto di vista degli espositori.* – Aprendo la voce 'Edizione 2021' presente nella *home page* del sito www.borgodivino.it³, abbiamo potuto constatare che le cantine che hanno partecipato all'evento in quell'anno risultano pari a 37. Per ciascuna di esse, nel portale è stato costruito un riquadro all'interno del quale sono stati riportati il nome e la regione di appartenenza (10 nel Lazio; 6 nelle Marche;

³ Va precisato che al 23.2.2023 (ultima data di accesso) nel sito manca la finestra dedicata all'edizione 2022.

4 in Abruzzo; 4 in Sicilia; 3 in Emilia-Romagna; 2 in Puglia; 2 in Campania; 2 in Calabria; 1 in Piemonte; 1 in Toscana; 1 in Umbria; 1 in Sardegna). Inoltre, cliccando su 'Visita il sito' è possibile accedere automaticamente alla pagina web di ogni azienda ed ottenere una serie di informazioni. La navigazione all'interno dei 37 siti ci ha consentito di comprendere come, nella maggior parte dei casi, le aziende tendano ad utilizzare il web come strumento di promozione dei propri prodotti (descritti sempre in maniera precisa e completa attraverso l'uso di schede in cui vengono sintetizzati i dati e le informazioni che un potenziale consumatore deve possedere prima di procedere all'acquisto) e, quindi, come una sorta di 'vetrina', attraverso la quale raggiungere il maggior numero possibile di potenziali acquirenti: non è un caso che spesso la prima voce rintracciabile nella *home page* sia quella relativa allo shop e che ben il 40% delle cantine si sia dotato di un 'carrello', ossia di un percorso che dopo la scelta dei prodotti da parte dell'utente lo pilota verso la finalizzazione dell'acquisto e il pagamento. Scarsa, invece, risulta l'attenzione che tali aziende riservano alla rappresentazione e narrazione del territorio all'interno del quale sono inserite: solo nei pochi casi in cui l'azienda svolge anche la funzione di attività ricettiva ci si sofferma sulla descrizione dei beni culturali e ambientali presenti in loco e sulla possibilità di partecipare a visite guidate e tour, mentre del tutto assente risulta l'attenzione nei confronti degli altri prodotti tipici. Ciò che, però, ci ha maggiormente colpito è il fatto che in nessun sito degli espositori viene mai menzionata la manifestazione 'Borgo diVino in Tour', né tra gli 'Eventi', né tra le 'News'.

Partendo da questa osservazione, allo scopo di capire quale importanza tali aziende abbiano attribuito alla loro partecipazione all'evento nel 2021 e di valutare gli esiti dello stesso dal punto di vista dei produttori-espositori, abbiamo proceduto con il metodo dell'intervista telefonica a tale categoria di soggetti. Luci ed ombre sono emerse dalle loro risposte: sicuramente tutti gli intervistati ritengono l'evento utile per la visibilità del proprio prodotto e marchio, tanto da dichiarare l'intenzione di parteciparvi anche in futuro. Ciò che accomuna le risposte è la perplessità verso l'evoluzione dell'evento: da occasione di incontro tra addetti del settore, successivamente è diventato un evento enoturistico *tout court*. Gli intervistati ritengono, quindi, che il punto di forza della manifestazione sia quello di diffondere la conoscenza del prodotto ad una platea generale e non più settoriale. Questa considerazione ci permette di comprendere come tali imprenditori focalizzino l'attenzione solo ed esclusivamente sul ritorno economico legato all'evento, senza riflettere sul fatto che manifestazioni come 'Borgo diVino Tour' potrebbero rappresentare un valido strumento di marketing territoriale capace di contribuire alla trasformazione dell'enoturismo da semplice segmento di nicchia in esperienza in cui la degustazione di vino si abbina alla conoscenza della cultura e delle tradizioni di una regione a vocazione vitivinicola, diventando una attrattiva per un

pubblico ampio composto sia da esperti e professionisti che da semplici appassionati e curiosi. Non bisogna infatti dimenticare che manifestazioni come questa, al di là della loro dimensione, possono rappresentare una leva economica soprattutto nei territori fortemente vocati a un turismo non stagionalizzato (Dwyer e Forsyth, 2005), diventando un palcoscenico di respiro nazionale/internazionale per le località ospitanti, che, successivamente, possono utilizzare la notorietà dell'evento per nuove proposte di fruizione del luogo (Ivona, 2022), al di là delle date in cui esso si svolge. In tal senso, un ruolo importante può essere riconosciuto ai social media, che gli stessi imprenditori intervistati hanno definito come uno strumento indispensabile per la promozione dell'evento: difatti

il passaggio dal web 1.0, concepito come un modo per visualizzare documenti ipertestuali senza alcuna possibilità di interazione per l'utente (ad eccezione di email e motori di ricerca), al web 2.0, basato invece proprio sulla opportunità offerta all'internauta di fruire ma allo stesso tempo di modificare o creare contenuti multimediali, ha rivoluzionato in maniera profonda l'approccio dei navigatori nei confronti di internet (Gattullo *et al.*, 2015, pp. 57-58).

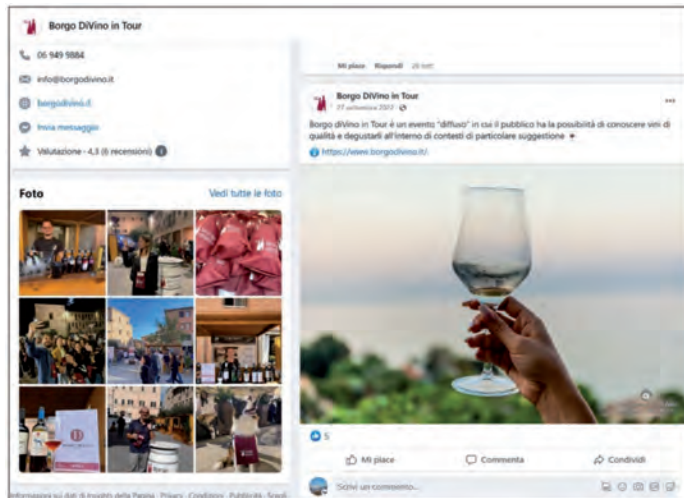
Tale cambiamento risulta essenziale quanto si parla di turismo enogastronomico in cui la componente "empirica" (Lemmi, 2009, p. 50) risulta fondamentale: il turista, infatti, vive un'avventura basata su sensazioni ed emozioni che lo spingono a voler condividere tale esperienza attraverso i social media. Questo ci porta ad affermare che attualmente i principali artefici della promozione delle destinazioni sono proprio i viaggiatori che, attraverso commenti, giudizi o recensioni influiscono in maniera significativa sulle scelte di consumo degli internauti che, abbandonate le forme tradizionali di divulgazione delle informazioni turistiche, preferiscono affidarsi alle immagini e alle avventure dei viaggiatori che li hanno preceduti.

Per verificare quanto gli organizzatori dell'evento siano consapevoli di tale cambiamento e dell'importanza di riuscire a narrare il prodotto turistico in modo emozionale e visivo, abbiamo analizzato la comunicazione digitale sui canali Facebook (www.facebook.com/borgodivinoointour) e Instagram (www.instagram.com/borgodivinoointour)⁴. In entrambi i casi, la comunicazione è affidata prevalentemente alle immagini. Guardando nello specifico la comunicazione su Facebook, essa sembra legata esclusivamente alla necessità di pubblicizzare la cadenza delle tappe del tour con post che precedono l'evento e immagini che ne testimoniano lo svolgimento. Il primo post è datato 28 febbraio 2020; complessivamente sulla pagina sono presenti circa 400 foto di cui: 8 (ovvero il 2%) sono riferite ai cibi tipici dei luoghi delle tappe; 33 ai paesaggi e alle località; 62 riproducono le locandine delle singole tappe dell'evento; 18 riguardano i media partner e gli sponsor; le restanti immagini,

⁴ Ultimo accesso: 23.2.2023.

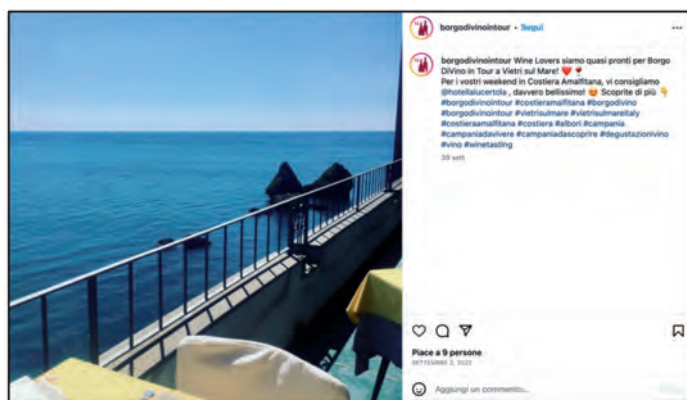
piuttosto stereotipate, sono dedicate ai partecipanti e agli allestimenti. In alcuni casi le immagini sono accompagnate dal testo, come ad esempio “#BorgodiVino in tour... finalmente si parte! L'unico evento itinerante che abbraccia l'Italia e che porta, nelle meravigliose cornici dei suoi borghi più belli, i migliori vini nazionali. Degustazioni, esperienze gastronomiche e percorsi formativi, all'interno di scenari mozzafiato” (post del 27 maggio 2021) (Fig. 1) o “Borgo diVino in Tour è un evento «diffuso» in cui il pubblico ha la possibilità di conoscere vini di qualità e degustarli all'interno di contesti di particolare suggestione” (post del 27 settembre 2022) (Fig. 2). Ciò che balza all'osservazione sono due elementi significativi: il primo è l'assenza pressoché totale dei commenti dei visitatori, come se la pagina Facebook dell'evento fosse solo una bacheca virtuale; i rarissimi commenti riguardano soltanto la richiesta di informazioni logistiche. Il secondo elemento è il mancato aggiornamento della pagina; l'ultimo post è datato 10 ottobre 2022, in coincidenza con l'ultima tappa del tour, confermandone, quindi, un utilizzo limitato al periodo della manifestazione. Benché venga talvolta dichiarato che ‘Borgo diVino in Tour’ sia “un evento itinerante che abbraccia l'Italia dei suoi Borghi più belli, raccontando le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese. Racconto, condivisione, *heritage*, riscoperta delle tradizioni” (post del 12 agosto 2022), di fatto la narrazione attraverso i social media disattende l'intenzione dichiarata.

Considerando la valenza tipicamente visuale di Instagram, le considerazioni sono purtroppo simili; in questo caso, le immagini sono più numerose, pari a 540. Di queste, 23 risultano dedicate ai cibi tipici del luogo; 74 al paesaggio e alle



Fonte: www.facebook.com/borgodivinointour (ultimo accesso: 23.2.2023).

Fig. 1 - Pagina Facebook 'Borgo diVino in Tour': post del 27 maggio 2021



Fonte: www.facebook.com/borgodivinoitour (ultimo accesso: 23.2.2023).

Fig. 2 - Pagina Facebook 'Borgo diVino in Tour': post del 27 settembre 2022

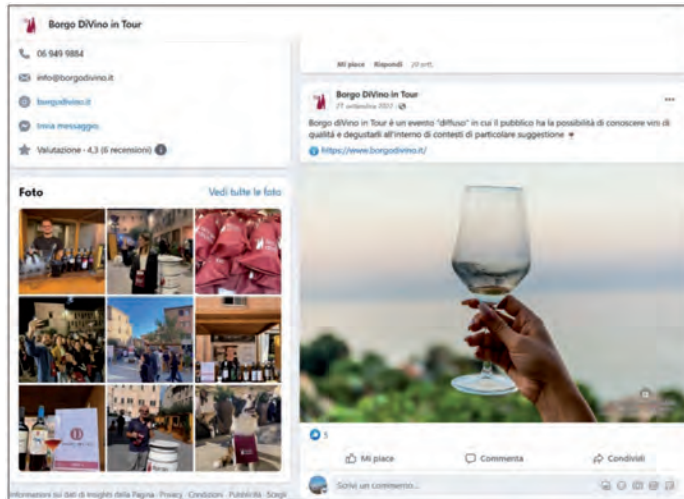
località; 261 alle locandine degli eventi; 15 ai media partner e sponsor; il resto ai partecipanti e allestimenti. Inoltre, sono presenti nove video sullo svolgimento di alcune tappe e uno girato a Spello sulla valorizzazione del paesaggio, postato anche su Facebook durante i giorni di svolgimento della manifestazione a ottobre 2022. La comunicazione su Instagram si conclude lo stesso giorno di Facebook, il 10 ottobre 2022, con il medesimo post.

Un'analisi dei contenuti condotta mediante un approccio semiotico-visuale certamente rileva una comunicazione impersonale, perlopiù estetizzata e stereotipata, che mostra i territori attraverso una carrellata di immagini, ma non li racconta. L'occhio dietro l'obiettivo è, infatti, sempre eterodiretto poiché semplicemente documenta e restituisce frammenti dell'evento, scorci di vedute e panorami, istantanee di soggetti divertiti che prendono parte ai diversi appuntamenti attraverso cui si srotola la rassegna (Figg. 3-5).

Data, però, l'assenza di un racconto di profondità che faccia emergere le motivazioni, la personale esperienza, il punto di vista dei visitatori ritratti, questi finiscono per giocare, nel cordone tematico generale, il ruolo di mere comparse che non sono mai portatrici (o, meglio ancora, costruttrici) di storie.

In tal modo, peraltro, non si coglie appieno la preziosa opportunità di creare attraverso il dispositivo social-mediale e il linguaggio proprio del *visual storytelling* (Orzati, 2019) un caleidoscopio verbo-iconico di piccole storie plurali, di voci differenti, di sguardi e traiettorie umane molteplici che, incrociandosi anche solo per il tempo di un brindisi, creano spazi per un racconto condiviso insieme alla comunità che di volta in volta li ospita. Il rischio, in altre parole, è quello di ope-

rare secondo il paradigma del cosiddetto *selective storytelling* (Sandercock, 2003), che di fatto, perseguendo eminentemente l'artificioso effetto cartolina, opera una riduzione di complessità nel racconto, assegnando ai territori il modesto ruolo di scenografia dell'evento.



Fonte: www.instagram.com/borgodivinointour (ultimo accesso: 23.6.2023).

Fig. 3 - Profilo Instagram 'borgodivinointour': post del 2 settembre 2022



Fonte: www.instagram.com/borgodivinointour (ultimo accesso: 23.6.2023).

Fig. 4 - Profilo Instagram 'borgodivinointour': post del 1 settembre 2022

racconto “La vigna” di Cesare Pavese presente nella scheda di Neive (“Una vigna sale sul dorso di un colle fino ad incidersi nel cielo, è una vista familiare” – Pavese, 2002, p. 140), che fa immedesimare ogni lettore nel protagonista (ragazzo di ieri/ uomo adulto di oggi) che osserva il paesaggio agricolo delle Langhe: uno spunto ricco di suggestioni che può essere opportunamente ampliato con rimandi a brani delle opere di altri autori piemontesi, come Beppe Fenoglio e Davide Lajolo, e riportando foto e filmati delle prospere campagne ammantate dai filari del nebbiolo.

Sarebbe dunque opportuno costruire un *fil rouge* tra le tappe, cominciando dalla ‘messa a valore’ di tutte le informazioni contenute nelle schede di ciascun borgo presenti nel portale www.borghipiubelliditalia.it, ‘travasandole’ nel sito dedicato all’evento. In questo modo, si metterebbero in luce i numerosi beni ambientali e culturali presenti nelle diverse tappe di ‘Borgo diVino in Tour’, nonché gli altri eventi organizzati nel corso dell’anno, strumenti di marketing territoriale (Timore, 2013) indispensabili per la creazione della *imageability* (Lynch, 1960) locale.

Al tour 2023, oltre ai luoghi caratterizzati da una consolidata vocazione vitivinicola (Nemi con le DOC Castelli Romani, Valvasone Arzene con la DOC Grave del Friuli, Eгна con il Pinot nero; Neive con il Barbaresco; la Valpolicella, sub-regione ricca di vini DOC e DOCG – Amarone, Recioto, Valpolicella, Valpolicella Superiore, Ripasso; Città Sant’Angelo con la DOC Montepulciano d’Abruzzo; Spello con i vitigni Grechetto, Merlot e Sangiovese), partecipano borghi che offrono insieme a vini genuini locali meno rinomati altre eccellenze gastronomiche ancorate alla tradizione (olio Brisighello DOP, tartufo a Montaione, cardi selvatici sott’olio ad Altomonte, *gnumareddi* – involtini di interiora – a Cisternino, arancio biondo del Piceno a Grottammare Alta, limoni e limoncello ad Albori, legumi ad Oratino, torta Donizetti a Borgo Santa Caterina) che possono essere considerate come *iconemi*, ossia segni “all’interno di un insieme organico di segni, come sineddoche, come parte che esprime il tutto o che lo esprime con una funzione gerarchica primaria, sia in quanto elemento che meglio d’altri incarna il *genius loci* di un territorio sia in quanto riferimento visivo di forte carica semantica del rapporto che una società culturale stabilisce con il proprio territorio” (Turri, 1998, p. 19). Ovviamente la carenza di riferimenti a tali eccellenze gastronomiche va colmata in quanto non si può pensare che la presenza in un’area geografica di prodotti tipici sia sufficiente a garantire che essi diano luogo ad una domanda turistica: perché ciò si verifichi è indispensabile avviare iniziative di comunicazione e di promozione collettiva che, anche attraverso il ricorso ad internet, ne amplifichino la visibilità. In particolare, tenendo conto del fatto che la piena valorizzazione di tali prodotti si può conseguire attraverso la loro trasformazione in piatti della tradizione locale, eredità del passato cui le comunità locali attribuiscono valore identitario, sarebbe utile inserire riferimenti alle ricette tipiche (accompagnandole con foto e video) che, capaci di riflettere la straordinaria diversità ecologica, produttiva e culturale

del territorio italiano, potrebbero svolgere un ruolo chiave nella promozione turistica dei territori in questione. Inoltre, nella consapevolezza del fatto che tutti i prodotti enogastronomici sono il frutto di un sapere tramandato da generazioni (Palagiano e Belluso, 2013) e sono fattori ‘artificiali’ della vita, ossia componenti che appartengono alla cultura che il gruppo umano stesso costruisce e gestisce (Finocchi, 2010), si potrebbero fornire ai potenziali visitatori informazioni relative alla storia di tali “giacimenti gastronomici” (Paolini, 2000, p. 11) e ai cambiamenti verificatisi nel corso del tempo anche all’interno dei processi produttivi.

In conclusione, lo sforzo da compiere nella gestione della comunicazione virtuale che ha il compito di precedere l’evento ‘Borgo diVino in Tour’ e di accompagnarlo in tutte le fasi successive di fidelizzazione dei turisti esperienziali (sforzo assolutamente alla portata dell’Associazione ‘I Borghi più belli d’Italia’, che come abbiamo sottolineato presenta un ricco bagaglio di messaggi comunicativi nel web che aspettano soltanto di essere messi a sistema) magari proprio attraverso le metodologie del Placetelling® (cfr. §1), è quello di presentare il paesaggio dei borghi come uno “spettacolo teatrale” (“uno spazio vivo, che produce in noi delle emozioni” – Turri, 1998, p. 165) e l’enogastronomia come il suo protagonista principale, capace non solo e non tanto di nutrire gli spettatori, quanto di trasmettere loro “odori, colori, parvenze, magie, suoni e parole” (*ibidem*, p. 142) del rapporto in eterno divenire tra natura e cultura consolidatosi e stratificatosi nel tempo in ognuna delle tappe del tour.

Bibliografia

- Afferni R., Ferrario C. (2017). Turismo religioso e cibo: le produzioni monastiche quali esempi di cultural heritage. *Annali di Ricerche e Studi di Geografia*, 73: 63-75.
- Albanese V. (2019). Pratiche memoriali nel web semantico. Sentiment analysis e le micronarrazioni territoriali. *Geotema*, 59: 110-120.
- Albanese V., Graziano T. (2020). *Place, Cyberplace e le nuove geografie della comunicazione*. Bologna: Bononia University Press.
- Appadurai A. (1986). On culinary Authenticity. *Anthropology Today*, 2, 4: 25.
- Barnes T.J., Duncan J.S., a cura di (1992). *Writing Worlds: Discourse, Text and Metaphor in the Representation of Landscape*. London-New York: Routledge.
- Barthes R. (1957). *Mythologies*. Paris: Editions du Seuil.
- Barthes R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 5: 977-986 (trad. it. L’alimentazione contemporanea. In: Marrone G., a cura di, *Scritti: società, testo, comunicazione*. Torino: Einaudi, 31-41).
- Baudrillard J. (1979). *De la seduction*. Paris: Galilée.
- Bell D., Valentine J. (1997). *Consuming Geographies: We are where We eat*. London: Routledge.
- Bellezza G. (1999). *Geografia e beni culturali*. Milano: FrancoAngeli.

- Belliggiano A., De Rubertis S. (2013). Le filiere corte agroalimentari nei processi di sviluppo locale. In: Baccarani C., Maizza A., Golinelli G.M., a cura di, *Il territorio come giacimento di vitalità per l'impresa. Referred Electronic Proceeding del XXIV Convegno annuale di Sinergie, 18-19 ottobre 2012, Università del Salento, Lecce*. Verona: Cueim comunicazione.
- Bourdieu P. (1979). *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris: Ed. de Minuit.
- Boy J.D., Uitermark J. (2017). Reassembling the city through Instagram. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 42: 612-624. DOI: 10.1111/tran.12185
- Branduini P., Pettenati G. (2022). Paesaggi del Cibo. In Spadaro C., Toldo A., Dansero E., a cura di, *Geografia e Cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*. Firenze: Società di Studi Geografici.
- Chiariati F. (2022). Italia fuori dall'Italia. Identità nazionale e regionale dei prodotti alimentari nelle comunità italo-americane all'inizio del XX secolo. In: Spadaro C., Toldo A., Dansero E., a cura di, *Geografia e Cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*. Firenze: Società di Studi Geografici.
- Cirelli C., Graziano T. (2019). DMO, destination branding e narrazioni territoriali: analisi critica di un progetto di riordino turistico. *Geotema*, 57: 223-230.
- Cosgrove D. (1990). *Realtà sociali e paesaggio simbolico*. Milano: Unicopli.
- Couldry N., Hepp A. (2016). *The mediated construction of reality Polity*. Cambridge (UK)-Malden (USA): Polity Press.
- D'Eramo M. (2017). *Il selfie del mondo. Indagine sull'età del turismo*. Milano: Feltrinelli.
- De Rubertis S. (2022). *Turismo, crescita economica e sviluppo territoriale. Una prospettiva geografica*. Bologna: Patròn Editore.
- Dwyer L., Forsyth P. (2005). Estimating the Impacts of Special Events on an Economy. *Journal of Travel Research*, Vol. 43, 4: 351-359. DOI: 10.1177/0047287505274648
- Feuerbach L. (1862)(1960). Das Geheimnis des Opfers oder der Mensch ist was er ißt. In: Bolin W., Jodl F., a cura di, *Ludwig Feuerbach Sämtliche Werke*, Stuttgart (Bad Canstatt): Frommann Verlag, 41-67.
- Finocchi F. (2010). *Geografie del gusto*. Roma: Aracne.
- Fischler C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27, 2: 275-292. DOI: /10.1177/053901888027002005
- Gattullo M., Rinella A., Rinella F. (2015). L'immagine pubblica del turismo enogastronomico delle regioni italiane: nuove 'idee di viaggio' per sapori e profumi tradizionali?. *Annali del Turismo*, 4, 1: 51-70.
- Gavinelli D., Zanolin G. (2020). *Geografia del turismo contemporaneo. Pratiche, narrazioni, luoghi*. Roma: Carocci.
- Geyzen A. (2014). Food studies and the heritage turn: a conceptual repertoire. *Food and History*, 12, 2: 67-96. DOI: 10.1484/J.FOOD.5.108963
- Jaia L., Fait M., Cavallo F., Scorrano P., Maizza A. (2014). Experiential marketing per il brand-land dei prodotti tipici: diventare marchio comunicando il territorio. In: Baccarani C., Paniccia P., Golinelli G.M., cura di, *Atti del XXVI Convegno annuale di Sinergie*.
- Ivona A. (2022). Gli eventi gastronomici minori per la ripartenza del turismo in Italia. In: Spadaro C., Toldo A., Dansero E., a cura di, *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni*

- e discipline a confronto. Memorie geografiche NS 20. Firenze: Società di Studi Geografici, 199-206.
- Ivona A., Rinella A., Rinella F., Epifani F., Nocco S. (2021). "Resilient Rural Areas and Tourism Development Paths: a Comparison of Case Studies". *Sustainability*, 13, 3022: 1-22.
- Lemmi E. (2009). *Dallo «spazio consumato» ai luoghi ritrovati. Verso una geografia del turismo sostenibile*. Milano: FrancoAngeli.
- Lynch K. (1960). *The Image of The City*. Boston: MIT Press.
- MacCannel D. (1976). *The Tourist. A new Theory of the Leisure Class*. Berkeley: University of California Press.
- McBride A.E. (2010). Food Porn. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 1: 38-46. DOI: 10.1525/gfc.2010.10.1.38
- Meek D. (2012). YouTube and Social Movements: A Phenomenological Analysis of Participation, Events and Cyberplace. *Antipode*, 44, 4: 1429-1448. DOI:10.1111/j.1467-8330.2011.00942.x
- Mimmo M.C., Palma E. (2001). Funzioni pubbliche e città 'digitali'. Una valutazione comparativa dei venti capoluoghi regionali. In Rinella A., a cura di, *Funzioni pubbliche e città 'digitali': esperienze a confronto*. Bari: Wip Edizioni Scientifiche, 23-48.
- Orzati D. (2019). *Visual Storytelling. Quando il racconto si fa immagine*. Milano: Hoepli.
- Palagiano C., Belluso R. (2013). Mangiare geografico nell'era della globalizzazione. Le 'isobrome' per un turismo creativo nella regione Lazio. In: Di Blasi E., Arangio A. e Graziano T., a cura di, *Percorsi creativi di sviluppo urbano. I foodies: turisti per gusto nella città multi-etnica*. Bologna: Patron, 109-122.
- Paolini D. (2000). *I luoghi del gusto*. Milano: Baldini&Castoldi.
- Pavese C. (2002). *Tutti i racconti* (a cura di Masoero M.). Torino: Einaudi.
- Petrella M. (2019). Monumenti gastronomici. Cartografia e invenzione della cucina regionale. *Bollettino dell'Associazione Italiana di Cartografia*, 167: 28-38. DOI: 10.13137/2282-572X/30593
- Picci L. (1999). *La sfera telematica nella intermediazione turistica*. Bologna: Baskerville.
- Pollice F. (2017). Placetelling® per lo sviluppo di una coscienza dei luoghi e dei loro patrimoni. *Territori della Cultura*, 30: 106-111.
- Pollice F. (2018). Valorizzazione dei centri storici e turismo sostenibile nel bacino del Mediterraneo. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 1: 41-56. DOI: 10.13128/bsgi.v1i1.88
- Pollice F., Rinella A., Rinella F., Epifani F. (2019). "C'era una volta... e c'è ancora": la narrazione dell'autenticità nel Progetto Comunità Ospitali dell'Associazione Borghi Autentici d'Italia (BAI). *Geotema*, supplemento, 23: 129-142.
- Pollice F., Rinella A., Epifani F., Miggiano P. (2020). Placetelling® as a Strategic Tool for Promoting Niche Tourism to Islands: The Case of Cape Verde. *Sustainability*, 12, 4333. DOI: 10.3390/su12104333.
- Pollice F., Rinella A., Epifani F., Sponziello M. (2021). Cooperative di comunità come pratica territorializzante. Il caso di Biccari. In: Bozzato S., a cura di, *Turismo, comunità, territori. Frontiere di sostenibilità*. Sesto San Giovanni (Milano): Mimesis, 37-50.

- Pollice F., Rinella A. (2022). "From marginal place to 'cornerstone': the 'transformission' of Monteleone di Puglia" (Italy). *Geotema*, 68: 33-43.
- Pollice F., Rinella A., Rinella F. (2023). Dalle singole fragilità delle aree interne alla resilienza cooperativa. Una proposta formativa per i territori dell'Associazione Borghi Autentici d'Italia. In *Memorie geografiche - Giornate di studio "Geografia e tecnologia"* (SSG, Pisa 30 giugno-1 luglio 2022), in corso di pubblicazione.
- Pollice F., Rinella A., Ivona A., Rinella F. (s.d.). Belli e indomiti. Il percorso di sviluppo territoriale *self-oriented* dell'Associazione "I Borghi più belli d'Italia". *Bollettino AIC*, in corso di pubblicazione.
- Rabbiosi C. (2016). Turismo e prodotti tipici: un approccio performativo alla patrimonializzazione. Note da Verucchio. *Rivista Geografica Italiana*, 124: 301-318.
- Rabbiosi C. (2018). *Il territorio messo in scena. Turismo, consumi, luoghi*. Milano-Udine: Mimesis.
- Rinella A., Rinella F. (2019). Dalle tessere marginali al mosaico progettuale in rete: le proposte di sviluppo locale dell'Associazione 'Borghi Autentici d'Italia'. In: Pollice F., Urso G., Epifani F., a cura di, *Ripartire dal territorio. I limiti e le potenzialità di una pianificazione dal basso. Atti del X Incontro italo-francese di Geografia sociale*, Lecce, 30-31 marzo 2017, Placetelling® - Collana di Studi geografici sui luoghi e sulle loro rappresentazioni. Lecce: Università del Salento, 2: 211-223.
- Rossi A., Goetz M. (2011). *Creare offerte turistiche vincenti con Tourist Experience Design*. Milano: Hoepli.
- Sandercock L. (2003). Out of the Closet: the Importance of Stories and Storytelling in Planning Practice. *Planning Theory & Practice*, 4(1): 11-28. DOI: 10.1080/1464935032000057209
- Sartori G. (1998). *Homo videns. Televisione e post pensiero*. Roma-Bari: Laterza.
- Schmitt B.H. (1999). *Experiential marketing*. New York: The Free Press.
- Stano S. (2015). Cibo e identità culturale. *Lexia. Rivista di semiotica*, 19-20: 17-37. DOI 10.4399/97888548857142
- Teti V. (2015). *Fine pasto. Il cibo che verrà*. Torino: Einaudi.
- Timore A. (2013). La risorsa locale del cioccolato come attrattiva turistica: case studies a confronto. In: Di Blasi E., Arangio A., Graziano T., a cura di, *Percorsi creativi di sviluppo urbano. I foodies: turisti per gusto nella città multietnica*. Bologna: Patron, 123-134.
- Turco A. (2012). *Turismo e territorialità*. Milano: Unicopli.
- Turri E. (1998). *Il paesaggio come teatro. Dal territorio vissuto al territorio rappresentato*. Venezia: Marsilio.
- Vagni T. (2017). Food (is not) Porn. Le immagini del cibo e l'orizzonte della scomparsa. *Mediascape Journal*, 9: 56-69.
- Vanolo A. (2017). *City Branding. The ghostly politics of representation in globalising cities*. New York: Routledge.
- Wellman B. (2001). Physical place and cyberplace: the rise of personalized networking. *International Journal of Urban and Regional Research*, 25, 2: 227-252. DOI: 10.1111/1468-2427.00309

Alessia Toldo*, Veronica Allegretti*,
Sabrina Arcuri**, Maurizia Pierri***

*Povert  alimentare, right to food e politiche locali del cibo.
Prime riflessioni critiche*

Parole chiave: povert  alimentare, sicurezza alimentare, diritto al cibo, politiche locali del cibo, *food welfare*.

Il contributo si propone di approfondire il fenomeno della povert  alimentare in chiave multidisciplinare e critica nel contesto delle politiche locali del cibo, adottando un approccio orientato ai diritti. A tal fine, ricostruisce lo stato dell'arte a partire dalle molteplici definizioni a esso associate in letteratura e dalle misure di contrasto che pi  spesso vengono proposte, come la distribuzione delle eccedenze e l'educazione alimentare. L'obiettivo  , infatti, duplice: fornire, da un lato, un nuovo quadro concettuale, attraverso il riferimento al diritto al cibo e alla povert  alimentare in luogo di altre definizioni; e, dall'altro, prime indicazioni di policy per costruire sistemi innovativi di *food welfare*.

Food poverty, right to food and local food policies. First critical reflections

Keywords: food poverty, food security, right to food, local food policies, food welfare.

The contribution aims at examining the phenomenon of food poverty from a multidisciplinary and critical viewpoint in the context of local food policies, adopting a rights-based approach. We will start by reconstructing the state of the art, from the multiple definitions associated with it in the literature and the contrasting measures that are most often implemented: the distribution of surpluses and food education. The objective is, in fact, twofold: to provide – on the one hand – a new conceptual framework (through reference to the right to food and food poverty in place of other definitions) and – on the other – giving initial policy indications to build innovative food welfare systems.

* Torino. Dipartimento di Culture, Politica e Societ . Universit  degli Studi di Torino, Lungo Dora Siena 100, 10153 Torino, alessia.toldo@unito.it; veronica.allegretti@unito.it.

** Pisa. Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali. Universit  di Pisa, Via del Borghetto 80, 56124 Pisa, sabrina.arcuri@unipi.it.

*** Lecce. Dipartimento di Scienze Giuridiche. Universit  del Salento, Via per Arnesano, 73047 Monteroni di Lecce (LE), maurizia.pierri@unisalento.it.

Saggio proposto alla redazione il 6 marzo 2023, accettato il 31 maggio 2023.

Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023, Issn 0035-6697, pp. 133-151, Doi 10.3280/rgioa4-2023oa16855

Copyright   FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

1. INTRODUZIONE. – Nei *food studies* e, in particolare, nel campo delle *food policies*, la compromissione dell’accesso al cibo rappresenta un tema fondamentale e presente oramai in maniera trasversale rispetto ai diversi contesti geografici (Sonnino, 2016; Beacom *et al.*, 2021). Esso viene generalmente declinato – tanto nel dibattito pubblico, quanto in quello accademico – attraverso il concetto di *food security*, inteso come la condizione in cui “tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti, che garantiscano necessit  e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana” (FAO, 1996). Sonnino (2016) osserva come la sicurezza alimentare e l’accesso a cibo sano e nutriente rappresentino uno degli obiettivi principali delle politiche del cibo. Il suo riferimento diretto, nel testo, alle *urban food strategies* traduce la centralit  assegnata alla citt  come attore strategico delle politiche di sicurezza alimentare, in un’ottica transcalare e multidimensionale. In questa prospettiva, diversi contributi hanno indagato, attraverso approcci e sguardi disciplinari differenti, il ruolo delle *food policies* nel contrasto all’insicurezza alimentare (es. Wrigley, 2002; Filippini *et al.*, 2019; Cattivelli, 2022; Zerbian e de Luis Romero, 2022). In generale, la governance alimentare urbana   considerata un fattore cruciale per garantire un accesso equo al cibo (Moragues-Faus, 2020) e i processi decisionali e attuativi condotti nelle arene di politica alimentare sono visti come essenziali per ottenere migliori risultati in termini di sicurezza alimentare (Llieva, 2017; Schiff, 2008; Zerbian e de Luis Romero, 2022).

In questo contributo vogliamo per  incrociare il campo della *food governance* e delle politiche del cibo con un altro concetto, sovente utilizzato come sinonimo diinsicurezza alimentare: quello di *food poverty*, in una logica *right-based*. Al netto della polisemicitt  riscontrabile in letteratura, la povert  alimentare viene interpretata come una delle dimensioni della pi  generale povert  (Dowler, 2003; O’Connell e Brannen, 2021). In questa logica, collocando le nostre riflessioni in relazione al Nord del mondo, pensiamo che occuparsi di povert  alimentare e politiche del cibo, muovendosi nel perimetro che i discorsi sul *right to food* hanno ormai ampiamente delineato (per esempio de Schutter, 2014) implichi qualcosa di diverso e solo in parte sovrapponibile rispetto a pensare e costruire *food policies* come strumenti di contrasto della *food insecurity*.

Questo passaggio, molto pi  che semantico, muove dall’idea che – come spesso accade per i fenomeni complessi e multidimensionali – la povert  alimentare sia costruita pi  a partire dalle soluzioni che da una vera e propria concettualizzazione del problema; e, pi  nello specifico, da interventi pensati per un fenomeno diverso: l’insicurezza alimentare, intesa come negazione della *food security*. Questo ci sembra evidente soprattutto in relazione alle tipologie ricorrenti di interventi presenti nelle *food policies* (anche quelle meno strutturate) pensati per garantire l’accesso a cibo sano e nutriente. Ci riferiamo, in particolare, al recupero e redistribi-

buzione delle eccedenze a fini di solidarietà sociale, che attiene principalmente alla dimensione della disponibilità e dell'accesso materiale; così come all'educazione alimentare (sovente anche finanziaria) e alla *food literacy*, che si rifanno alle conoscenze e competenze come dimensione immateriale dell'utilizzo. Il primo blocco di interventi traduce i discorsi dominanti connessi alla nota immagine della scarsità nell'abbondanza (Campiglio e Rovati, 2009) che invita a una risignificazione simbolica e materiale dello spreco come risorsa per le persone più fragili, mobilitando obiettivi di solidarietà sociale e di sostenibilità ambientale in una logica *win-win* (Riches 2002; Barzeghi *et al.*, 2016); il secondo discende dall'idea che l'accesso al cibo sia ostacolato, fra le altre cose, anche e soprattutto dalla mancanza di capitale culturale delle persone in condizione di marginalità socio-economica (McGowan *et al.*, 2015).

In questo contributo ci concentreremo in particolare sulla prima questione sostenendo, in accordo con il dibattito più critico (Dowler, 2014; Garthwaite, 2016; Caraher e Furey 2018; Smith e Thompson, 2022), come questa traiettoria non solo abbia ormai rivelato la propria fallacia nell'affrontare il fenomeno, poiché non indirizzata a intercettarne le cause strutturali, ma sia anche all'origine di processi di soggettivazione, disciplinamento e stigma. Seguendo Nally (2015), riteniamo infatti che i discorsi sulla povertà alimentare siano importanti quanto le sue dinamiche socio-economiche e politiche poiché, attraverso il loro potere simbolico, "producono una realtà sociale" (p. 1).

In questo quadro, il presente contributo, pur in una forma ancora esplorativa, adotta un chiaro posizionamento critico mettendo in discussione tanto l'impianto teorico, quanto l'approccio pratico della politica e delle politiche (sia di welfare, sia alimentari) rispetto alla compromissione dell'accesso al cibo. L'obiettivo è fornire, da un lato, un nuovo quadro concettuale (attraverso il riferimento al diritto al cibo e alla povertà alimentare in luogo di altre definizioni) e, dall'altro, prime indicazioni di policy per costruire sistemi innovativi di *food welfare* (Allegretti *et al.*, in pubblicazione). Elemento tutt'altro che trascurabile, lo fa – e non potrebbe essere diversamente, considerando la natura multidimensionale dell'oggetto di ricerca – combinando diversi sguardi disciplinari di autrici impegnate da tempo sul tema. In questo articolo dialogano, infatti, diversi saperi delle scienze sociali: oltre alla geografia, la sociologia, la giurisprudenza e l'economia agraria. L'articolo si struttura quindi nel seguente modo: nel primo paragrafo ricostruiamo la cornice più ampia entro cui è necessario, secondo tutte noi, inscrivere i discorsi, le politiche, i progetti e le azioni di contrasto alla povertà alimentare: il diritto al cibo. Nel secondo, introduciamo la povertà alimentare come concetto che meglio di altri è capace di cogliere e rendere visibile la complessità del fenomeno e che, in una logica performativa, prima costruisce il problema e, solo dopo, le possibili soluzioni. Nel terzo paragrafo tracciamo l'evoluzione del sistema di welfare alimentare evi-

denziando il legame ormai consolidato – ma non neutro, n  innocuo – fra spreco e povert  alimentare. Nelle conclusioni suggeriamo la necessit  di un nuovo lessico e un nuovo posizionamento capaci di informare politiche e azioni pi  efficaci di welfare alimentare.

2. IL DIRITTO AL CIBO. – Il diritto al cibo ha natura composita e articolata, che scaturisce dalla complessit  del suo oggetto: il cibo   infatti un elemento naturale/materiale, ma anche una delle *res non naturales* in quanto esito e rappresentazione di “processi culturali che coinvolgono la domesticazione, la trasformazione, la reinterpretazione di ci  che   presente in natura” (Di Giacinto, 2013, p. 179). L’essere umano non si limita a utilizzare ci  che   nella sua disponibilit , ma *crea il proprio* cibo, selezionando le variet  di piante che intende coltivare e alternando, sostituendo o favorendo l’attivit  di produzione a quella di predazione, sulla base di criteri di natura economico-nutrizionale e simbolica (dimensione socio-culturale del cibo) (Montanari, 2004). Successivamente, elabora i prodotti-base attraverso le pi  semplici o sofisticate tecniche culinarie, anch’esse strettamente correlate a tradizioni culturali e/o religiose (Anderson, 2005).

L’intreccio tra *materia e cultura* complica il rapporto tra cibo e persona anche nella prospettiva di un riconoscimento giuridico, che pu  essere in prima battuta configurato in termini di “legittima rivendicazione” (Bobbio, 1990), legata a un diritto inviolabile e consolidato, come il diritto alla vita e all’integrit  fisica (Rodot , 2012) e poi di pretesa a tutto tondo, di difficile configurazione a causa della predetta struttura fisiologicamente composita. Da un lato, infatti, il cibo   un diritto umano fondamentale, strumentale al godimento di altri diritti; dall’altro,   un diritto culturale (strettamente correlato alla scelta - aspetto qualitativo); infine,   un diritto economico nel doppio senso di diritto prestazionale (con riferimento al diritto di ricevere la nutrizione minima a livello di sussistenza - aspetto quantitativo) e di libert  economica, legata al commercio di prodotti alimentari, intesi come merce di scambio.

In questa prospettiva, alcuni/e autori/trici hanno ritenuto il diritto al cibo come il pi  fondamentale e concreto dei diritti economici (Spitz, 1985) poich  la maggior parte del cibo consumato ha un valore di mercato; esso, infatti, avrebbe una doppia rilevanza per chi produce, in funzione del valore d’uso (auto-provvigionamento) e del valore di scambio. Secondo Spitz, questa duplice natura si rifletterebbe in coppie di opposti a diversi livelli di realt  e di analisi: merci e bisogni di base; forze di estrazione e forze di conservazione; mercato e auto-provvigionamento; pratiche di estorsione effettuate da alcuni gruppi sociali (ad esempio i proprietari terrieri contro gli affittuari) e di redistribuzione all’interno di alcune categorie sociali; sfruttamento e solidariet ; realismo economico e giudizio morale; diritti economici e diritti umani (*ibidem*). La componente economicamen-

te rilevante del diritto di accedere a una alimentazione sufficiente e adeguata sollecita l'intervento degli attori istituzionali, ai diversi livelli territoriali, dal locale al globale, affinché si realizzi un impianto efficace di *food welfare*, da inglobare nelle politiche generali del *social welfare system*.

Sul piano del diritto positivo la natura complessa del diritto al cibo è stata progressivamente metabolizzata. È infatti radicata a livello internazionale una concezione del *right to food* conforme alla garanzia delle sue componenti fondamentali: sufficienza e adeguatezza. La prima ha una natura quantitativa, anche se articolata, essendo correlata a coordinate temporali – quante volte al giorno si deve mangiare – e fisiologiche – la quantità di cibo dipende dalla costituzione, l'età, il sesso e il tipo di attività svolta da un individuo: evoca l'atto di *nutrirsi* (piuttosto che *mangiare*), a sua volta connesso al diritto alla *sopravvivenza* (più che alla *vita*). La seconda consente di attrarre nel tema del diritto al cibo sia gli elementi socio-culturali sopra menzionati (adeguatezza socio-culturale), sia gli elementi qualitativi (adeguatezza della dieta) che presuppongono il riconoscimento della diversità alimentare come una condizione necessaria per l'elaborazione di un'alimentazione adeguata (Almerico, 2014). I testi normativi di riferimento hanno come punto di partenza la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo¹, che colloca il diritto al cibo tra i diritti umani fondamentali per essere strumentale a una vita dignitosa; questo implica la possibilità di ogni individuo di accedere a un'alimentazione sana, nutriente, sicura e adeguata sia dal punto di vista quantitativo, sia qualitativo (*Right to Adequate Food*, RtAF). Infatti, il diritto all'alimentazione si compone di due elementi complementari: la *disponibilità* del cibo e l'*accessibilità* dello stesso (Beuchelt e Virchow, 2009). La disponibilità, secondo la definizione che ne offre il Comitato per i diritti economici, sociali e culturali², deve essere intesa come possibilità “di trarre direttamente la sua alimentazione dalla terra o dalle altre risorse naturali, o di disporre di sistemi di distribuzione, di trattamento e di mercato operativi e capaci di trasportare i prodotti alimentari dal luogo di produzione a quello in cui sono necessari in funzione della domanda”. Per quanto riguarda il profilo dell'accessibilità, il medesimo Comitato ha precisato che si tratta della possibilità fisica ed economica di ogni individuo di procurarsi cibo in quantità *sufficiente*. La sufficienza non riguarda semplicemente e limitatamente la dimensione quantitativa (razione minima di calorie) ma qualitativa, con riferimento all'adeguatezza del cibo rispetto ai propri bisogni e alla propria cultura, alla necessità di assicurare una combinazione di elementi che garantiscano crescita fisica e mentale, svilup-

¹ Articolo 25, comma I della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite del 10 dicembre 1948.

² Si tratta di una commissione istituita in base alla risoluzione n. 1985/17 del Consiglio Economico e Sociale (ECOSOC) del 28 maggio 1985 e composta da esperti indipendenti, incaricati di sorvegliare l'attuazione del Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali.

po, sostentamento e attivit  fisica. Tutto ci  conformemente ai bisogni fisiologici dell'essere umano in tutti gli stadi di vita, in funzione del sesso e della professione. In questa ottica, diventa fondamentale il tema della sicurezza alimentare, intesa non solo nel senso di certezza dell'accesso al cibo durevole nel tempo, ma anche di necessit  di ogni individuo di accedere a un nutrimento sano e sicuro. Nel *Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali* adottato dall'Assemblea delle Nazioni Unite il 16 dicembre 1996 ed entrato in vigore 10 anni dopo³, gli Stati hanno assunto l'impegno ad adottare ogni misura volta a migliorare i metodi di produzione, di conservazione e di distribuzione delle derrate alimentari mediante la piena applicazione delle conoscenze tecniche e scientifiche, cos  come la diffusione di nozioni relative ai principi della nutrizione e lo sviluppo o la riforma dei regimi agrari, in modo da conseguire l'accrescimento e l'utilizzo pi  efficaci delle risorse naturali. Successivamente, in occasione del *World Food Summit* delle Nazioni Unite,   stata sottoscritta la Dichiarazione di Roma sulla sicurezza alimentare e un Piano di Azione nel quale si ribadiva la necessit  di un impegno degli Stati a realizzare politiche mirate a garantire una provvista di cibo *nutrizionalmente adeguata*. Il Comitato per i diritti economici, sociali e culturali nella *Observation générale* n. 12 del maggio 1999 ha interpretato l'art. 11 del Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali attribuendo all'espressione "alimentazione adeguata" una connotazione culturale: "disponibilit  di cibo in quantit  e qualit  sufficienti a soddisfare le necessit  fisiologiche, privo di sostanze nocive ed *accettabile all'interno di ogni cultura*". Nella Risoluzione delle Nazioni Unite n. 10 dell'aprile 2000, il diritto al cibo ottiene la sua definitiva consacrazione come "diritto di avere un accesso regolare, permanente e libero, sia direttamente che tramite acquisti monetari, ad un'alimentazione qualitativamente e quantitativamente adeguata e sufficiente, *corrispondente alle tradizioni culturali* del popolo di cui   parte il consumatore e in grado di assicurare una vita fisica e psichica, individuale e collettiva, libera dall'angoscia, soddisfacente e degna". D'altro canto, l'attuazione del diritto al cibo implica la realizzazione di politiche volte a favorire la capacit  delle comunit  statali di "provvedere autonomamente ai propri bisogni alimentari", migliorando i metodi di produzione, conservazione e distribuzione, ma anche migliorando le prospettive di lavoro attraverso riforme agrarie a profitto di coloro che non possiedono terre.

Per quanto riguarda la tutela dell'alimentazione a livello nazionale, da un'indagine effettuata dalla FAO nel 2011⁴ e spesso citata in dottrina (Bottiglieri, 2014), risulta come, a volte, il riconoscimento del diritto al cibo sia esplicito, diretto e garantito a tutti (per esempio nelle Costituzioni di Bolivia ed Ecuador); altre volte, invece,   riconosciuto per gruppi particolari della popolazione (come in Messico e

³ Il patto riveste forma di trattato ed   quindi pienamente vincolante.

⁴ Disponibile al seguente link www.fao.org/docrep/016/ap554e/ap554e.pdf.

Sudafrica); in altri ancora, è incluso in diritti umani diversi (come in Brasile); in alcuni casi il riconoscimento è implicito nel concetto di diritti umani nel senso più ampio del termine (Armenia); in altri casi è un obiettivo o un principio direttivo (Etiopia); in altri ancora è il risultato di un'elaborazione dei principi costituzionali da parte della giurisprudenza (Irlanda); infine, talvolta la protezione deriva dalla diretta applicabilità dei trattati sui diritti umani che riconoscono il diritto al cibo (come per esempio in Argentina). Un dato che emerge in prima battuta è come vi sia una tendenza, soprattutto nelle più recenti Costituzioni e nei Paesi in cui il problema della povertà e della lotta contro la fame è particolarmente sentito, a riconoscere un'esplicita tutela del diritto al cibo.

Accanto al concetto di RtAF, e in una prospettiva di giustizia sociale che merita di essere presa in considerazione, è stato elaborato a livello delle singole nazioni il principio della "sovranità alimentare", che si trova in alcune Costituzioni o in legislazioni nazionali (Wittman *et al.*, 2010) (Venezuela-2008, Senegal-2004, Mali-2006, Nicaragua-2009, Ecuador-2009, Nepal-2009, Bolivia-2009) e che trae le sue origini dal documento "La sovranità alimentare: un futuro senza fame" redatto nel 1996 dal movimento internazionale degli agricoltori, chiamato "Via Campesina". Esso può essere riassunto (Patel, 2009) come il diritto delle persone, delle comunità e degli Stati a definire e a determinare il proprio sistema alimentare e agro-culturale, così come quello di attuare politiche che favoriscano la propria produzione agricola sia nei mercati nazionali, sia locali. La prospettiva di giustizia sociale che la sovranità alimentare persegue è di eliminare radicalmente la povertà alimentare, il cosiddetto deficit nutrizionale sofferto soprattutto nelle aree rurali e nei paesi a basso reddito e collegato direttamente o indirettamente all'agricoltura (Patel, 2008). Sebbene il modello sia perseguito soprattutto in paesi che appartengono al Sud del mondo, il tema della sovranità alimentare come strumento per potenziare le politiche sociali in campo alimentare ha affascinato (probabilmente nella forma più che nella sostanza) anche alcuni paesi europei (si vedano il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, in Italia e *Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire* in Francia).

3. POVERTÀ ALIMENTARE. – Come anticipato, tanto nel dibattito pubblico, quanto in quello accademico, esiste una pluralità di termini che vengono utilizzati come sinonimi quando ci si riferisce a condizioni problematiche rispetto all'accesso al cibo, fra cui insicurezza e povertà alimentare (Pinstrup-Andersen, 2009; Dowler e O'Connor, 2012). Così come esiste un ampio ventaglio di prospettive (citate nel paragrafo precedente) che hanno fra i propri obiettivi *anche* il contrasto a queste condizioni: sicurezza alimentare, diritto al cibo, sovranità alimentare, ma anche *food justice, food democracy*.

All'interno di questo dibattito complesso e polisemico, come già menzionato, l'insicurezza alimentare viene definita dalla FAO (1996) come la mancanza di ac-

cesso regolare a una quantit  di cibo sicuro e nutriente sufficiente per una crescita e uno sviluppo considerati normali, e una vita attiva e sana. Richiamando i quattro pilastri della food security, l'insicurezza alimentare pu  dipendere dall'indisponibilit  di cibo (*disponibilit *), dalla mancanza di risorse per procurarselo (*accessibilit *), cos  come dall'impossibilit  di utilizzarlo in modo corretto (*utilizzo*); e va valutata in ottica di continuit  temporale (*stabilit *)⁵. Negli ultimi anni, oltre alla dimensione materiale del fenomeno – misurata attraverso la *Prevalence of Undernourishment* (POU) – la FAO ha cominciato a considerare anche gli aspetti pi  immateriali – stimati attraverso la *Food Insecurity Experience Scale* (FIES) – come lo stress psico-emotivo connesso alle preoccupazioni per l'approvvigionamento di cibo.

Gi  nel 1998, tuttavia, Janet Poppendieck sosteneva come l'uso del concetto diinsicurezza alimentare allontanasse dalle cause profonde della "fame", strettamente connesse a una condizione di pi  ampia povert . Muovendo da questa consapevolezza, il dibattito sociologico britannico – in stretta connessione con i *poverty studies* – ha sviluppato a partire dagli anni 2000 il concetto di povert  alimentare, intesa come una delle dimensioni della povert  e, per questo, anch'essa fenomeno complesso e multidimensionale. Secondo Caraher e Furey (2018) il riferimento alla *food poverty* in luogo di altri termini, in particolare connessi all'idea di sicurezza, incorpora un senso politico di urgenza e, soprattutto, una maggiore attenzione alle cause, piuttosto che ai sintomi. Inoltre, essi notano come riferirsi all'insicurezza alimentare contribuirebbe a costruire l'idea di un problema semplice, risolvibile attraverso la fornitura di cibo nei momenti di stress economico o sociale; e come questo porti a ignorare il fatto che il problema non scompare nei giorni in cui le persone hanno cibo a sufficienza. Infine, l'insicurezza alimentare tenderebbe a concentrarsi sugli aspetti pi  facilmente misurabili del fenomeno, trascurando gli impatti pi  lunghi e pi  ampi del vivere in povert  (*ibidem*).

In realt , come ampiamente discusso in letteratura (Caraher e Coveney, 2016; Beacom *et al.*, 2021; Bartelme  *et al.*, 2022) non esiste una definizione condivisa di povert  alimentare, anche in ragione del suo continuo processo di ridefinizione – da parte del mondo accademico e delle organizzazioni internazionali – dovuto proprio al mutare nel tempo delle sue forme e delle manifestazioni. Basti pensare al venir meno di quei fattori tradizionalmente protettivi rispetto alla povert  nel periodo fordista, come l'occupazione e il livello di istruzione (Castel, 2000; Saraceno, 2015); o anche considerare le trasformazioni pi  recenti nei profili della fragilit , plasmate dalle crisi economiche, finanziarie e sanitarie del nuovo millennio, che non solo hanno acuito le disuguaglianze sociali ed economiche esistenti, ma

⁵ A sottolineare la necessit  di integrare le tradizionali dimensioni della sicurezza alimentare, Clapp *et al.* (2022) suggeriscono l'aggiunta di altri due pilastri, il primo connesso all'*agency* delle persone coinvolte, il secondo alla sostenibilit  ambientale.

hanno delineato nuovi gruppi particolarmente esposti, come i/le minori che vivono in famiglie numerose, le persone straniere e le donne (Saraceno *et al.*, 2022).

In questo quadro, accanto quindi a obiettivi definitivi (Tarasuk, 2017; Dowler, 2003; Campiglio e Rovati, 2009) nella letteratura multidisciplinare che si interroga sul fenomeno, la povertà alimentare è spesso analizzata attraverso le strategie di sopravvivenza e l'uso dello spazio urbano (Miewald e McCann, 2014; Bergamaschi e Musarò, 2011; Porcellana *et al.*, 2020; Borrelli e Corti 2019; Alkon *et al.*, 2013), o con particolare interesse per le politiche (Dowler e O'Connor, 2012; O'Connell e Brannen, 2021) o, ancora, con un approccio critico al sistema di welfare (Caraher e Coveney, 2016; Dowler e Lambie-Mumford, 2015; Lambie-Mumford, 2017).

Consapevoli dell'assenza tanto di una definizione, quanto di un approccio condiviso, in questo contributo adottiamo – muovendo in particolare dai lavori di Dowler (2003) e Brannen e O'Connell (2021) – la povertà alimentare come una delle manifestazioni più gravi e complete della deprivazione materiale, che si traduce nell'incapacità di acquisire o consumare cibo di qualità adeguata o in quantità sufficiente e secondo modalità socialmente accettabili. In questa prospettiva, la povertà alimentare consente di intercettare meglio la relazione con altre forme di deprivazione (casa, istruzione, esclusione sociale, benessere) che hanno un ruolo centrale in relazione all'accesso al cibo. Inoltre, questo concetto, meglio di altri, permette di mobilitare l'appropriatezza e l'adeguatezza culturale del cibo consumato, il suo essere vettore di relazioni umane e il senso psico-emotivo di vergogna e stigma vissuto dalle persone coinvolte nei programmi di assistenza e solidarietà. Rebecca O'Connell e Julia Brannen (2021, pp. 36-41) forniscono un'utile interpretazione operativa della povertà alimentare, partendo dalla concettualizzazione della povertà relativa di Townsend. In considerazione della natura multidimensionale di questa condizione, esse individuano: (i) la dimensione materiale, che si riferisce all'incapacità di consumare cibo vario, di qualità e in quantità sufficiente, con conseguenze dirette sulla possibilità di avere una crescita e una vita sana; (ii) la dimensione sociale, in cui si osserva la compromissione dell'accettabilità e dell'adeguatezza sociale del cibo e l'esclusione delle pratiche alimentari consuetudinarie, che provoca processi di disaffiliazione (Castel, 2000)⁶; infine (iii) la dimensione psico-emozionale, connessa allo stigma e alla vergogna che spesso accompagnano l'esperienza della povertà alimentare, nonché al senso di preoccupazione legato a come e dove procurarsi cibo a sufficienza per sé o per la propria famiglia.

⁶ Come nota Action Aid (2020) mutuando l'esempio del the inglese, una tazzina di caffè – dotata di valori nutrizionali insignificanti – offerta o ricevuta, a casa o al bar, alle persone amiche o conoscenti, in Italia rappresenta un contributo al mantenimento delle relazioni sociali. Al fine di comprendere che cosa costituisca un bisogno di base o di altro tipo non è possibile, quindi, prescindere dal contesto socioculturale di riferimento né, tantomeno, limitarsi alle dimensioni dell'insicurezza nutrizionale.

Rispetto al dibattito internazionale, nel caso specifico dell’Italia le riflessioni sulla concettualizzazione della povert  alimentare sono pi  recenti e, ancora troppo spesso, il termine viene usato in maniera perfettamente intercambiabile rispetto ad altri, come *food security*. Tuttavia, alcuni importanti lavori definitivi (si veda, ad esempio, Action Aid, 2020, 2021, 2022; Berti *et al.*, 2021; Atlante del Cibo di Torino, in pubblicazione) cos  come l’emergere di spazi di confronto (il Tavolo Povert  Alimentare della Rete delle Politiche Locali del Cibo⁷, L’Osservatorio Insicurezza e Povert  Alimentare a Roma, lo stesso PRIN - *Emplacing Food* che d  origine a questo numero monografico) stanno contribuendo alla costruzione di conoscenza e consapevolezza sul tema, proprio nella direzione suggerita dagli studi di Dowler (2003) e O’Connell e Brannen (2021).

4. IL RAPPORTO CONSOLIDATO TRA SPRECO ALIMENTARE E CONTRASTO ALLA POVERT . – Nonostante i lavori sopracitati, e sebbene si tratti di un problema diffuso anche nelle sue forme di pi  grave intensit ⁸, la povert  alimentare non   percepita come una priorit  nel contesto italiano, eccetto nei momenti di crisi – economica, sanitaria – in cui riacquista salienza nel dibattito pubblico.

Il problema   stato tradizionalmente affrontato tramite un approccio caritativo-assistenziale, in quello che   stato definito un regime di “mutuo accomodamento” (Ranci, 1999): in questo contesto, la scarsit  di risorse e la frammentazione del welfare state italiano sono state compensate facendo affidamento su una pletera di organizzazioni del terzo settore di varia natura e dimensione (Natili, 2018; Madama *et al.*, 2014), e in stretta connessione con il tema del recupero delle eccedenze alimentari (Arcuri *et al.*, 2020).

L’Italia ha infatti una lunga tradizione di programmi alimentari basati sul recupero del surplus agricolo per la redistribuzione alimentare. Inaudi (2015) ricorda come, dopo la Seconda Guerra Mondiale, fosse stata istituita una apposita autorit  – l’Amministrazione per gli Aiuti Internazionali (AAI) – con il compito di gestire gli aiuti alimentari provenienti dagli Stati Uniti, costituiti in primo luogo da surplus produttivo. Almeno nelle intenzioni dei promotori, l’AAI avrebbe dovuto sostituire gradualmente il surplus estero con la produzione interna, da distribuire attraverso i vari programmi di assistenza del paese, e sostenere in questo modo anche la produzione agricola; tuttavia, ci  non accadde mai (*ibidem*).

Insieme allo sviluppo delle politiche alimentari, anche le politiche di contrasto alla povert  alimentare sono cambiate nel tempo: considerando il contesto euro-

⁷ www.politichelocalicibo.it.

⁸ Secondo i dati disponibili forniti da Eurostat (2022), nel 2021, il 7,9% degli individui in Italia afferma di non poter accedere ad un pasto proteico ogni due giorni, mentre il 6,5% delle persone che vivono al di sotto della soglia di povert  non pu  permettersi un pasto consumato fuori casa (*ibidem*). Considerando le rilevazioni divulgate dalla Fondazione Banco Alimentare (2022), nel 2021, 1,7 milioni di persone hanno ricevuto assistenza alimentare.

peo, all'epoca Comunità Economica Europea, la prima politica di contrasto alla povertà alimentare è stata costruita a residuo delle politiche agricole, che intervenivano sul mercato trattenendo una parte del raccolto, al fine di mantenere regolari i prezzi dei prodotti alimentari nella Comunità. Da questo evento straordinario è nata una politica strutturale che ha preso il nome di PEAD (*Programme Européen d'aide Alimentaire aux plus Démunies*), nell'ambito della Politica Agricola Comune (PAC). Fino al 2013, il programma ha avuto la duplice funzione di mantenere stabili i prezzi dei prodotti alimentari e di fornire aiuti alimentari alle persone più vulnerabili della Comunità, divenuta Unione Europea nel 1992, attraverso l'attività volontaria delle organizzazioni caritative (Caraher, 2015). Il ruolo primario riconosciuto a queste ultime nella gestione delle operazioni era infatti motivato dalla loro disponibilità di infrastrutture, canali di distribuzione e contatti, che ne rendeva la presenza sul territorio capillare e permetteva di raggiungere gli individui più svantaggiati ed emarginati (*ibidem*). Durante i 26 anni di durata del Programma, diverse organizzazioni caritative sono andate specializzandosi e hanno organizzato una rete complessa e in grado di gestire grandi volumi di aiuti: il budget stanziato per il PEAD è infatti cresciuto di anno in anno, passando dai 100 milioni di euro del 1987 a 500 milioni di euro dal 2009, fino alla conclusione del programma nel 2013 (Caritas Italiana, 2014).

Nel 2014, dopo un lungo percorso e varie pressioni esercitate da organizzazioni non governative, enti caritativi e alcuni Paesi Membri, tra cui l'Italia (Caritas Italiana, 2014; Frigo, 2013), è stato istituito il *Fund for European Aid to the Most Deprived* (FEAD). A differenza del precedente programma, di carattere economico e inquadrato nella PAC, il FEAD è incardinato all'interno delle politiche sociali e ha l'obiettivo esplicito di "rafforzare la coesione sociale, contribuendo alla riduzione della povertà fino ad arrivare all'eliminazione delle sue forme più gravi nell'Unione mediante il sostegno a programmi nazionali che prestano un'assistenza non finanziaria per ridurre la deprivazione alimentare e la deprivazione materiale grave e/o contribuire all'inclusione sociale delle persone indigenti" (Articolo 7, Regolamento (UE) n. 223/2014⁹).

Questo cambiamento si è, almeno in parte, riflettuto al livello degli Stati Membri. In Italia, per esempio, le competenze sul programma sono passate dal Ministero dell'Agricoltura a quello delle Politiche Sociali, benché sia sempre l'AGEA (Agenzia per i Pagamenti in Agricoltura) a mantenere il ruolo di raccordo delle operazioni che erano – e sono tuttora – svolte da sette principali organizzazioni caritative (Arcuri *et al.*, 2020). Nello specifico, si tratta di: Fondazione Banco Alimentare Onlus, Caritas Italia, Croce Rossa Italiana, Comunità di Sant'Egidio, Or-

⁹ Regolamento (UE) n. 223/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 marzo 2014 relativo al Fondo di aiuti europei agli indigenti, disponibile online: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:072:0001:0041:IT:PDF>.

ganizzazione ‘Banco delle opere di Carit ’, Associazione Banco Alimentare Roma e Associazione ‘Sempre Insieme per la Pace’ (Metis e Fondazione Giacomo Brodolini, 2018). Ciascuna di esse dispone di una rete di agenzie e associazioni diramate sul territorio e operanti come organizzazioni di primo e secondo livello (Arcuri *et al.*, 2020; Metis e Fondazione Giacomo Brodolini, 2018), e fornisce servizi che vanno dalla gestione di mense e distribuzione di pacchi alimentari, all’organizzazione e gestione di empori, collette e corsi e attivit  di recupero dello spreco di varia natura (Maino *et al.*, 2016).

Nel 2018, la Commissione europea e il Parlamento europeo hanno avviato un’importante riforma dei principali quattro fondi sociali europei, che ora confluiscono nel cosiddetto FSE+: il FSE (Fondo Sociale Europeo), il FEAD (Fondo per gli aiuti europei agli indigenti), l’EASI (Programma UE per l’occupazione e l’innovazione sociale) e la YEI (Iniziativa per l’occupazione giovanile). Il fondo finanzia soprattutto programmi di inclusione sociale e di occupabilit , in particolare per le fasce pi  giovani (Fasone e Simoncini, 2021). Il processo di integrazione delle fonti di finanziamento per l’assistenza materiale, l’inclusione sociale, l’occupazione giovanile e la promozione della salute ha l’obiettivo principale di rendere le strategie complementari e progressive tra loro, al fine di facilitare e favorire l’accesso ai programmi da parte dei potenziali beneficiari. Per quanto riguarda l’assistenza alimentare e materiale, nel FEAD viene allocato un finanziamento del 4% del fondo totale del FSE+ (che   di 101 miliardi di euro). Il FSE+  , inoltre, la risposta principale per l’attuazione del Pilastro europeo dei diritti sociali, incentrato sulle disuguaglianze sociali, la povert , specialmente quella infantile, e il rafforzamento delle capacit  delle parti sociali e della societ  civile. Oltre a queste novit , in risposta alla crisi economica e sociale, la Commissione UE ha previsto un finanziamento aggiuntivo, chiamato REACT-EU, un fondo di 55 miliardi utilizzato dagli Stati membri nel 2020 e 2021 per far fronte all’emergenza, anche per misure relative alla grave deprivazione alimentare come voucher spesa e acquisti pubblici.

A livello nazionale, ormai da due decenni, con la legge del Buon Samaritano (l. 155/2003) – riconosciuta come una best practice nell’ambito delle donazioni alimentari (O’Connor *et al.*, 2014) – e pi  tardi la cosiddetta Legge Gadda (l. 166/2016), viene incentivato il recupero del surplus alimentare a fini redistributivi, contribuendo all’istituzionalizzazione del recupero alimentare come misura principale di contrasto alla povert  alimentare (Arcuri, 2019). In linea con questo approccio, la misura di recente introduzione del Reddito Alimentare   volta a sperimentare un meccanismo di recupero, per ridistribuirlo, attraverso un’applicazione, a individui e famiglie in difficolt  (Maino e De Tommaso, 2023), non senza perplessit  riguardo alla natura di una misura che, pur richiamando un trasferimento *in-cash*, di fatto elargisce pacchi alimentari a una tuttora indefinita platea di aventi diritto (Vasile e De Conno, 2023).

Nonostante la breve ricostruzione delle politiche europee e nazionali mostri un sistema complesso di iniziative di welfare, che coprono le tre dimensioni della povertà alimentare con programmi diversi (principalmente dedicati all'assistenza materiale o all'inclusione sociale), il welfare alimentare è ancora composto principalmente da associazioni private e da istituzioni religiose, talvolta con il sostegno economico dell'attore pubblico, in altri casi senza. Come sottolineato da molti autori (Maino e Ferrera, 2013; de Schutter, 2014; Riches e Silvasti, 2014; Caraher e Furey, 2018; Maino e Ferrera, 2019; Maino e De Tommaso, 2022), i sistemi privati di welfare alimentare “non dovrebbero essere visti come un'alternativa alla protezione sociale” (Caraher e Furey, 2018, p. 39): come discusso in questo contributo, il diritto al cibo, pur essendo stato istituzionalizzato a livello internazionale subito dopo la Seconda guerra mondiale, spesso non ha forza giuridica e gli Stati firmatari, nella maggior parte dei casi, non hanno programmato forme specifiche di assistenza sociale per contrastare la povertà alimentare (come, per esempio, il reddito minimo, i buoni pasto, i voucher o i trasferimenti sociali non monetari). La principale divergenza tra le misure di welfare alimentare pubbliche e private risiede nella possibilità per gli utenti di richiedere legittimamente l'assistenza come diritto di cittadinanza: quando gli aiuti alimentari sono lasciati all'iniziativa privata e alla buona volontà, viene completamente a mancare la garanzia del diritto al cibo per tutti/e, in quanto solo l'attore pubblico può garantire a cittadini/e e residenti protezione sociale e diritti sociali. Sebbene il valore del secondo welfare sia riconosciuto da coloro che sottolineano il ruolo carente dei governi locali e nazionali, il ridimensionamento del welfare state è ancora la faccia della stessa medaglia: come noto, gli investimenti sociali sono stati drasticamente tagliati negli ultimi decenni, soprattutto dopo la crisi economica del 2008 (Saraceno e Saraceno, 2019), quando le politiche di welfare non sono riuscite a proteggere i gruppi vulnerabili dalla povertà, portando a una più ampia disuguaglianza sociale, a una minore mobilità sociale, privatizzando e depoliticizzando pezzi fondamentali dello stato sociale.

Considerando nello specifico la povertà alimentare e il modo in cui è stata affrontata dalle istituzioni pubbliche in Italia, a differenza di altre forme e manifestazioni di povertà e disuguaglianze, non si è mai avuta una reale pubblicizzazione del contrasto a essa, se non in forme residuali. Nonostante il FSE+, così come i finanziamenti nazionali abbiano alla base la dichiarata volontà di garantire il diritto al cibo, permane il ruolo dominante dell'assistenza alimentare privata, prevalentemente orientata a soddisfare bisogni e non a garantire diritti, stringendo il binomio “eccedenza alimentare-povertà alimentare”, non intervenendo sui problemi sociali che sono alla base dell'esperienza della povertà, individuando la mancanza di strategie pubbliche sistematiche nel contrasto alla povertà alimentare, come sottolineato da numerosi contributi in letteratura: “i banchi alimentari non possono e

non devono essere visti come un sostituto di un'offerta globale di sicurezza sociale e la redistribuzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari dai supermercati ai banchi alimentari e ad altri punti di assistenza alimentare di emergenza non sono sostitutivi di approcci pi  strutturali da parte delle aziende per ridurre gli sprechi" (Caraher e Furey, 2018, p. 43).

5. CONCLUSIONI. – Una delle riflessioni che accomuna i contributi di questo numero monografico della Rivista geografica italiana (centrale anche nel Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale - PRIN *Emplacing Food*, di cui rappresenta uno dei primi output ufficiali)   fornire un contributo critico e trasformativo sul ruolo, i limiti e le opportunit  delle politiche locali del cibo in relazione alle grandi sfide del sistema alimentare. Fra le tante individuate, vi   certamente il contrasto a quel fenomeno che si realizza attraverso una pluralit  di manifestazioni interconnesse: la mancanza di cibo in qualit  e quantit  sufficiente; la compromissione dell'accettabilit  e dell'adeguatezza sociale del cibo e l'esclusione da pratiche ritenute 'normali', come uscire a cena fuori o bere un caff ; e, ancora, i sentimenti di stigma, vergogna e stress sperimentati da chi fatica a procurarsi cibo e deve ricorrere a forme di assistenza o solidariet . Se consideriamo tutti questi fattori e li teniamo insieme come dimensioni di un fenomeno complesso e sfaccettato, stiamo parlando di quella che il dibattito, soprattutto anglosassone, inquadra come povert  alimentare. Non si tratta di una definizione univoca e condivisa e, nonostante gli sforzi (Pinstруп-Andersen, 2009; Dowler e O'Connor, 2012) nemmeno chiaramente differenziata da altri concetti usati spesso come sinonimi. Tuttavia, i discorsi accademici, cos  come quelli pubblici (anche in Italia) mostrano una sensibilit  crescente in merito all'opportunit  di usare il concetto di povert  alimentare in modo consapevole, scegliendo di connotarla come dimensione della pi  ampia povert  e, quindi, di costruire un problema da inquadrare prima di tutto nel dominio del welfare.

Questo posizionamento dovrebbe tradursi in politiche capaci di riconoscere e contrastare le cause strutturali della povert  attraverso l'erogazione di un reddito universale (Saraceno *et al.*, 2022) che garantisca risorse adeguate per acquistare cibo secondo esigenze, gusti e preferenze individuali; e, contemporaneamente, forme di sostegno all'abitare, all'istruzione e al lavoro che non trasformino il cibo nell'unica spesa comprimibile.

Dal canto loro, le politiche alimentari possono e devono avere un ruolo attivo nella costruzione di un food welfare innovativo. Tuttavia, questo implica – in prima battuta – abbandonare l'idea che il contrasto alla povert  alimentare si faccia attraverso il recupero e la redistribuzione delle eccedenze. La logica *win-win* della solidariet  alimentare che realizza obiettivi di sostenibilit  ambientale (le eccedenze come forma di economia circolare, o come prevenzione dei rifiuti) ha ampiamente dimostrato la sua fallacia, tanto in termini sociali, quanto ecologici. Non

solo rischia di tradursi in una dinamica – come suggerisce Dowler (cit. in Caraher e Furey, 2018) – di *leftover food for leftover people* (nella combinazione tipica della redistribuzione associata ad azioni di *food literacy*), ma è contestabile anche da un punto di vista ambientale: se – come affermato da un'organizzazione caritatevole – l'obiettivo fosse davvero avere un banco alimentare in ogni città, allora il modello di sviluppo auspicato dovrebbe basarsi sulla presenza certa e continuativa di eccedenze alimentari, perpetuando logiche iperproduttiviste ben lontane dalla sostenibilità (*ibidem*, 2013).

In questa logica, abbiamo bisogno di pensare un modello di food welfare che combini politiche di contrasto alla povertà di competenza del sistema di welfare, con interventi innovativi capaci di intercettare efficacemente i diversi bisogni (emergenziali o meno) e le diverse dimensioni materiali e immateriali della povertà alimentare (di competenza di entrambi i domini, welfare e *food policies*). Contestualmente, occorrono azioni di supporto alla sicurezza alimentare (Sonnino, 2016) che garantiscano disponibilità di cibo, accesso fisico attraverso la lotta ai *food desert*, prezzi accessibili in una logica di *food justice*, così come il rafforzamento e la ricomposizione dei legami sociali comunitari (di competenza delle *food policies*).

Bibliografia

- ActionAid (2020). *La fame non raccontata. La prima indagine multidimensionale sulla povertà alimentare in Italia e il Covid-19*. Milano: ActionAid.
- ActionAid (2021). *La pandemia che affama l'Italia. Covid-19, povertà alimentare e diritto al cibo*. Milano: ActionAid.
- ActionAid (2022). *Cresciuti troppo in fretta. Gli adolescenti e la povertà alimentare in Italia*. Milano: ActionAid.
- Alkon A.H., Block D., Moore K., Gillis C., DiNuccio N., Chavez N. (2013). Foodways of the urban poor. *Geoforum*, 48: 126-135. DOI: 10.1016/j.geoforum.2013.04.021
- Allegretti V., Bruno R.G., Toldo A. (in pubblicazione). Il food welfare nel sistema del cibo torinese. Riflessioni critiche. In: Allegretti V., Toldo A., Genova C., a cura di, *IV Rapporto Atlante del Cibo di Torino Metropolitana*.
- Almerico G.M. (2014). Food and Identity: Food Studies, Cultural, and Personal Identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8: 1-7.
- Anderson E. (2005). *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press.
- Arcuri S. (2019). Food poverty, food waste and the consensus frame on charitable food redistribution in Italy. *Agriculture and Human Values*, 36(2): 263-275. DOI: 10.1007/s10460-019-09918-1
- Arcuri S., Brunori G., Galli F. (2020). The role of food charity in Italy. In: Lambie-Mumford H., Silvasti T., a cura di, *The Rise of Food Charity in Europe*. Bristol: Policy Press.

- Bartelme  T., Jasiok S., K hnel E., Yildiz J. (2022). A scoping review of the social dimensions in food insecurity and poverty assessments. *Frontiers in Public Health*, 10: 994368. DOI: 10.3389/fpubh.2022.994368
- Bazerghi C., McKay F.H., Dunn M. (2016). The Role of Food Banks in Addressing Food Insecurity: A Systematic Review. *Journal of Community Health*, 41(4): 732-740. DOI: 10.1007/s10900-015-0147-5
- Beacom E., Furey S., Hollywood L., Humphreys P. (2021). Conceptualising household food insecurity in Northern Ireland: Risk factors, implications for society and the economy, and recommendations for business and policy response. *SN Business & Economics*, 67. DOI: 10.1007/s43546-021-00070-9
- Bergamaschi M., Musar  P. (2011). *Spazi di negoziazione. Povertà urbana e consumi alimentari*. Milano: FrancoAngeli.
- Berti F., Valzania A., Bilotti A. (2021). La povert  alimentare in Toscana: strumenti di contrasto e possibili ricadute sul benessere e la salute delle persone. *Salute e societ *, 2: 169-183. DOI: 10.3280/SES2021-002012
- Beuchelt T., Virchow D. (2012). Food sovereignty or the human right to adequate food: which concept serves better as international development policy for global hunger and poverty reduction? *Agriculture and Human Values*, 29(2): 259-273. DOI: 10.1007/s10460-012-9355-0
- Borrelli N., Corti G. (2019). Investigare l'accessibilit  economica al cibo. Definizione di uno studio metodologico e applicazione nella citt  di Milano. *Sociologia urbana e rurale*, 119: 135-155. DOI: 10.3280/SUR2019-119009
- Bottiglieri M. (2014). Il diritto ad un cibo adeguato. Profili comparati di tutela costituzionale e questioni di giustiziabilit . In: Macchia P., a cura di, *La persona e l'alimentazione. Profili clinici, culturali ed etico-religiosi*. Atti del Convegno (Asti, 30 novembre 2012). Roma: Aracne.
- Campiglio L., Rovati G. (2009). *La povert  alimentare in Italia. Prima indagine quantitativa e qualitativa*. Milano: Guerini e Associati.
- Caraher M. (2015). The European Union food distribution programme for the most deprived persons of the community, 1987-2013: from agricultural policy to social inclusion policy?. *Health Policy*, 119(7): 932-940. DOI: 10.1016/j.healthpol.2015.05.001
- Caraher M., Coveney J., a cura di (2016). *Food Poverty and Insecurity: International Food Inequalities*. Springer International Publishing.
- Caraher M., Furey S. (2018). Growth of Food Banks in the UK (and Europe): Leftover Food for Leftover People. In: Caraher M., Furey S., a cura di, *The Economics of Emergency Food Aid Provision: A Financial, Social and Cultural Perspective*. Springer International Publishing.
- Caritas Italiana (2014). *False partenze. Rapporto 2014 sulla povertà e l'esclusione sociale in Italia*.
- Castel R. (2000). The Roads to Disaffiliation: Insecure Work and Vulnerable Relationships. *International Journal of Urban and Regional Research*, 24(3): 519-535. DOI: 10.1111/1468-2427.00262
- Cattivelli V. (2022). Social innovation and food provisioning initiatives to reduce food insecurity during the Covid-19 pandemic. *Cities*, 131: 104034. DOI: 10.1016/j.cities.2022.104034

- Clapp J., Moseley W.G., Burlingame B., Termine P. (2022). The case for a six-dimensional food security framework. *Food Policy*, 106: 102164. DOI: 10.1016/j.foodpol.2021.102164
- de Schutter O. (2014). *Report of the Special Rapporteur on the right to food, Olivier De Schutter* - Final report: The transformative potential of the right to food.
- Di Giacinto M. (2013). Per una storia del rapporto tra alimentazione e diversità culturali. *Studi sulla Formazione/Open Journal of Education*, 15(2): 177-181. DOI: 10.13128/Studi_Formaz-12048
- Dowler E. (2003). Food and poverty in Britain: Rights and responsibilities. In: *The welfare of food: Rights and responsibilities in a changing world*. Hoboken: Wiley-Blackwell Publishing.
- Dowler E. (2014). Food Banks and Food Justice in 'Austerity Britain'. In: Riches G., Silvasti T., a cura di, *First World Hunger Revisited: Food Charity or the Right to Food?* London: Palgrave Macmillan.
- Dowler E., O'Connor D. (2012). Rights based approaches to addressing food poverty and food insecurity in Ireland and UK. *Social Science & Medicine*, 74(1): 44-51. DOI: 10.1016/j.socscimed.2011.08.036
- Dowler E., Lambie-Mumford H. (2015). How Can Households Eat in austerity? Challenges for Social Policy in the UK. *Social Policy and Society*, 14(3): 417-428. DOI: 10.1017/S1474746415000032
- Fasone C., Simoncini M. (2021). Fighting with Hands Tied? The European Social Fund and the Promotion of Social Inclusion. *Italian Journal of Public Law*, 13(2): 478-510.
- Filippini R., Mazzocchi C., Corsi S. (2019). The contribution of Urban Food Policies toward food security in developing and developed countries: A network analysis approach. *Sustainable Cities and Society*, 47: 101506. DOI: 10.1016/j.scs.2019.101506
- Frigo A. (2013). *Il lungo percorso dal PEAD al FEAD. Secondo Welfare*. Testo consultabile al sito: www.secondowelfare.it/poverta-alimentare/il-lungo-percorso-dal-pead-al-fead (consultato il 10 febbraio 2023).
- Garthwaite K.A. (2016). Stigma, shame and 'people like us': An ethnographic study of foodbank use in the UK. *Journal of Poverty and Social Justice*, 24(3): 277-289. DOI: 10.1332/175982716X14721954314922
- Ilieva R.T. (2017). Urban food systems strategies: A promising tool for implementing the SDGs in practice. *Sustainability* (Switzerland), 9(10): 1707. DOI: 10.3390/su9101707
- Inaudi S. (2015). Assistenza ed educazione alimentare: l'Amministrazione per gli aiuti internazionali, 1947-1965. *Contemporanea*, 18(3): 373-400. DOI: 10.1409/80321
- Lambie-Mumford H. (2013). "Every Town Should Have One": Emergency Food Banking in the UK. *Journal of Social Policy*, 42(1): 73-89. DOI: 10.1017/S004727941200075X
- Lambie-Mumford H. (2017). *Hungry Britain: The rise of food charity*. Bristol: Policy Press.
- Madama I., Jessoula M., Natili M. (2014). Minimum income: the Italian trajectory: one, no one and one hundred thousand minimum income schemes. *Working Paper-LPF*, 2014(1): 1-28.
- Maino F., Ferrera M. (2013). *I Rapporto sul Secondo Welfare in Italia*. Torino: Centro di ricerca e documentazione Luigi Einaudi.

- Maino F., Lodi Rizzini C., Bandera L. (2016). *La povert  alimentare in Italia. Le risposte del secondo welfare*. Bologna: Il Mulino.
- Maino F., Ferrera M. (2019). *IV Rapporto sul Secondo Welfare in Italia. Nuove alleanze per un welfare che cambia*. Torino: Centro di ricerca e documentazione Luigi Einaudi.
- Maino F., Tommaso C.V.D. (2022). Le reti locali multiattore nel contrasto alla povert  alimentare minorile: I casi di Milano e Bergamo. *Rivista Italiana di Politiche Pubbliche*, 3: 349-374. DOI: 10.1483/105512
- Maino V., De Tommaso V. (2023). *Cos'  il Reddito Alimentare introdotto dalla Legge di Bilancio 2023. Secondo Welfare*. Testo consultabile al sito: www.secondowelfare.it/poverta-alimentare/cose-il-reddito-alimentare-introdotto-dalla-legge-di-bilancio-2023 (consultato il 10 febbraio 2023).
- McGowan L., Caraher M., Raats M., Lavelle F., Hollywood L., McDowell D., Spence M., McCloat A., Mooney E., Dean, M. (2017). Domestic cooking and food skills: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(11): 2412–2431. DOI: 10.1080/10408398.2015.1072495
- Metis e Fondazione Giacomo Brodolini (2018). *FEAD country fiche Italy*. Testo consultabile al sito: www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/europa-e-fondi-europei/focus-on/fondo-di-aiuti-europei-agli-indigenti%E2%80%9393Fead/Documents/2018-FEAD-Country-Fiche-Italy.pdf (consultato il 10 febbraio 2023).
- Miewald C., McCann, E. (2014). Foodscapes and the Geographies of Poverty: Sustenance, Strategy, and Politics in an Urban Neighborhood. *Antipode*, 46(2): 537-556. DOI: 10.1111/anti.12057
- Montanari M. (2004). *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Moragues-Faus A. (2020). Towards a critical governance framework: Unveiling the political and justice dimensions of urban food partnerships. *Geographical Journal*, 186(1): 73-86. DOI: 10.1111/geoj.12325
- Nally D. (2015). Governing precarious lives: land grabs, geopolitics, and 'food security'. *The Geographical Journal*, 181(4): 340-349. DOI: 10.1111/geoj.12063
- Natili M. (2018). Explaining different trajectories of minimum income schemes: groups, parties and political exchange in Italy and Spain. *Journal of European Social Policy*, 28(2): 116-129. DOI: 10.1177/0958928717707272
- O'Connell R., Brannen J., a cura di (2021). *Families and Food in Hard Times*. London: UCL Press.
- O'Connor C., Gheoldus M., Jan O. (2014) *Comparative study on EU member states' legislation and practices on food donation: executive summary*. Bruxelles: European Economic and Social Committee.
- Patel R. (2009). What does food sovereignty look like? *The Journal of Peasant Studies*, 36(3): 663-706. DOI: 10.1080/03066150903143079
- Pinstrup-Andersen P. (2009). Food security: definition and measurement. *Food Security*, 1: 5-7. DOI: 10.1007/s12571-008-0002-y
- Poppendieck J. (1999). *Sweet charity?: Emergency food and the end of entitlement*. London: Penguin Books.
- Porcellana V., Campagnaro C., Prima, N.D. (2020). Weaving. Methods and tools against homelessness between anthropology and design. *Antropologia*, 7(2): 63-82. DOI: 10.14672/ada2020168663-82

- Ranci C. (1999). *Oltre il welfare state. Terzo settore, nuove solidarietà e trasformazioni del welfare*. Bologna: Il Mulino.
- Riches G. (2002). Food Banks and Food Security: Welfare Reform, Human Rights and Social Policy. Lessons from Canada? *Social Policy and Administration*, 36(6): 648-663. DOI: 10.1111/1467-9515.00309
- Riches G., Silvasti T. (2014). *First world hunger revisited: Food charity or the right to food?* London: Palgrave Macmillan.
- Rodotà S. (2012). *Il diritto di avere diritti*. Roma-Bari: Laterza.
- Saraceno C. (2015). *Il lavoro non basta: La povertà in Europa negli anni della crisi*. Milano: Feltrinelli.
- Saraceno C., Benassi D., Morlicchio E. (2022). *La povertà in Italia: soggetti, meccanismi, politiche*. Bologna: Il Mulino.
- Saraceno P., Saraceno C. (2019). Contro le disuguaglianze insostenibili: non solo Welfare. *Il Mulino*, 2: 254-261. DOI: 10.1402/93149.
- Schiff R. (2008). The role of food policy councils in developing sustainable food systems. *Journal of Hunger and Environmental Nutrition*, 3(2-3): 206-228. DOI: 10.1080/19320240802244017
- Smith D., Thompson C. (2022). *Food Deserts and Food Insecurity in the UK: Exploring Social Inequality*. London: Routledge.
- Sonnino R. (2016). The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. *The Geographical Journal*, 182(2): 190-200. DOI: 10.1111/geoj.12129
- Spitz P. (1985). The right to food in historical perspective. *Food Policy*, 10(4): 306-316. DOI: 10.1016/0306-9192(85)90022-3
- Tarasuk V. (2017). *Implications of a basic income guarantee for household food insecurity*. Thunder Bay: Northern Policy Institute.
- Vasile M., De Conno A. (2023). Reddito alimentare: l'importanza di un dibattito critico. *Altreconomia*. Testo consultabile al sito: <https://altreconomia.it/reddito-alimentare-limportanza-di-un-dibattito-critico> (consultato il 10 febbraio 2023).
- Wrigley N. (2002). 'Food deserts' in British cities: policy context and research priorities. *Urban studies*, 39(11): 2029-2040. DOI: 10.1080/0042098022000011344.
- World Food Summit (1996). *World Food Summit – Final Report – Part 1*. Testo consultabile al sito: www.fao.org/3/w3548e/w3548e00.htm (consultato il 10 febbraio 2023).
- Zerbian T., de Luis Romero E. (2021). The role of cities in good governance for food security: lessons from Madrid's urban food strategy. *Territory, Politics, Governance*, 1,19: 794-812. DOI: 10.1080/21622671.2021.1873174

Michela Lazzeroni*, Giaime Berti**,
Riccardo Bruno***, Adanella Rossi****

*Le regioni del cibo: processi, politiche, narrazioni*¹

Parole chiave: regioni del cibo, processi territoriali, pratiche degli attori, politiche locali, narrazioni.

Questo contributo focalizza l'attenzione sulle regioni del cibo, proponendo diverse chiavi di lettura per interpretare in maniera critica la complessità e l'evoluzione del rapporto tra cibo e spazio. Partendo dalle principali teorie elaborate sulle regioni del cibo, vengono presentate alcune prospettive di riferimento per la ricerca: il punto di vista processuale per leggere i cambiamenti di lungo periodo; la prospettiva relazionale che pone l'accento sugli attori e sulle dinamiche di governance; la dimensione narrativa che enfatizza gli elementi socio-culturali. Considerando queste prospettive, il lavoro elabora un approccio analitico dei processi territoriali attorno al cibo che integra tre ambiti: l'impatto delle pratiche degli attori; il ruolo delle politiche locali; l'influenza delle narrazioni.

Food regions: processes, policies, narratives

Key words: food regions, territorial processes, actors' practices, local food policies, food narratives.

This paper focuses on food regions, proposing different approaches to critically interpret the complexity and the evolution of the relationship between food and space.

* Università di Pisa, Dipartimento di Civiltà e Forme del sapere, via Pasquale Paoli 15, 56126 Pisa, michela.lazzeroni@unipi.it.

** Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, Centro di Ricerca interdisciplinare sulla Società e il Clima, Piazza Martiri della Libertà, 24, 56127 Pisa, giaime.beriti@santannapisa.it.

*** Politecnico di Torino, Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Territorio, via Pier Andrea Mattioli 39, 10125 Torino, riccardo.bruno@polito.it.

**** Università di Pisa, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, via del Borghetto 80, 56124 Pisa, adanella.rossi@unipi.it.

¹ Pur essendo il lavoro frutto di una riflessione comune, i paragrafi 1, 3.2 e 3.3 sono attribuibili a Michela Lazzeroni, il paragrafo 2 a Giaime Berti, il paragrafo 3.1 a Riccardo Bruno, i paragrafi 4 e 5 a Adanella Rossi.

Saggio proposto alla redazione il 5 marzo 2023, accettato il 15 luglio 2023.

Rivista geografica italiana, CXXX, Fasc. 4, dicembre 2023, Issn 0035-6697, pp. 152-171, Doi 10.3280/rgioa4-2023oa16857

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

Starting from the main theories elaborated on food regions, some research approaches are presented: the processual point of view to read long-term changes; the relational perspective to underline the role of actors and the dynamics of governance; the narrative approach to emphasize socio-cultural elements. Considering these perspectives, the work elaborates an analytical framework of the territorial processes around food that integrates three dimensions: the impact of the actors' practices; the role of local policies; the influence of narratives.

1. INTRODUZIONE. – La complessità del rapporto tra cibo e spazio viene analizzata dalla letteratura scientifica con una pluralità di approcci che considerano diversi ambiti (economici e socio-culturali), sfere (individuali e collettive), scale territoriali (locali e globali) e soggetti coinvolti (privati e pubblici). Il presente lavoro intende contribuire al dibattito focalizzandosi sull'analisi delle regioni del cibo, con l'obiettivo di interpretare in maniera critica i processi territoriali attivati dai sistemi agroalimentari e le dinamiche di cambiamento generate nel breve e nel lungo periodo. Secondo quest'ottica, il sistema-cibo viene considerato un potente agente di territorializzazione e di trasformazione degli spazi, attraverso le pratiche dei soggetti coinvolti, le strategie individuali e collettive, le tendenze globali, i modelli di sviluppo promossi, le politiche attuate.

Per rispondere agli obiettivi della ricerca, il lavoro si divide in tre parti. La prima ricostruisce il panorama delle principali teorie elaborate sulle regioni del cibo (bioregioni, *foodsheds*, food networks, ecc.), sintetizzando i principali concetti e categorie interpretative che hanno animato il dibattito scientifico e politico su questo tema. A fronte dell'ampia letteratura richiamata, la seconda parte individua alcune prospettive di ricerca per l'analisi dei sistemi territoriali del cibo: a) quella processuale che, collegandosi alla letteratura sui sistemi locali territoriali e sui cicli di territorializzazione, fornisce strumenti per leggere le dinamiche di lungo periodo, i cambiamenti di uso del suolo e dei paesaggi, i processi di frammentazione e di ibridazione e i possibili progetti di *emplacing*; b) quella relazionale, che porta a focalizzare l'attenzione sul ruolo dei vari attori (istituzioni, stakeholders, imprenditori, attori collettivi, ecc.), sulle pratiche di agency e sulla rete di relazioni locali e globali che ruotano intorno al sistema del cibo; c) quella narrativa, che lascia spazio alle riflessioni sugli aspetti culturali e sulle visioni, forme discorsive, significati elaborati intorno ai progetti legati al cibo. In questo lavoro, la *food region* viene interpretata secondo un approccio relazionale (Hinrichs, 2013), come un sistema territoriale definito non tanto da precisi confini politico-amministrativi, quanto dalle pratiche degli attori del cibo sul territorio, dall'estensione delle specializzazioni produttive e dai sistemi di relazione tra produttori e consumatori, dall'intersecarsi di soggetti, azioni e politiche a diverse scale.

Partendo da queste impostazioni teoriche, la terza parte mira a identificare uno specifico quadro analitico, che integri diverse chiavi di lettura e ambiti per rappresentare e interpretare i processi territoriali collegati ai sistemi del cibo. In particolare, appaiono fattori determinanti delle trasformazioni: le pratiche attuate dai diversi attori locali e i rapporti tra gli stessi, nonché le interazioni con le dinamiche sovra-locali e i soggetti esterni; le politiche locali del cibo e le strategie di sviluppo territoriale perseguite nel tempo dalle istituzioni e da altri attori, con le relative potenzialità, innovazioni, contraddizioni, retoriche, conflitti; le narrazioni connesse al cibo, che corrispondono a diverse visioni e che attribuiscono vari significati ai progetti costruiti intorno ai sistemi alimentari.

2. I MODELLI TEORICI E LE CATEGORIE CONCETTUALI PER LA DEFINIZIONE DELLE REGIONI DEL CIBO. – Con la nozione di ‘regione del cibo’ facciamo riferimento alla relazione che lega spazio e cibo e che si sviluppa in un processo biunivoco dove, da un lato, le dinamiche di produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post-consumo di cibo avvengono all’interno di specifici spazi geografici e, dall’altro, i sistemi e le filiere agro-alimentari, a seconda delle loro diverse configurazioni, strutturano e danno forma agli spazi (Feagan, 2007).

Nella letteratura, il dibattito sulle regioni del cibo si sviluppa attorno ad una serie di dinamiche reali: il farsi strada di una critica al regime agroalimentare industriale e globale dominante; una nuova attenzione rivolta alla qualità e alla valorizzazione dei sistemi produttivi locali; l’emergere dal basso di forme innovative di relazione tra produzione e consumo; il diffondersi della volontà di riorganizzare la gestione pubblica delle questioni del cibo su base locale. Questi processi hanno assunto configurazioni, significati e tempi non uniformi nei vari Paesi, in relazione ai caratteri specifici dell’evoluzione dei sistemi agroalimentari, della cultura alimentare e, più in generale, dei processi di sviluppo territoriale. Considerando i processi di radicamento territoriale dei sistemi alimentari, risulta utile l’articolazione che Kneafsey (2010) propone lungo tre traiettorie interconnesse: ri-spazializzazione, ri-connessione e ri-scalarizzazione. La ri-spazializzazione fa riferimento al *regional food*, ossia ai processi di cambiamento nel settore agroalimentare spinti da una crescita della domanda di prodotti di provenienza locale, la cui qualità superiore viene attribuita al legame con il territorio, accompagnata da politiche che ne hanno istituzionalizzato il valore (es. marchi DOP e IGP). La ri-connessione è legata ai *regional food networks*, in cui le diverse componenti del sistema alimentare sono riorganizzate su base territoriale, spesso attorno ad una visione alternativa rispetto al regime alimentare dominante, al fine di recuperare il controllo sul modo in cui il cibo è prodotto, distribuito e consumato. La ri-scalarizzazione si focalizza sui processi di devoluzione delle funzioni di governance a livello regionale, attraverso modalità contestualizzate, che tendono al coinvolgimento e all’inclusione dei

vari stakeholders dei sistemi alimentari. Rientrano in questo processo il decentramento delle politiche agricole, le varie misure in sostegno dello sviluppo rurale e, successivamente, la nascita delle politiche urbane/locali del cibo.

L'attenzione rivolta a queste dinamiche di radicamento territoriale dei sistemi del cibo ha trovato espressione nello sviluppo di filoni di riflessione teorica che hanno prodotto importanti modelli interpretativi e normativi. Una parte significativa di questi ha radici profonde, ricollegandosi agli studi territorialisti degli anni Settanta e al loro approccio integrato e attento alle specificità e ai potenziali endogeni dei contesti nel guardare ai processi di sviluppo locale. In questo filone si collocano anche gli studi bioregionalisti, in cui il rapporto tra cibo e spazio va ben al di là della dimensione topografica, per includere la dimensione relazionale, a sua volta basata su componenti culturali, sociali e istituzionali. Il concetto chiave è quello di 'bioregione', intesa come area geografica omogenea per le condizioni fisiche e naturali degli ecosistemi e per le caratteristiche socio-culturali delle comunità locali che la vivono. I suoi confini non sono quelli politico-amministrativi, ma quelli naturali, dati dai limiti 'oggettivi' degli eco-sistemi naturali e da quelli 'soggettivi' dei socio-sistemi delle comunità umane (Iacoponi, 2003).

L'approccio bioregionalista si è nel tempo rafforzato come movimento culturale con forti connotati sociali, ambientali e politici, favorendo la transizione ecologica dei sistemi del cibo e la trasformazione verso "sistemi agro-alimentari e agroecologici locali" (González De Molina e Lopez-Garcia, 2021). Questi ultimi e i distretti biologici rappresentano due ambiti importanti in cui l'agroecologia trascende la dimensione della pratica agricola e si pone in stretta relazione con il territorio, ambiti che Wezel *et al.* (2015) definiscono i 'territori agroecologici'. Un altro concetto significativo sviluppato nell'ambito del bioregionalismo è quello di *foodshed*, definito come l'area geografica che produce cibo per una specifica popolazione. Tale nozione ha una triplice valenza (Kloppenburg *et al.*, 1996): come metafora, un flusso di risorse alimentari che si muove verso una specifica località, mediato dalle caratteristiche naturali e sociali dello spazio geografico lungo il quale si dispiega; come strumento analitico, che unifica e organizza all'interno di una unità concettuale natura e società, utilizzabile anche per descrivere le componenti del sistema del cibo; infine, come proposta normativa definita da un insieme di principi che stabiliscono un quadro strategico di azione per la ricostruzione di sistemi alimentari locali.

L'intensa riflessione sul rapporto tra cibo e spazio ha portato, in una prospettiva normativa e *place-based*, alla riflessione tipicamente mediterranea e latino-americana dei sistemi agroalimentari localizzati (SYAL) (Lamine *et al.*, 2019). Caratteristica comune è la dimensione territoriale e relazionale, legata alla mobilitazione e interazione degli attori attorno a visioni ed obiettivi condivisi rispetto ai propri sistemi alimentari. In linea con la tradizione dei distretti industriali, le politiche regionali italiane hanno utilizzato questi modelli, istituzionalizzando e suppor-

tando la diffusione di distretti rurali, distretti agro-alimentari di qualità, distretti biologici, fino al concetto/strumento onnicomprensivo del distretto del cibo. L'ultimo degli approcci ascrivibile a questo filone è quello del *City Region Food System* (CRFS) (Blay-Palmer *et al.*, 2015), riferito ad una regione geografica comprendente una città e la sua area periurbana e rurale, i cui confini variabili sono definiti dalle interconnessioni funzionali esistenti attorno alle pratiche del cibo, a loro volta frutto delle iniziative e politiche degli attori locali. Questo approccio è divenuto particolarmente significativo nel recente dibattito sulle politiche urbane del cibo per l'attenzione che rivolge agli aspetti di governance e agli obiettivi di miglioramento della sostenibilità perseguiti integrando aspetti ecologici e socio-economici.

Accanto a questi concetti/strumenti, sviluppatasi all'interno del filone territorialista, è utile richiamare altre categorie (concettuali/operative) che si sono imposte nel dibattito teorico sulle dinamiche di sviluppo del sistema agro-alimentare. Si fa riferimento in particolare alle iniziative di rispazializzazione e riconnessione promosse attorno al cibo in risposta alle criticità evidenziate dal sistema dominante, che possono essere ricondotte al concetto generale di *Alternative Food Networks*. Questo concetto fa riferimento a network di produttori, consumatori e altri attori alternativi ai modelli industriali e convenzionali di distribuzione alimentare. L'uso della parola 'alternativo' riflette il posizionamento rispetto al regime alimentare dominante e la volontà di differenziarsi dalle sue pratiche, opponendosi alle dinamiche di standardizzazione e disconnessione. La capacità degli AFN è quella di ri-spazializzare e ri-socializzare il cibo, con riferimento, rispettivamente, alla prossimità spaziale tra produzione e consumo e alla dimensione relazionale tra produttore e consumatore. Queste due potenzialità si riflettono, nel dibattito sugli AFN, in due differenti traiettorie legate al concetto di cibo locale (Allen *et al.*, 2003; Higgins *et al.*, 2008): in riferimento a processi di differenziazione del prodotto sulla base del legame con il territorio e dei valori ambientali e qualità sociali ad esso associati; in riferimento a specifici sistemi di produzione e consumo che si sviluppano sul territorio. Da un lato abbiamo le *Short Food Supply Chains* (SFSC), all'interno delle quali circola il *regional food* (Kneafsey, 2010) o il *locality food* (Ilbery *et al.*, 2006). Le SFSC, che dagli anni Novanta hanno assunto crescente importanza anche come strumento normativo, possono avere un'estensione geografica variabile: dai *face-to face*, dove si realizza una relazione diretta produttore-consumatore, alle *spatially proximate*, fino alle *spatially extended*, dove i prodotti escono dalla regione di produzione e il consumatore non ha esperienza della località. Quello che conta nel definire le SFSC è l'efficacia della trasmissione di informazioni lungo la filiera, relativamente a luogo di produzione e qualità del prodotto, così da poter differenziare i prodotti da quelli convenzionali (Renting *et al.*, 2003).

Dall'altro lato abbiamo i *regional food networks* (Kneafsey, 2010), reti di produzione e consumo che si sviluppano all'interno di una specifica area geografica

percepita dagli attori come locale/regionale. Tra questi rientrano i cosiddetti *Civic Food Networks* (CFN) (Renting *et al.*, 2012), che hanno origine e finalità differenti dalle SFSC, seppure esistano sovrapposizioni e interconnessioni. Sono analizzati come movimenti sociali che attivano autonomamente processi di costruzione di nuovi approcci e nuove pratiche attorno al cibo, contestando la logica che riduce il cibo allo status di mera merce oggetto di transazione economica; come innovazioni sociali dal basso (*grassroot innovations*) in cui le pratiche discorsive di risignificazione del cibo si connettono alla costruzione di nuovi sistemi del cibo su base locale (Rossi, 2017). Per quanto esperienza di nicchia, i CFN hanno sollevato nel dibattito teorico e nell'azione politica la questione etica del rapporto con il cibo in modo più efficace di quanto abbiano fatto le iniziative di ri-spazializzazione sopra citate.

Nel dibattito attorno agli AFN una questione aperta è se queste esperienze siano destinate a rimanere dimensionate su scala locale e legate alla capacità organizzativa dei soggetti coinvolti, oppure se è possibile attivare processi di scala per incrementarne l'impatto come esperienze di riterritorializzazione dei sistemi alimentari, senza eroderne gli elementi di specificità. In risposta a questa problematica nella letteratura si è sviluppato un intenso dibattito sui *food hub regionali* definibili come un'organizzazione o un'impresa che attraverso l'utilizzo delle tecnologie digitali gestisce attivamente l'aggregazione, la distribuzione e il marketing di prodotti provenienti primariamente da produttori locali e regionali, per rafforzare la loro capacità di soddisfare la domanda all'ingrosso, al dettaglio o istituzionale (Berti e Mulligan, 2016).

Nel corso dell'evoluzione del dibattito sul rapporto tra cibo e spazio è emersa inoltre una prospettiva politico-normativa volta a orientare il sistema agroalimentare verso particolari obiettivi (es. economicità, salubrità, sostenibilità sociale e ambientale). In tempi recenti questa prospettiva è divenuta ancora più esplicita con l'affermarsi da parte pubblica della volontà di supportare la rilocalizzazione dei sistemi alimentari, fino a prevedere e implementare specifiche politiche a ciò finalizzate (le politiche urbane/locali del cibo). Come ben argomentano Tecco *et al.* (2017, p. 34), "la finalità politico-progettuale comporta una riconsiderazione degli spazi del cibo in funzione della definizione degli spazi delle politiche, ossia dell'individuazione degli spazi d'azione più propri: occorre infatti riflettere su quali ambiti sia possibile/auspicabile operare".

La definizione della scala di interpretazione e azione/intervento relativamente alle questioni del cibo è divenuta cruciale nella prospettiva della realizzazione di forme di regolazione del sistema cibo a livello locale. I sistemi locali del cibo sono stati individuati come gli ambiti in cui il cibo è prodotto, trasformato e distribuito all'interno di un'area geografica definita. Tuttavia, non si è giunti ad una definizione universalmente condivisa perché le rappresentazioni che si danno alla condi-

zione di ‘locale’ sono diverse in relazione alle tre dimensioni della prossimità che possono essere coinvolte: geografica, relazionale e valoriale (Enthoven e Van den Broeck, 2021).

Ulteriori sollecitazioni in tal senso derivano dalla prospettiva regionale, la quale presenta specificità proprie e potenzialità sia in termini teorico-analitici sia normativi. Infatti, un sistema alimentare regionale è più della somma dei sistemi locali che si sviluppano all’interno dei suoi confini; così come non è un sistema locale più grande (*scale up*), né un sistema locale costituito da nodi multipli di sistemi locali (*scale out*) (Ruhf, 2015). Inoltre, la scala regionale è particolarmente rilevante in quanto i sistemi produttivi locali non sono in grado di far fronte alle sfide legate all’approvvigionamento alimentare, in termini di quantità e varietà di cibo, destinazione e uso del suolo, infrastrutture e accessibilità. Nell’ambito del quadro teorico del regionalismo, Ruhf (2015) definisce idealmente il ‘sistema del cibo regionale’ quello in cui quanto più cibo possibile è prodotto, trasformato, distribuito ed acquistato a diversi livelli all’interno di una regione, per soddisfare il fabbisogno alimentare della popolazione. Appare utile al riguardo l’approccio proposto da Tecco *et al.* (2017) i quali vedono nei Sistemi Locali Territoriali del Cibo (*Food Local Territorial System, FoodLoTS*) un modello teorico-metodologico in grado di tener conto delle modalità specifiche con cui il livello locale e i livelli sovralocali interagiscono nelle trasformazioni territoriali. Come sarà evidenziato anche in seguito,

il modello considera ciascun luogo come un potenziale sistema dinamico di relazioni intersoggettive, capaci di sedimentare risorse relazionali, cognitive e organizzative specifiche. Si tratta dunque di un approccio orientato ad una geografia per lo sviluppo locale (che non nega comunque l’importanza di riflessioni, dinamiche e politiche di livello sovralocale), capace di identificare il valore dell’interazione tra soggetti, risorse e potenzialità del territorio locale e dinamiche di sviluppo (p. 36).

3. LE PROSPETTIVE DI RICERCA DI RIFERIMENTO PER IL RAPPORTO TRA CIBO E SPAZIO

3.1 *Una prospettiva processuale per analizzare l’evoluzione dei sistemi territoriali del cibo.* – Richiamati alcuni tratti fondamentali relativi alla letteratura elaborata sulle *food regions*, si intende approfondire in questo paragrafo le prospettive di ricerca che consideriamo più rilevanti per leggere il rapporto tra cibo e spazio. In primo luogo, ci soffermiamo sulla componente spaziale di questo legame, proponendo una rilettura del concetto di territorio in funzione dei processi che lo attraversano. A tale proposito, Raffestin (2012) pone l’accento sul concetto di territorialità come processo ricorsivo delle relazioni tra natura e cultura che nello spazio determinano la creazione di territorio. Il territorio è, dunque, continuamente sottoposto a nuove azioni, frutto spesso di relazioni, che ne determinano un significato

nuovo e caratterizzante in fasi cicliche. In un rapporto di co-costruzione tra l'ambiente locale e i gruppi sociali attivi sul territorio, le comunità presenti nei luoghi attribuiscono simboli e determinano cambiamenti in un processo di "territorializzazione" che imprime una trasformazione fondamentale al territorio originario (Horlings *et al.*, 2016). Tramite un'articolazione di simbolizzazione, reificazione e organizzazione, le collettività assegnano ad un territorio un senso strumentale e di significato che, in un incessante processo di costruzione e rottura, avviano una fase di territorializzazione destinata poi a rallentare, arrestarsi e riprendere, in un meccanismo ciclico di socializzazione della natura (Turco, 1988). In altre parole, il susseguirsi di azioni, svolte dalle collettività intente a generare valore e dare significato allo spazio (Magnaghi, 2017), è protagonista di un processo perpetuo di territorializzazione, deterritorializzazione e riterritorializzazione (TDR) (Raffestin, 1984), che muta il territorio in fasi tra loro alternate per modi e fini.

Il cosiddetto ciclo TDR fa dunque riferimento all'alternanza tra periodi di territorializzazione, basati sulla creazione di assetti strutturali, deterritorializzazione, in cui subentrano fratture nell'organizzazione precedente, e riterritorializzazione, quando, infine, le rotture sistemiche si marginalizzano e le azioni generano strutture nuove. Tale prospettiva, ripresa anche da Dematteis e Governa (2005) nella definizione del modello SLoT (Sistema Locale Territoriale) e sviluppata ulteriormente dai più recenti approcci evuzionisti (Pike *et al.*, 2016), spinge a leggere le trasformazioni di un territorio in un'ottica processuale di lungo periodo e a interpretare le traiettorie di risposta e di riorganizzazione del sistema territoriale. Essa consente non solo di cogliere in maniera critica le dinamiche di cambiamento e di scomposizione del sistema territoriale, ma anche di individuare le potenzialità e le capacità di intraprendere nuove forme di riterritorializzazione e di sviluppo autoctono.

L'attenzione ai processi e ai cicli di TDR consente di interpretare in modo efficace le forze a cui i sistemi del cibo sono stati e sono tuttora sottoposti. Infatti, come già argomentato precedentemente, la seconda metà del ventesimo secolo è stata caratterizzata da un progressivo allontanamento delle collettività dai luoghi di produzione del cibo e da un indebolimento della territorializzazione della produzione che originariamente aveva caratterizzato il legame individuo-territorio. In altre parole, si è realizzata un'importante fase di deterritorializzazione la quale, trainata dalle logiche di mercato capitaliste, ha generato un grave processo di scollamento tra produttori e consumatori, definito da Wiskerke come *disconnecting* (2009). Quest'ultima, intesa come l'allontanamento fisico tra aree di produzione e mercati, in intreccio con il *disembedding*, cioè lo sradicamento del cibo dai luoghi di produzione originari, e il *disentwining*, consistente nella separazione tra le diverse fasi della filiera, descrivono le forze che hanno agito sul cibo nel processo di deterritorializzazione. Sebbene questa fase sia ancora in atto per alcuni contesti e trovi espressione in una parte consistente delle pratiche alimentari, negli ultimi anni si

pone l'accento sull'avviata riterritorializzazione che caratterizza i sistemi del cibo (Dansero e Pettenati, 2018), stimolata da una 'rilocalizzazione' delle filiere agro-alimentari e dalla volontà di parte dei consumatori e di alcune comunità locali di ritrovare la connessione geografica, sociale e culturale con gli spazi di produzione.

3.2 *L'approccio relazionale per comprendere il ruolo degli attori nella governance territoriale del cibo.* – Una prospettiva relazionale nella nozione di sistemi del cibo mira a cogliere la rilevanza dell'intreccio di diversi tipi di relazioni (sociali, politiche, economiche, ambientali e culturali) e di diverse forme di relazionalità, che emergono a diverse scale temporali e spaziali. A tale proposito, si possono richiamare le teorie sulla *network society* che pongono al centro dell'analisi il sistema delle relazioni tra gli attori e come queste relazioni vadano ad influenzare il rapporto tra cibo e territorio e ad incidere sull'organizzazione dello spazio. Come sostengono Kneafsey *et al.* (2021), gli spazi sono relazionali rispetto al cibo e il cibo è relazionale nei diversi luoghi in cui si radica e con cui interagisce, anche attraverso il movimento da e attraverso diverse scale territoriali, da quelle individuali a quelle locali, regionali, nazionali e globali. Questo tipo di approccio richiama una visione di territorialità che, a partire dai lavori della Massey (2005) e di altri studiosi (McCann e Ward, 2010), considera il luogo come nodo di relazioni plurime tra attori di diverso tipo e contesto di intersezione tra fenomeni, soggetti, interazioni che avvengono e agiscono a diverse scale territoriali. Su tale impostazione vanno anche le riflessioni teoriche relative al modello SLoT (Dematteis e Governa, 2005), ripreso in riferimento al cibo da Tecco *et al.* (2017), i quali definiscono il territorio sulla base del sistema dinamico di relazioni intersoggettive esistenti e dell'azione degli attori locali che, interagendo anche in una dimensione sovra-locale, si auto-organizzano e valorizzano risorse, soggetti, potenzialità, reti locali. Nello studio delle regioni del cibo diventa centrale riflettere sul ruolo attivo degli attori locali e su quelle forme di auto-organizzazione territoriale e di aggregazione tra soggetti pubblici e privati che attivano progettualità locali e contribuiscono alla costruzione di nuove politiche.

La centralità delle azioni e delle pratiche degli attori è ribadita nell'*Actor-Network Theory*, che interpreta i fenomeni socio-economici e le relative spazialità come prodotti dalle pratiche e stili di vita dei soggetti e dalle relazioni eterogenee che essi instaurano tra di loro e con entità diverse, umane e non-umane (Latour, 2005). Questa nozione evidenzia le potenzialità derivanti dalla combinazione tra relazioni sociali ed elementi materiali del territorio, che si influenzano reciprocamente: persone, networks, istituzioni, componenti del suolo, attività produttive e oggetti materiali si combinano, determinando processi di trasformazione spaziale e formando mosaici territoriali eterogenei in costante evoluzione (Murdoch, 1998). Dal punto di vista analitico la ANT spinge dunque a focalizzare l'attenzione sul

ruolo dei vari attori operanti in un contesto locale (istituzioni, stakeholders, imprenditori, attori collettivi, cooperative, consumatori, ecc.) e sulle interrelazioni che instaurano tra di loro, con soggetti sovra-locali e con le altre risorse e componenti, dando vita a meccanismi complessi di funzionamento, di relazioni di potere e di pratiche territoriali. L'applicazione di tale teoria alle regioni del cibo porta a enfatizzare il contributo di determinati attori e di specifici fattori di contesto nelle dinamiche evolutive dei sistemi alimentari. In alcuni casi oggetto di approfondimento sono le reti alternative del cibo e le nuove forme di interazione tra produttori e consumatori (Sonnino e Marsden, 2006; Dansero e Pettenati, 2018); in altri studi viene analizzato l'apporto dei rappresentanti delle comunità locali, delle istituzioni e degli attori della società civile che si fanno sostenitori di nuovi progetti sul cibo promossi dal basso (Jungsberg *et al.*, 2020).

In questo ambito, stimoli all'interpretazione delle caratteristiche dei sistemi territoriali del cibo derivano dalla letteratura che pone l'accento sulle pratiche di *agency* a livello locale, che condizionano i modelli di governance e di definizione delle politiche. Il concetto di *agency*, oltre all'osservazione del ruolo degli attori e dei networks, spinge a esplorare i meccanismi di potere e di organizzazione dello spazio economico e sociale che li caratterizzano e che influenzano le capacità di sviluppo locale e regionale (Döringer, 2020). Come sottolineano Moulaert *et al.* (2016), questi meccanismi possono essere interpretati focalizzando l'attenzione sulle interrelazioni tra le dinamiche di *agency* e le altre dimensioni della governance, come la componente strutturale, le istituzioni e i discorsi collegati alle strategie e tattiche locali. Tale prospettiva, applicata all'analisi dei sistemi territoriali del cibo, aiuta a evidenziare le azioni e le politiche portate avanti dai principali attori protagonisti del fenomeno (produttori e istituzioni), ma anche a individuare il ruolo di attori collettivi, portatori di dinamiche nuove di interazione e di consumo (Fernandez-Wulff, 2019). Seguendo un approccio critico, è possibile inoltre evidenziare le relazioni di potere che si instaurano tra soggetti più forti e deboli, le logiche globali che influenzano le tendenze alla deterritorializzazione di alcune filiere alimentari locali e il possibile disallineamento tra pratiche, soggetti, politiche legati al cibo che operano nelle stesse o a diverse scale territoriali.

3.3 *Le narrazioni come chiave di lettura delle dinamiche territoriali del cibo.* – La terza chiave di lettura, rifacendosi all'approccio narrativo, sposta l'attenzione dalle trasformazioni di tipo materiale e dagli attori che compongono il sistema-cibo alle componenti culturali e simboliche, formate dalle visioni, forme discorsive, immagini elaborate intorno ai progetti legati al cibo. A tale proposito Banini e Ilovan (2021) enfatizzano il contributo del *post-structuralist turn* in geografia, che nell'interpretazione delle caratterizzazioni territoriali spinge verso una maggiore attenzione alle rappresentazioni delle realtà, intese come quelle narrazioni, discorsi,

immagini che veicolano i significati e i valori attribuiti agli oggetti geografici, ai fatti e ai fenomeni.

Le narrazioni contribuiscono alla formazione dell'identità di un territorio e da esse vengono condizionate anche le pratiche, i comportamenti, i simboli, le visioni di sviluppo. A tale proposito, Paasi (2003) sottolinea come nello studiare questo tema occorra utilizzare un approccio che interpreti *how narratives of identities are constructed as part of the making of regions*, cioè come la costruzione di immaginari territoriali influenzi la dinamica di evoluzione delle regioni, delle loro vocazioni e caratteristiche distintive, delle loro capacità di auto-organizzazione. Le rappresentazioni narrative che emergono sono dunque direttamente collegate ai processi di territorializzazione, di cui sono allo stesso tempo riflesso e fattori attivi (Epifani e Damiano, 2022): da un lato, esse sono espressione delle caratteristiche territoriali, degli elementi fisici e simbolici, delle relazioni sociali e peculiarità culturali; dall'altro, esse si alimentano delle percezioni del territorio da parte delle comunità autoctone e delle intenzioni dei diversi attori locali e sovra-locali, andando a orientare i progetti territoriali e le *vision* di sviluppo. I discorsi, le immagini, le retoriche influenzano dunque le politiche e il modo in cui queste si traducono in interventi strutturati e in azioni territorializzanti.

Applicando tale prospettiva all'evoluzione e al funzionamento dei sistemi territoriali del cibo, la prospettiva narrativa evidenzia l'importanza di cogliere l'attribuzione di specifici significati al cibo da parte dei produttori e dei consumatori. Allo stesso modo essa contribuisce all'analisi dei processi di creazione identitaria e di valorizzazione delle produzioni tipiche, contraddistinte da uno stretto rapporto con il luogo di origine e investite negli ultimi anni da dinamiche di innovazione e di nuove strategie di branding (Orria e Luise, 2017). Ponendo attenzione alle rappresentazioni culturali e simboliche, l'approccio narrativo offre anche chiavi di lettura per evidenziare la varietà di narrazioni elaborate dagli attori presenti o operanti sul territorio. Da una parte, questa varietà esprime e alimenta il dinamismo del contesto locale e può contribuire alla valorizzazione delle diverse vocazioni territoriali, attivando processi di radicamento e di promozione di nuove forme di governance; dall'altra può mettere in luce una profonda distanza di visioni e logiche, a cui possono già o nel tempo corrispondere posizioni conflittuali o dinamiche che portano alla legittimazione/prevalenza delle posizioni portate avanti da gruppi più forti. In tale direzione, un'analisi critica delle narrazioni legate ai sistemi del cibo apre la riflessione sulle relazioni di potere espresse da gruppi locali dominanti, che indirizzano progetti territoriali e politiche verso specifici obiettivi o ambiti, o da soggetti esterni, che possono rispondere a logiche lontane da percorsi di sviluppo coerenti con le risorse e i soggetti locali (Moragues Faus e Marsden, 2017). Tale prospettiva aiuta anche a cogliere possibili incongruenze tra il piano delle narrazioni e quello

delle pratiche attuate dai vari attori locali, mettendo in evidenza visioni divergenti, tra tentativi di *emplacing* delle filiere alimentari e iniziative che seguono logiche globali deterritorializzanti.

4. UN APPROCCIO ANALITICO INTEGRATO PER LO STUDIO DEI PROCESSI TERRITORIALI CONNESSI AL CIBO. – Sulla base delle prospettive teoriche sopra esposte, l'analisi critica della complessità e dell'evoluzione del rapporto cibo-spazio in determinati contesti territoriali richiede di articolare e integrare le diverse chiavi di lettura e dimensioni coinvolte, tenendo conto, in una logica longitudinale, delle dinamiche che intervengono tra gli attori, tra la loro capacità di *agency* e i caratteri della governance e delle politiche, nonché del ruolo in tali dinamiche delle rappresentazioni discorsive. A tal fine, riteniamo che un efficace quadro analitico debba in particolare focalizzare sulle componenti e le interconnessioni di tre ambiti: i) l'impatto dell'operato degli attori sul territorio; ii) il ruolo delle politiche che si sviluppano attorno al cibo nel tempo; iii) l'influenza delle componenti culturali e simboliche attraverso l'azione delle narrazioni costruite intorno al cibo e alle visioni di sviluppo locale. Tali ambiti sono sintetizzati nello schema seguente (Fig. 1) e descritti di seguito.

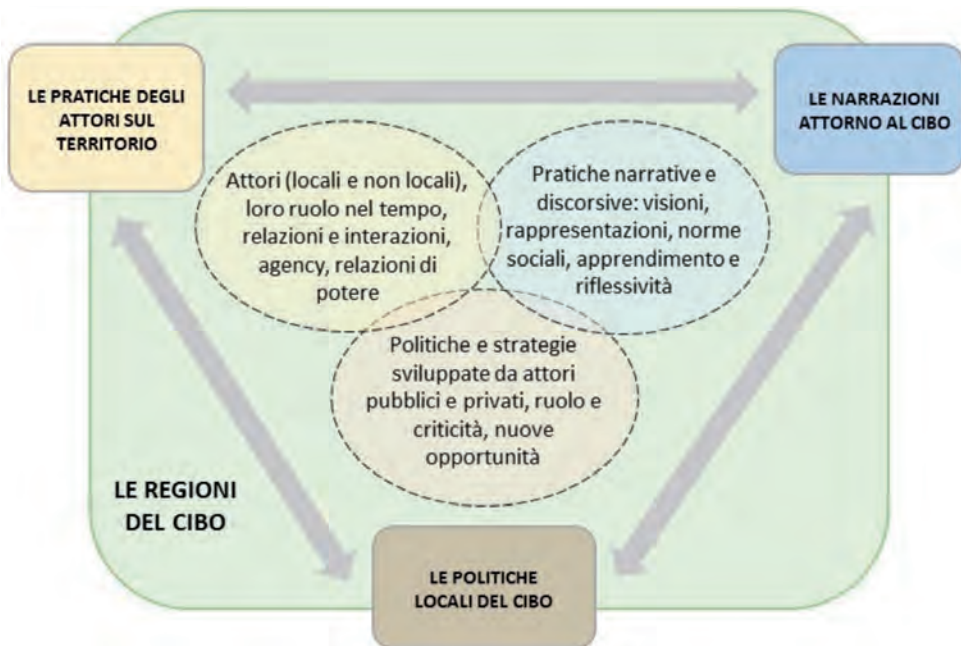


Fig. 1 - Ambiti, dinamiche e interconnessioni dei processi territoriali attorno al cibo

4.1 *L'impatto sul territorio dell'operato degli attori.* – L'analisi dei processi territoriali di lungo periodo connessi al cibo consente di riflettere sui cambiamenti del rapporto cibo-spazio, in relazione ai diversi modelli di agricoltura e di approvvigionamento alimentare nel tempo affermatasi sul territorio. Sono significative al riguardo le specifiche configurazioni che sul territorio possono avere assunto particolari fasi/processi di carattere generale: la modernizzazione dell'agricoltura e relativo modo di rapportarsi alle risorse del territorio secondo il paradigma produttivista (specializzazione, intensivizzazione); l'evoluzione delle pratiche e infrastrutture di approvvigionamento alimentare, guardando all'impatto sia nei centri urbani sia nelle campagne periurbane; il ritrovato interesse negli elementi di specificità legati a particolari nessi (materiali e immateriali) tra sistemi produttivi e territorio, da cui strategie di differenziazione tanto dei prodotti (tradizionali, tipici) che dei luoghi (turismo enogastronomico, rurale); le dinamiche di rilocalizzazione dei sistemi del cibo, con il nuovo interesse per un ritorno a una scala territoriale e una riconnessione delle pratiche di produzione e di consumo.

Gli attori delle trasformazioni del territorio sono diversi e il loro ruolo si è diversificato nel tempo. Gli agricoltori non sono tutti uguali, come non lo sono le loro agricolture. Il loro ruolo e la loro importanza relativa sono variati nel tempo, di pari passo con il cambiare del peso dei modelli di agricoltura (intensiva, industriale, di grande scala, specializzata, contadina, multifunzionale, di piccola scala, diversificata, biodiversa, di presidio territoriale, agroecologica). Gli agricoltori, nella loro varietà ed evoluzione, sono poi sempre stati affiancati da attori che ne rappresentano gli interessi e ne supportano in alcuni ambiti l'azione. Il loro operato, legato ad organizzazioni di rilievo nazionale articolate nelle diverse scale di azione, è di estrema importanza per l'azione strutturante che ha anche nei contesti locali. Agenti di cambiamento sono anche gli altri attori della produzione di cibo, tra attori di filiera, legati al territorio o operanti su scala più ampia, e nodi di network meno strutturati, localizzati ma anche parte di più ampi network di pratiche (es. trasformatori artigianali legati a particolari circuiti locali ed extra-locali; gestori di punti vendita o ristoratori legati alle produzioni locali). Tra gli attori anche i consumatori hanno nel tempo visto diversificarsi e crescere il proprio ruolo: sono divenuti in gran parte fruitori passivi e inconsapevoli di prodotti da filiere globalizzate, e dunque co-artefici di processi di deterritorializzazione; si sono poi diversificati nei comportamenti, alcuni sviluppando attenzione e preferenze verso i prodotti locali, e in parte divenendo co-attori di cambiamento nelle pratiche di produzione-consumo e cittadini co-responsabili della gestione del territorio. In tale evoluzione è stato significativo lo svilupparsi, accanto ad una dimensione del consumo prettamente individuale, di una dimensione collettiva (di gruppo, di comunità), dove quest'ultima ha consentito l'ulteriore sviluppo di consapevolezza, cittadinanza alimentare e *agency*. Ne sono espressione potente il peso assunto dagli AFN/CFN

(*Alternative and Civic Food Networks*), protagonisti di processi di innovazione sociale nella direzione di ri-territorializzazione delle pratiche legate al cibo e potenziali soggetti attivi nella governance locale. Altrettanto significativa, per la possibilità di influenzare i processi di trasformazione del territorio, è l'azione di altre espressioni della società civile, animate dall'importanza attribuita a determinati sistemi del cibo nella relazione con le risorse del territorio (es. organizzazioni ambientaliste, comitati civici locali). Accanto all'azione dei soggetti privati c'è infine l'importante ruolo delle istituzioni pubbliche, in grado di condizionare fortemente i processi di trasformazione del territorio, agendo in ambiti direttamente o indirettamente connessi alle pratiche alimentari ed entrando in relazione, più o meno efficace, con gli altri attori della governance locale nella definizione delle politiche che agiscono sul territorio.

Questi potenziali attori delle trasformazioni che avvengono sui territori non hanno lo stesso potere, la stessa capacità di influenza, così come non sono necessariamente tutti radicati nei territori. Dinamiche di potere, sviluppo di alleanze, contrapposizione o capacità di interazione e collaborazione tra gli attori presenti sono ulteriori fattori che guidano i processi evolutivi territoriali.

4.2 *Il ruolo delle politiche locali intorno al cibo.* – L'analisi critica delle politiche sviluppatesi nel tempo consente di esplorare fattori importanti di cambiamento delle regioni del cibo. Le 'politiche' sono da intendersi in senso ampio, come ambiti di attribuzione di valore, messa a punto di norme e regole, creazione di strumenti e modelli organizzativi nella gestione di pratiche e processi.

Esse comprendono tradizionalmente le politiche pubbliche, variamente connesse al cibo, e più in generale allo sviluppo del territorio, le quali agiscono a scala locale, ma sono generalmente raccordate a politiche di livello superiore (es. regionali, nazionali, europee), di cui possono essere attuazione (es. politiche di sviluppo rurale) ma anche elemento propulsivo (es. elaborazione di norme e strumenti a scala locale che stimola innovazione nelle cornici normative di livello superiore). Nel corso del tempo le politiche pubbliche hanno contribuito all'affermarsi di determinati modelli di agricoltura e filiera agroalimentare, governo del territorio, sviluppo economico locale, distribuzione alimentare, ristorazione pubblica, educazione alimentare, salute pubblica, governance alimentare. Hanno favorito gli approcci settoriali e successivamente quelli integrati, in cui la gestione dei sistemi agroalimentari è divenuta parte integrante di più complessi processi di sviluppo territoriale. Hanno accompagnato, talvolta favorendo, talvolta frenando, l'evoluzione dei sistemi produttivi locali, nella loro capacità di produrre beni per i mercati e beni pubblici, o nei loro effetti territorializzanti o de-territorializzanti. Hanno stabilito priorità nella destinazione d'uso delle risorse del suolo, così come fatto scelte rispetto alle modalità di approvvigionamento di cibo. Hanno gestito strumenti resi

disponibili dalla normativa europea o nazionale per favorire sui territori processi collettivi di innovazione (es. distretti del cibo, progetti per innovazione in agricoltura, comunità del cibo, progetti integrati di filiera). In tutto questo hanno saputo creare condizioni per percorsi coerenti, in grado di valorizzare in forma equilibrata tutte le risorse del territorio e favorire processi di cambiamento positivo, oppure hanno causato contraddizioni nello sviluppo, o generato squilibri nella ripartizione dei benefici nelle collettività locali. Infine, hanno saputo gestire con maggiore o minore rigore e/o abilità le più recenti tendenze alla rilocalizzazione dei sistemi alimentari e alla loro gestione attraverso strategie integrate, le cosiddette *food policies*, riuscendo con maggiore o minore efficacia a superare approcci settoriali e a creare forme di governance democratica, dando uguale voce e potere decisionale a tutti gli attori locali.

Le politiche gestite dalle istituzioni pubbliche non esauriscono la dimensione delle 'politiche' esistenti attorno al cibo. Accanto ad esse ha trovato spazio nel tempo un altro agire politico, emergente dalla società civile, attraverso l'operato di gruppi sociali e movimenti che hanno dato vita ad uno spazio autonomo attorno alle questioni del cibo rispetto al sistema dominante. Il potenziale prefigurativo di queste iniziative riveste notevole importanza: hanno anticipato nelle pratiche e nei significati i processi di rilocalizzazione dei sistemi del cibo; inoltre hanno contribuito e contribuiscono al processo di ri-politicizzazione del cibo, per la visione e le istanze di cui sono portatrici e per la riarticolazione dei ruoli di Stato e Società civile nel promuovere e guidare processi di trasformazione che impongono. L'innovazione perseguita da questi gruppi pone sfide significative in termini di cambiamento, e, laddove riesce a sviluppare adeguata *agency* collettiva, può dare nuova veste e nuova forza all'agire politico attorno al cibo. A sua volta, l'espressione di questo potenziale è legata alla capacità dei soggetti pubblici di creare adeguate condizioni (spazi, strumenti e metodi) di governance democratica.

4.3 Le componenti culturali e simboliche: la costruzione e l'uso delle narrazioni intorno al cibo. – Le trasformazioni delle regioni del cibo vedono un fattore importante nelle componenti culturali e simboliche che si sviluppano attorno al cibo. Si fa riferimento agli elementi di carattere immateriale (conoscenze, convinzioni, rappresentazioni, visioni e valori) che guidano il comportamento degli attori sul territorio, individualmente e in forma collettiva. Questi elementi trovano nelle pratiche comunicative intersoggettive, le narrazioni, il primo mezzo di condivisione. Come esposto in precedenza, le narrazioni hanno duplice natura: forniscono le rappresentazioni del territorio ma, per la loro capacità di creare contesti di significato per l'agire degli attori, sono allo stesso tempo agente strutturante, fattori condizionanti le configurazioni e trasformazioni del territorio.

L'analisi critica delle narrazioni, anche in questo caso nel tempo, è un primo importante strumento di identificazione e comprensione delle dinamiche attorno al cibo sui territori. Le narrazioni riflettono ma anche rafforzano (se non creano ex-novo) i significati e contribuiscono alla costruzione di ampio consenso attorno a specifici modelli, retoriche, simboli che sono alla base delle pratiche alimentari, così come le specifiche visioni del territorio e del suo sviluppo in relazione a tali pratiche. In forza della loro natura socializzata, esse contribuiscono alla costruzione identitaria e allo sviluppo di senso di appartenenza a un sistema socio-territoriale di riferimento come anche a determinati sistemi del cibo, come nel caso della valorizzazione delle produzioni locali della qualità e dell'identità territoriale nelle SFSC o dei valori etici alla base dei CFN. Questi esempi mostrano anche come le narrazioni supportino la costruzione di legami tra l'agire individuale e l'agire collettivo, la definizione e la condivisione di norme sociali, la creazione di forme di coordinamento e di nessi sociali. Ciò è di particolare significato nella costruzione e nel mantenimento di strutture organizzative e di legami di comunità, componenti importanti di molti sistemi locali del cibo. Le pratiche narrative e discorsive supportano anche processi collettivi di apprendimento e sviluppo di riflessività, base per il rafforzamento di *agency*, capacità di gestione e consapevolezza politica. È il caso della creazione di una conoscenza condivisa delle risorse del territorio e dei loro potenziali/elementi di criticità, di una comune visione rispetto al futuro di tali risorse e di una mobilitazione in tal senso.

Le pratiche narrative prodotte da diversi attori operanti sul territorio, locali ed extra-locali, possono essere legate a visioni e processi di sviluppo diversi, di natura più o meno endogena o esogena, compresenti ma anche potenzialmente in conflitto rispetto al rapporto con le risorse locali. Cogliere la diversità ed evoluzione nel tempo di tale quadro diviene essenziale per capire le azioni trasformative messe in atto a livello locale: azioni territorializzanti e de-territorializzanti; azioni ampiamente condivise oppure espressione di potere o di compromesso o di persistente conflitto; azioni che si integrano in forme coerenti o azioni contraddittorie o divergenti. Tale analisi è importante anche per comprendere e valutare la formazione e l'azione delle politiche pubbliche nel tempo, mettendone in evidenza anche possibili deficienze o incongruenze passando dalle narrazioni alle pratiche messe in atto. È il caso della narrazione sulle politiche locali per il cibo che, al di là delle dichiarazioni di intenti, manifestano spesso forti limiti nella loro attuazione; o del contrasto tra supporto politico a processi di riconnessione e rilocalizzazione dei sistemi alimentari (es. filiera corta, comunità del cibo, distretti), con relativa comunicazione pubblica, e scelte in favore di progetti locali d'uso (agricolo e non) del territorio che vanno in altra direzione. Sempre rispetto alle politiche, l'analisi delle narrazioni consente anche di evidenziare l'eventuale persistente distanza o progressiva integrazione delle diverse aree di agire politico, determinante nello studio della ri-politicizzazione del cibo.

5. CONCLUSIONI. – Il presente contributo si è proposto, da una parte, di delineare l'evoluzione e lo stato dell'arte della letteratura sui sistemi locali e regionali del cibo e identificare sinteticamente i principali concetti elaborati su questo tema; dall'altra, di individuare prospettive di ricerca finalizzate a costruire un approccio analitico integrato per l'interpretazione dei processi territoriali connessi al sistema cibo. Il percorso presentato conferma la necessità di tener conto, negli studi sulle regioni del cibo, delle dinamiche che si sviluppano all'interno e tra diversi ambiti. I processi trasformativi sono infatti la risultante, nel tempo, dell'azione combinata dell'operato e delle interazioni degli attori, delle cornici di significato costruite intorno ad esse attraverso le narrazioni e delle politiche da cui gli attori sono influenzati o che essi stessi producono o condizionano. Dinamiche socio-culturali, istituzionali, politiche, di potere e di governance concorrono a determinare l'esito specifico (*place-based*) di tale interazione.

I risultati di questo lavoro aprono la strada ad ulteriori approfondimenti sul piano teorico e su quello operativo, e determinano risvolti sul versante delle analisi empiriche e delle riflessioni politiche. Per quanto riguarda il lavoro empirico, gli approcci teorici di riferimento e i diversi ambiti considerati richiedono di combinare diverse metodologie di analisi, e all'interno di queste, suggeriscono piste per l'identificazione e la comparazione di casi di studio. Relativamente ai risvolti nel campo delle politiche e della promozione di progetti territoriali, l'esame approfondito e critico delle dinamiche e interdipendenze previste nell'impianto analitico consente non solo di comprendere la complessità dei mutamenti avvenuti e dei processi territoriali in atto, ma anche di immaginare nuovi scenari di evoluzione dei sistemi del cibo su base locale e di contribuire alla definizione di azioni orientate verso un maggiore radicamento territoriale dei modelli di produzione e di consumo agroalimentare.

Bibliografia

- Allen P., Fitz Simmons M., Goodman M., Warner K. (2003). Shifting plates in the agrifood landscape: the tectonics of alternative agrifood initiatives in California. *Journal of Rural Studies*, 19(1): 61-75. DOI: 10.1016/S0743-0167(02)00047-5
- Banini T., Ilovan O.R., a cura di (2021). *Representing Place and Territorial Identities in Europe. Discourses, Images, and Practices*. Cham: Springer.
- Berti G., Mulligan C. (2016). Competitiveness of small farms and innovative food supply chains: The role of food hubs in creating sustainable regional and local food systems. *Sustainability*, 8(7): 616. DOI: 10.3390/su8070616
- 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. DOI: 10.3390/su10051680

- Dansero E., Pettenati G. (2018). Reterritorialization, Proximity, and Urban Food Planning: Research Perspectives on AFNs. In: Corsi A., Barbera F., Dansero E., Peano C., eds., *Alternative Food Networks*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Dematteis G., Governa F., a cura di (2005). *Territorialità, sviluppo locale, sostenibilità: il modello SLoT*. Milano: FrancoAngeli.
- Döringer S. (2020). Individual agency and socio-spatial change in regional development: Conceptualizing governance entrepreneurship. *Geography Compass*, 14(5): 1-17, DOI: 10.1111/gec3.12486
- Enthoven L., van den Broeck G. (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*, 193: 103-226. DOI: 10.1016/j.agsy.2021.103226
- Epifani F., Damiano P. (2022). Rappresentazioni narrative e costruzioni identitarie: la narrazione come pratica territorializzante. *Geotema*, 68: 14-21.
- Feagan R. (2007). The place of food: mapping out the 'local' in local food systems. *Progress in Human Geography*, 31(1): 23-42. DOI: 10.1177/0309132507073527
- Fernandez-Wulff P. (2019). Collective Agency in the Making: How Social Innovations in the Food System Practice Democracy beyond Consumption. *Politics and Governance*, 7(4): 81-93. DOI: 10.17645/pag.v7i4.2111
- González De Molina M., Lopez-Garcia D. (2021). Principles for designing Agroecology-based Local (territorial) Agri-food Systems: a critical revision. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 45(7): 1050-1082. DOI: 1080/21683565.2021.1913690
- Higgins V., Dibden J., Cocklin C. (2008). Building alternative agri-food networks: Certification, embeddedness and agri-environmental governance. *Journal of Rural Studies*, 24(1): 15-27. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2007.06.002
- Hinrichs C. (2013). Regionalizing food security? Imperatives, intersections and contestations in a post-9/11 world. *Journal of Rural Studies*, 29: 7-18. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2012.09.003
- Horlings L., Battaglini E., Dessein J. (2016). Introduction: the role of culture in territorialisation. In: Horlings L., Battaglini E., Dessein J., a cura di, *Cultural Sustainability and Regional Development Theories and practices of territorialization*. London: Routledge.
- Iacoponi L. (2003), *Ambiente, società e sviluppo. L'impronta ecologica localizzata delle "bioregioni" Toscana Costa e Area vasta di Livorno, Pisa, Lucca*. Pisa: ETS.
- Ilbery B., Watts D., Simpson S., Gilg A., Little J. (2006). Mapping local foods: evidence from two English regions. *British Food Journal*, 108(3): 213-225. DOI: 10.1108/00070700610651034
- Jungsberg L., Copus A., Byskov Herslund L., Nilsson K., Perjo L., Randall L., Berlina A. (2020). Key actors in community-driven social innovation in rural areas in the Nordic countries. *Journal of Rural Studies*, 79: 276-285. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2020.08.004
- Kloppenborg J., Hendrickson J., Stevenson G.W. (1996). Coming in to the foodshed. *Agriculture and Human Values*, 13(3): 33-42. DOI: 10.1007/BF01538225
- Kneafsey M. (2010). The region in food - Important or irrelevant? *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2): 177-190. DOI: 10.1093/cjres/rsq012
- Kneafsey M., Maye D., Holloway L., Goodman M.K. (2021). *Geographies of Food. An Introduction*. London: Bloomsbury Academic.

- Lamine C., Garçon L., Brunori G. (2019). Territorial agrifood systems: A Franco-Italian contribution to the debates over alternative food networks in rural areas. *Journal of Rural Studies*, 68: 159-170. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2018.11.007
- Latour B. (2005). *Reassembling the Social: An Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford: Oxford University Press.
- Magnaghi A. (2017). La storia del territorio nell'approccio territorialista all'urbanistica e alla pianificazione. *Scienze Del Territorio*, 5: 32-41. DOI:10.13128/Scienze_Territorio-22229.
- Massey D. (2005). *For space*. London: Sage.
- McCann E., Ward K. (2010). Relationality/territoriality: Toward a conceptualisation of cities in the world. *Geoforum*, 41(2): 175-184. DOI: 10.1016/j.geoforum.2009.06.006
- Moragues Faus A., Marsden T. (2017). The political ecology of food: Carving 'spaces of possibility' in a new research agenda. *Journal of Rural Studies*. 55: 275-288. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2017.08.016
- Moulaert F., Jessop B., Mehmood A. (2016). Agency, structure, institutions, discourse (ASID) in urban and regional development. *International Journal of Urban Sciences*. 20(2): 167-187, DOI: 10.1080/12265934.2016.1182054
- Murdoch J. (1998). The spaces of actor-network theory. *Geoforum*. 29: 357-374. DOI: 10.1016/S0016-7185(98)00011-6
- Orria B., Luise L. (2017). Innovation in rural development: "neo-rural" farmers branding local quality of food and territory. *Italian Journal of Planning Practice*, 7(1): 125-153.
- Paasi A. (2003). Region and Place: Regional identity in question. *Progress in Human Geography*, 27(4): 475-485. DOI:10.1191/0309132503ph439pr
- Pike A., MacKinnon D., Cumbers A., Dawley S., McMaster R. (2016). Doing Evolution in Economic Geography. *Economic Geography*, 92(2): 123-144. DOI: 10.1080/00130095.2015.1108830
- Raffestin C. (1984). *Territorializzazione, deterritorializzazione, riterritorializzazione e informazione*. In: A. Turco, a cura di, *Regione e regionalizzazione*. Milano: FrancoAngeli.
- Raffestin C. (2012). Space, territory, and territoriality. *Environment and Planning D: Society and Space*, 30(1): 121-141. DOI: 10.1068/d21311
- 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:10.1068/a3510
- Renting H., Schermer M., Rossi A. (2012). Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19(3): 289-307. DOI: 10.48416/ijfaf.v19i3.206.
- Rossi A. (2017). Beyond Food Provisioning: The Transformative Potential of Grassroots Innovation around Food. *Agriculture*, 7(1): 6. DOI: 10.3390/agriculture7010006
- Ruhf K.Z. (2015). Regionalism: a New England recipe for a resilient food system. *Journal of Environmental Studies and Sciences*, 5(4): 650-660. DOI: 10.1007/s13412-015-0324-y
- Sonnino R., Marsden T. (2006). Beyond the divide: Rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, 6(2): 181-199. DOI: 10.1093/jeg/lbi006

- Tecco N., Bagliani M., Dansero E., Peano C. (2017). Toward the local territorial food system: spaces of analysis and action. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, X: 20-38.
- Turco A. (1988). *Verso una teoria geografica della complessità*. Milano: Unicopli.
- Wezel A., Soboksa G., McClelland S., Delespesse F., Boissau A. (2015). The blurred boundaries of ecological, sustainable, and agroecological intensification: a review. *Agronomy for Sustainable Development*, 35(4): 1283-1295. DOI: 10.1007/s13593-015-0333-y
- Wiskerke J., (2009). On Places Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development. *International Planning Studies*, 14(4): 369-387. DOI: 10.1080/13563471003642803

Informazione bibliografica

■ Augustin Berque, *Pensare il paesaggio*. Milano, Mimesis, 2022.

Alla ricerca di una maggiore sostenibilità dell'abitare, il geografo e orientalista Augustin Berque ci guida con questo saggio – curato nella sua edizione in italiano da Marco Maggioli e Marcello Tanca – verso il discernimento della mesologia, lo studio del *milieu* umano fondato sui concetti di ecumene e medialità. Queste categorie ci permetterebbero di superare una visione puramente oggettiva della Terra, quel “paradigma occidentale moderno classico (POMC)” da cui sarebbe maturata la separazione uomo-ambiente. Partendo da “l’atteggiamento giapponese nei confronti della natura” (p. 110), Berque abbraccia l’etica del filosofo giapponese Watsuji Tetsurō (1889-1960) il quale definisce ‘clima’ (fū, dal cinese *feng*, ‘vento’ ma anche ‘tendenza, costumi’), “l’intera rete interconnessa di influenze che insieme creano le predisposizioni e i valori di un popolo” (Watsuji Tetsurō, si veda *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, <https://plato.stanford.edu/entries/watsuji-tetsuro>). Il concetto di *milieu* racchiude quindi spazio, ambiente e collettività, i tre ambiti nei quali si dipana l’esistenza umana.

Nel volume di sei capitoli e codicillo finale firmato agosto 2007, lettrici e lettori sono accompagnati tra le pieghe della memoria personale e familiare dell’autore, i suoi studi, ragionamenti e viaggi; in altre parole, le sue spazialità. Molti gli spunti evocativi dati da pagine di diario, fotografie, schizzi e acquerelli nonché espressioni letterarie. L’impianto etnografico e auto-biografico si affianca ai discorsi teorici, risolti invocando il ricongiungimento con ciò che sta fuori (ma anche dentro) di noi sia come individui che come parte di una collettività.

Interessato ai processi logici restituiti dal linguaggio (che ritornano a pp. 123-125), nel primo capitolo Berque opera una distinzione identitaria tra i sintagmi nominali *pensiero del paesaggio* e *pensiero paesaggista*. Nel primo caso, il paesaggio è l’oggetto esterno del pensiero; nel secondo è la colonna portante del pensiero stesso, una struttura data che non necessariamente è comunicabile a parole o sintetiz-

zabile in una teoria (p. 44). Dal Rinascimento europeo e la rivoluzione industriale, il pensiero del paesaggio costituisce una minaccia per l'ambiente: "più si pensa il paesaggio, più lo si massacra" (p. 44, ripetuto a p. 100). Le origini del POMC sono indagate in antitesi a genealogie altre, in particolare, alla Cina premoderna dove la "separazione incompleta" tra soggetto e oggetto avrebbe garantito il perpetuarsi del "carattere divino del Cielo (*tian*) e della Via (Tao)", mantenendoli imprescindibili da morale e politica (cap. 3, p. 73; cfr. "the Needham Question", in *Oxford Bibliographies*, www.oxfordbibliographies.com).

Nella produzione letteraria europea la natura/campagna è stata a lungo rappresentata come *locus* dell'*otium*, il non-fare. Citando i vari miti dell'Età dell'Oro e la loro valenza politica, Berque sottolinea che 'vedere il paesaggio' è prerogativa delle élite urbane. La questione di classe (il marxismo è uno strumento utile a scardinare il POMC) elude il fatto che oltre ad essere borghese, l'occhio che reifica il paesaggio e in sostanza, lo crea/vede nascere (a seconda della sensibilità personale), è un occhio maschile, il suo *gaze*.

Nel paragrafo 2.3, a mio avviso, emergono alcune criticità sul posizionamento delle fonti non occidentali subito dopo un passo che sessualizza il paesaggio. L'analoga 'valle-vulva' come desiderio soffocato di tornare all'Età dell'Oro è seguita dal passo del Laozi dove si menziona Xuanpin, la 'Femmina oscura', che non è necessariamente umana in quanto il radicale di *pin* non indica 'donna' bensì 'femmina di qualsiasi specie vivente'. Si smorza quindi la valenza etico-politica dei principi *yin* e *yang* del Tao, la teoria dei Cinque Elementi (cfr. Cheng, Anne, *Storia del Pensiero Cinese I e II*, Torino, Einaudi, 2000), e del ruolo sociale dell'acqua nella Cina agraria premoderna. Sembra mancare anche una lettura critica delle narrazioni patriarcali dove il corpo femminile incorpora le forze della natura, associando la cosmogonia ai rituali di fecondazione ("risalire la valle è un impulso umano", p. 65), di cui si trovano esempi nella letteratura e filosofia orientalistica dei secoli scorsi relative ai miti fondativi delle civiltà. In particolare, la convinzione che 'performare' il paesaggio attraverso la risalita porterebbe ad afferrare per un istante il senso di "uno stato di natura impossibile da ritrovare" (p. 63), è per Berque ambivalente a quella forza paesaggista autentica e impronunciabile che è "unità cosmica" (p. 90).

Nel terzo capitolo, Berque denuncia il potenziale colonialista intrinseco nel linguaggio, affermando che avvenga un *cosmocidio* ogni qualvolta si riducano mitologie altre a "paesaggi" (p. 78). Le visioni plurime del mondo (*cosmofanie*) si riflettono nelle terminologie locali usate per *denominare/creare* le cose: nella Cina del IV secolo si diffonde tra i letterati il termine *shanshui*, unione dei caratteri 'montagna' e 'corso d'acqua'. È la *nascita* del paesaggio. Evitando posizioni costruttiviste, Berque sottolinea come il paesaggio-*milieu* preceda l'assegnazione del termine, essendo intrinseco alla relazione che gli uomini hanno *con la realtà delle cose* che li circonda (p. 80). Il pensiero del paesaggio, invece, emerge in modo epifanico in

una società gerarchizzata a seguito della rimozione fisica e concettuale del lavoro di massa operato sulla natura, solo se sono presenti altri parametri estetici come una letteratura sul tema e l'arte dei giardini (pp. 80, 100). L'aspetto della mobilità è un altro fattore determinante: i funzionari statali ritornano alla campagna a causa di un esilio spesso imposto (Li Zehou, *La via della bellezza*, Torino, Einaudi, 2004; Idema Wilt, Haft Lloyd, *Letteratura cinese*, Venezia, Cafoscarina, 2000, pp. 137-138). Nonostante il 'discorso cinese' sul paesaggio sia elitario e morale, basato sul gusto raffinato (*shangxin*) di una cerchia ristretta di "uomini nobili" (*junzi*; cap. 4, p. 90), il *pensiero paesaggista in azione* si sarebbe comunque mantenuto sotto forma di *fengshui* fino al periodo maoista (cap. 5, p. 104). Alla base resiste l'idea che il paesaggio sia "materiale, ma anche spirituale" (p. 99).

Se la *religio* nel processo di civilizzazione cinese ha permesso il perpetuarsi dell'armonia, la critica alla *cosmofania* occidentale si ferma in Berque con la patristica, come se la visione cristiana della gestione del 'creato' non abbia appoggiato per secoli la dissociazione logica tra uomo e ambiente, soggetto e oggetto, ovvero ciò che impedisce di vedere la Terra come unità qualitativa di ciò che è al contempo il Bene (morale), il Bello (estetica), e il Vero (p. 109).

Nell'ultimo capitolo è proposta una 'scala ontologica' ascendente dove l'ecumene, all'apice, esiste solo se permane un pianeta fisico e una biosfera. L'etica di ricongiungimento al *milieu* eco-tecno-simbolico è invocata come coscienza della *contingenza* per cui gli esseri umani *stanno* sulla Terra. Il principio di equilibrio è la *medialità*, il riconoscere che parte dell'individuo si esprime come corpo collettivo (p. 116). Sebbene "siamo tutti nativi della Terra" (p. 108), i paesaggi locali sono di fatto il *milieu* nel quale incorporarsi per vedere l'ordine cosmico, "la Terra [che] abbiamo sotto i nostri piedi" (p. 108). Si intravede qui la potenzialità ideologica del pensiero onto-geografico di Berque, nel caso fosse strumentalizzato attraverso la logica di autenticità tra soggetto (*milieu*) e predicato (*nazione*): avremmo scale di paesaggi in accordo con la distanza fisica e le contingenze temporali, e il mancato riconoscimento di paesaggi altri, fuori dal nostro dominio e quindi invisibili (si rimanda alla sintesi di Watsuji sullo 'spirito giapponese' a partire dalle spazialità plurime dell'arcipelago nipponico, alla cartografia sinocentrica imperiale, e al dibattito attuale interno alla Cina su cosa sia 'lo spirito cinese').

Infine, Berque ci ricorda come le narrazioni vadano relativizzate e mai considerate 'naturali', essendo frutto di una cultura e quindi significanti solo per un certo gruppo sociale. Il movimento analogico tra due paesaggi, quella mutua esistenza qualitativa visibile solo da pochi acculturati nella Cina premoderna, è riassunto nella formula $r=S/P$ (p. 125). Accettando di esistere in una realtà *traiettiva* e contingente dove S (il paesaggio) è percepito come P (tutta la realtà, non solo il *milieu* locale), possiamo ritrovare l'armonia nell'ecumene, e tra ecumene-biosfera-Terra.

In conclusione, Berque ci allena ad affrontare la questione dell'abitare sostenibile applicando la mesologia dove chi legge si trova al contempo proiettato nel locale

Informazione bibliografica

e altrove, a metà tra esperienza personale e collettiva anche grazie alla narrazione che vede un *zooming in and out* costante tra generale e particolare. In termini di avanzamento cognitivo trasformativo, si può intravedere la richiesta di un'estetica che partendo dal basso, dalla riscoperta dei valori e delle conoscenze del locale, trasmuta necessariamente in un'altra sostanza paesaggistica che è la verità intrinseca dell'ecumene. Il libro fornisce spunti di riflessione sui discorsi di etica della cura collettiva, sulla ricerca di un ampliamento degli orizzonti linguistici per poter parlare di paesaggio, e sulle possibili modalità epistemologiche per giungere a pensare l'essere umano mediale *con* il paesaggio, inserendosi nel dibattito filosofico contemporaneo per il superamento della dicotomia natura-cultura.

(Michela Bonato)

- Marco Aime e Davide Papotti, *Confini. Realtà e invenzioni*. Torino, Edizioni GruppoAbele, 2023.

Il volume di Marco Aime e Davide Papotti, *Confini. Realtà e invenzioni*, è costruito attorno all'idea dei confini, materiali e simbolici, che attraversano il nostro mondo. Sin dall'introduzione, i confini vengono descritti come strumenti chiave di organizzazione dello spazio e di significazione della realtà. Vengono evidenziate la complessità e l'ampiezza di questi strumenti, per i quali dunque non può essere fornita una definizione univoca né avanzata alcuna pretesa di esaustività. Viene offerta, però, una distinzione fondamentale tra due termini spesso usati come sinonimi: quello di confine, che richiama una linea netta che divide due spazi; e quello di frontiera, intesa piuttosto come una "fascia di territorio non ancora propriamente definita, in continua evoluzione" (p. 11). Su questa distinzione gli autori tornano più volte nel corso del testo.

Il primo capitolo, dedicato a forme e funzioni dei confini, si concentra sui confini materiali che attraversano il mondo, tratteggiando le diverse definizioni e interpretazioni che ne sono state fornite; tuttavia, la riflessione parte da un concetto più ampio di confine, che è quello dell'alterità. Un confine, ci ricordano gli autori, prima di qualsiasi altra cosa divide sempre un *al di qua* da un *al di là*, variamente concepiti nel tempo e nello spazio.

I diversi capitoli in cui il testo è articolato, in effetti, affrontano tipologie varie di confini e di frontiere. L'approfondimento di diverse modalità in cui il confine può esprimersi, a cui corrispondono i capitoli in cui è articolato il volume, è accompagnato e sostenuto non solo da ricchi riferimenti accademici che affondano in diversi ambiti disciplinari (geografia, sociologia, psicologia, politologia), ma anche dal racconto di aneddoti, da citazioni letterarie o cinematografiche, da richiami a situazioni concrete. Questi rimandi spiegano e illustrano i concetti trattati rendendoli più facilmente comprensibili; ma riescono anche, tramite l'allaccio con qualcosa di conosciuto e familiare, a coinvolgere più profondamente il lettore nelle dinamiche che vengono descritte, rendendo al contempo la lettura fluida e stimolante.

Le prospettive adottate nel testo sono molteplici, e non si limitano, come detto, ai soli confini materiali. Tuttavia, numerosi capitoli sono dedicati a prospettive che, per loro natura, richiamano questi confini 'formali', rispetto ai quali si trovano più o meno allineate. È questo il caso, evidentemente, del capitolo dedicato ai confini nella cartografia (capitolo III), in cui gli autori riflettono sull'importanza delle carte geografiche per la rappresentazione ma anche per la comprensione del mondo; come pure del capitolo dedicato ai confini come meta turistica (capitolo VIII), in cui si racconta come e perché i confini – presenti o passati – possono diventare attrattivi per visitatori in cerca di avventure. Lo Stato nazione è centrale

anche in capitoli come quello dedicato ai confini linguistici (capitolo XV), in cui si mette in evidenza come uno dei suoi elementi fondanti, la lingua comune, sia affiancato nella maggior parte dei paesi da altre espressioni linguistiche che tracciano confini dentro e attraverso quelli nazionali; o nel capitolo dedicato ai confini culturali (capitolo IV), in cui si sottolinea come la costruzione dell'altro sia funzionale alla definizione di una identità nazionale.

Gli autori non si limitano però a evidenziare il ruolo giocato da determinate tipologie di confine nella costruzione e affermazione dell'identità nazionale, ma raccontano anche di come questi confini possano assumere forme diverse. Il capitolo dedicato ai confini 'a tavola' (capitolo VI), ad esempio, parte identificando nel cibo un importante elemento di identificazione nazionale (nonché fonte di stereotipi). Al tempo stesso, ci ricordano gli autori, il confine rappresentato dalle scelte alimentari può essere anche più sottile e trasversale, come ad esempio quello tra vegetariani o vegani e consumatori di carne, che diviene confine tra due modi di vedere il mondo. Un confine alimentare, inoltre, può anche coincidere con un confine sociale, quando è legato alla disponibilità (economica) di accesso a determinate tipologie di cibo; o con un confine religioso, quando il divieto di consumare determinati alimenti per ragioni di culto viene rispettato.

Altri confini narrati del testo fanno direttamente riferimento a tipologie differenti di partizioni, che poco hanno a che fare con i confini nazionali; o, per meglio dire, che all'interno e attraverso i confini nazionali dividono la società. Tra questi, ad esempio, il confine generazionale (capitolo XI), che gli autori tratteggiano in evoluzione, dalla netta rottura degli anni Sessanta fino alle attuali forme sempre più sfumate; il confine di genere (capitolo XIV), raccontato come il risultato di un processo di costruzione sociale che si attua fin dall'infanzia; o il confine di classe (capitolo XII), più simile, secondo gli autori, ad una frontiera, in cui i gruppi sfumano l'uno nell'altro. Il paradosso che emerge in questo capitolo è che a fronte di una crescente polarizzazione tra una élite transnazionale sempre più ricca e classi meno abbienti in crescente difficoltà, si è indebolita la coscienza di appartenere ad una determinata classe, nel discorso politico e pubblico e, conseguentemente, nelle rivendicazioni sociali. Un altro confine simbolico di grande impatto è quello tra noi e la natura (capitolo XIII), negli ultimi anni rimesso in discussione dall'emergere del concetto di antropocene.

Ecco, quindi, che i confini e le frontiere divengono non tanto oggetto di analisi, quanto approccio all'analisi e modo di pensare: prisma attraverso cui è possibile guardare e comprendere le relazioni sociali e umane. Tuttavia, l'intima connessione tra il confine e la nazione torna ad emergere nell'ultimo capitolo, in cui gli autori si chiedono se sia possibile immaginare un mondo senza confini (capitolo XVIII). Pur riconoscendo che un tale mondo è esistito durante le migrazioni dell'epoca preistorica, gli autori sottolineano come la crescente complessità delle

strutture sociali abbia portato con sé il proliferare di confini a molteplici livelli. Il capitolo si chiude con una riflessione sul caso del territorio del Moresnet, non-nazione esistita tra il Belgio e la Germania tra il 1816 e il 1919. Gli autori ci ricordano che il Moresnet “non è una nazione, non è uno Stato, non è una colonia, non è una enclave” (p. 169). Se è vero che non può esistere uno Stato-nazione senza confini che ne delimitino l’area di influenza, la storia del Moresnet suggerisce che sia vero anche il contrario: senza uno *status*, la mera delimitazione territoriale perde gran parte del suo significato.

Complessivamente, i brevi saggi raccolti nel volume sono parallelamente ambiziosi e fruibili, e offrono numerosi spunti di riflessione e approfondimento. Dopo il mito del mondo ‘senza confini’ che ha accompagnato il processo di globalizzazione nel corso degli anni Novanta, i confini sono tornati prepotentemente al centro della nostra attenzione negli ultimi decenni e sono sempre più pervasivi. Il volume offre un utile strumento per coglierne la complessità e le implicazioni.

(Raffaella Coletti)

- Philippe Pelletier, *Clima, capitalismo verde e catastrofismo*. Milano, Eleuthera, 2021.

L'edizione originale del volume di Philippe Pelletier è stata pubblicata in francese da Nada édition nel 2015, poi il saggio è stato tradotto in italiano da Carlo Milani e pubblicato con Eleuthera nel 2021. *Clima, capitalismo verde e catastrofismo*: sono questi i tre concetti chiave, e connesse interazioni, attorno ai quali ruota il lavoro di Pelletier. Geografo anarchico e studioso del pensiero geografico di Elisée Reclus, nel corso del suo percorso accademico Pelletier si è occupato progressivamente anche di ecologia e problematiche climatico-ambientali. Come si evince dall'introduzione, il filo conduttore del saggio è l'analisi del capitalismo verde, interpretato come un dispositivo politico-ideologico e scientifico che strumentalizza la crisi eco-climatica contemporanea a scala globale per i propri interessi. Partendo dalla tesi che il riscaldamento globale porterà progressivamente la società globale al collasso, tesi secondo Pelletier chiave per il dispositivo del capitalismo verde, l'autore evidenzia la necessità di interrogarsi sulla relativa posta in gioco a livello geopolitico, scientifico ed economico. Inoltre, Pelletier sottolinea l'importanza di smontare ciò che definisce come 'collassologia' e di riflettere criticamente sull'eco-catastrofismo, considerato dal geografo francese come l'altra faccia della medaglia del negazionismo climatico. Al fine di rendere possibile questa operazione accademico-politica, l'autore sottolinea come sia in primo luogo fondamentale fare appello al libero pensiero e al pensiero critico per sfidare i preconcetti di un discorso dominante su questioni socio-climatiche ormai divenuto consensuale. In secondo luogo, evidenzia invece la necessità di compiere un certo sforzo intellettuale per comprendere da un lato elementi scientifici e tecnici di base legati alla climatologia, dall'altro l'esatta natura dei principali attori in gioco, come il Club di Roma e l'IPCC, e la loro logica di expertise scientifica, assolutamente non neutra e neutrale.

Il saggio è costituito da quattro capitoli, sostanzialmente suddivisibili in due parti: la prima include "Clima: concetto e misura" e "Clima alla prova dei fatti", dove l'autore in primis esamina ed evidenzia la distinzione disciplinare tra climatologia e meteorologia; successivamente si concentra sulle variazioni climatiche degli ultimi decenni e su come queste abbiano influito sulle masse glaciali polari, sugli ambienti glaciali d'alta quota e sul livello degli oceani. Pelletier pone poi la sua attenzione su alcuni fenomeni di inondazioni e siccità estrema a scala globale, come ad esempio le inondazioni nelle Cévennes in Francia e i processi di desertificazione nel Sahel. La seconda parte del saggio invece include i capitoli "Geopolitica del clima" e "Clima e Metapolitica" dove l'autore intraprende la sua analisi critica della governance globale dell'ambiente, evidenziandone origine, evoluzione, attori e soggettività e in particolar modo le profonde contraddizioni e controversie.

Considerando le tematiche, gli obbiettivi, e la prospettiva critica del saggio, *Clima, capitalismo verde e catastrofismo* sembrerebbe dunque avere un potenziale importante per la riflessione accademica nell'ambito delle geografie dell'ambiente e sulla natura politica della crisi eco-climatica e, a maggior ragione, per questa sezione della *Rivista* che ha l'obbiettivo di recensire volumi d'interesse per il dibattito geografico. Tuttavia, riflettendo sul contributo di Pelletier, è possibile affermare che il volume stenta a rappresentare un contributo per il pensiero geografico; dalla sua lettura, diverse problematiche teorico-disciplinari risultano ben evidenti. In primo luogo, la riflessione geografica è pressoché assente nell'analisi di Pelletier: lo stesso autore non sottolinea un posizionamento chiaro del suo lavoro nelle geografie dell'ambiente, né nella geopolitica del clima, dalla quale prende il nome il terzo capitolo, quanto meno nell'ambito dell'ecologia politica, alla quale Pelletier dedica una controversa sezione di tre pagine. In secondo luogo, una problematica forse ancora più significativa risulta essere l'assenza di riferimento e interazione con il dibattito internazionale sul rapporto tra geografia, pensiero e politiche ambientali, sul contributo della geopolitica critica alla governance climatica, nonché sulle prospettive e gli approcci dell'ecologia politica. L'analisi di Pelletier risulta dunque essere priva di una necessaria riflessione e di un dialogo con i fondamentali contributi geografici sull'evoluzione del pensiero ambientale dalle origini ai limiti alla crescita e dalla svolta paradigmatica radicata nella modernizzazione ecologica al mantra della crescita verde. E, in particolar modo, sui contributi della geografia contemporanea, neomarxista e post-coloniale, e dell'ecologia politica da un lato all'analisi dei processi di depoliticizzazione dei meccanismi della governance globale e della necessaria ripoliticizzazione dei disequilibri socio-ecologici profondamente connessi alla neoliberalizzazione dell'ambiente. Dall'altro al supporto, accademico e politico, a gruppi, movimenti e comunità, spesso marginali e marginalizzati, che rivendicano un diritto alla natura e alla giustizia socio-ambientale e climatica. Processi, problematiche e relazioni sui quali geografi e altri studiosi come Erik Swyngedouw, Noel Castree, Paul Robbins, Simon Dalby, Alex Loftus e Bram Buscher tra gli altri, ignorati da Pelletier, hanno fornito una prospettiva critica importante.

Nello specifico, in riferimento all'ecologia politica, l'autore menziona l'emergere di questo campo di ricerca, citando De Jouvenel come suo presunto fondatore nel 1975, tralasciando André Gorz, e non considerando la riflessione critica e il ruolo scientifico-politico che l'ecologia politica riveste nell'analisi delle controversie del rapporto capitale-ambiente da quasi mezzo secolo. Alla luce di queste problematiche teorico-disciplinari, e lontano dall'essere un contributo scientifico per il pensiero geografico, *Clima, capitalismo verde e catastrofismo* si potrebbe considerare maggiormente come un saggio d'inchiesta sulle soggettività e le interazioni istituzionali in seno alla governance globale dell'ambiente e del clima. Pelletier, infatti,

analizza in modo dettagliato, talvolta giornalistico, percorsi professionali, ruoli e attività di vari rappresentanti del Club di Roma, dell'IPCC e delle numerose lobbies legate al mondo dell'energia fossile e nucleare. Il quadro che l'autore fornisce della governance globale del clima, o meglio del capitalismo verde, è di una casta tecnocratica di lobbies capace di costruire un discorso di scientismo ecologista che ha fagocitato, e sostanzialmente inglobato annientandone il potere conflittuale, ogni movimento o rivendicazione ecologista e climatica.

Per fornire un esempio concreto sul dibattito contemporaneo, l'autore si concentra sulla figura di Greta Thunberg, dipinta come collaboratrice e serva del potere lobbistico globale, senza considerare invece l'importanza che le reti di movimenti transnazionali per la giustizia climatica hanno rivestito, e rivestono oggi, nell'evidenziare da un lato le controversie della governance e del capitalismo verde, dall'altro la ripolitizzazione del pensiero politico-ambientale verso la giustizia climatica.

Pelletier conclude la sua analisi evidenziando come una presunta 'ecoklatura' globale sia riuscita a costruire un'ideologia dominante attraverso sensazionalismo climatico e catastrofismo. Per l'autore quindi il catastrofismo eco-climatico, creato e sostenuto dalle lobbies tecnocratiche e dal pensiero della collassologia, è riuscito nell'operazione di imporre una strategia della paura, che oggi rappresenta l'altra faccia della medaglia del negazionismo climatico. Lungi dal posizionarsi su questo lato della medaglia, il contributo di Pelletier risulta, e può risultare ad un lettore che non conosce il percorso accademico-politico dell'autore, piuttosto controverso sulle cause, gli effetti e le problematiche socio-ecologiche che caratterizzano la crisi eco-climatica globale contemporanea. In conclusione, l'autore cita in nota che è piuttosto curioso che i militanti di sinistra e gli ecologisti, spesso pronti a denunciare i media (e il dispositivo del capitalismo verde), cessino di colpo le loro critiche quando questi trattano le questioni legate all'ecologia e al clima. Penso che la presa in considerazione e una riflessione approfondita sul contributo accademico-politico del pensiero geografico, dell'ecologia politica e delle mobilitazioni socio-ecologiche contemporanee possano permettere al geografo Pelletier una riconfigurazione di prospettiva sulla natura della ripolitizzazione contemporanea dei futuri socio-ambientali a scala globale.

(Andrea Zinzani)

- Margherita Ciervo (a cura di), *La strategia di bioeconomia è sostenibile? Territori, impatti, scenari*. SdT Edizioni, 2022.

L'assetto del sistema economico globale è caratterizzato da grandi criticità. Il legame fra attività antropiche e *global warming* è stretto ed evidente, il pianeta è attraversato da tensioni internazionali su molti fronti per l'accesso alle risorse e le disuguaglianze aumentano progressivamente: da questo discende la necessità di un radicale cambiamento del paradigma economico per promuovere forme equilibrate di produzione e consumo. La teoria economica della bioeconomia, definita come economia ecologicamente e socialmente sostenibile, rappresenta per questo un riferimento imprescindibile. Nicholas Georgescu Roegen, che della bioeconomia si può considerare il padre, ha teorizzato come nei processi economici si degradino materia ed energia, ragion per cui è necessario incorporarvi il concetto di limite e vincoli di natura ecologica.

La bioeconomia è oggetto di una specifica strategia di sviluppo europea (*Europe's Bioeconomy Strategy* del 2012, aggiornata nel 2018) e di una strategia nazionale che ne discende. Il punto di partenza delle riflessioni sviluppate nel volume è l'analisi critica dei contenuti della strategia, da cui emerge la constatazione della sostanziale incoerenza (riscontrata in molteplici aspetti, esplicitata in modo chiaro e puntualmente argomentata) fra gli obiettivi generali, profondi e condivisibili come la gestione sostenibile delle risorse, la mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici o ancora la sicurezza alimentare e nutrizionale, e le azioni previste per la realizzazione di tali finalità. Nel volume più volte si fa menzione, inoltre, dell'aperto contrasto o del mancato raccordo con altre direttive europee settoriali, conseguenza dell'assenza di un inquadramento valoriale condiviso.

L'approccio multidisciplinare della riflessione, con contributi che spaziano fra differenti competenze e linguaggi, riverbera la multidimensionalità del territorio, inteso come organismo vivente frutto dell'interazione fra la componente antropica e la natura e caratterizzato da equilibri complessi e fragili sui quali le trasformazioni previste nella strategia per la bioeconomia impattano fortemente. Nel volume si valutano criticamente le ricadute sul territorio dei contenuti della strategia, sotto il profilo della sostenibilità delle relazioni ecosistemiche ed ecoterritoriali; il *fil-rouge* che unisce i contributi di tutti gli autori e le autrici è rappresentato dall'enorme distanza riscontrata fra da un lato la strategia ed i principi della bioeconomia teorizzati da Georgescu Roegen – che rimandano ad una prospettiva ecologica dell'economia attenta al rispetto degli equilibri territoriali e alla conservazione dello stock patrimoniale – e i loro effetti pratici dall'altro.

Il volume è frutto di un lavoro corale di approfondimento ed ulteriore aggiornamento dei contenuti discussi nella conferenza multidisciplinare *La Strategia europea di bioeconomia: scenari e impatti territoriali, opportunità e rischi* organizzata

presso la Società Geografica Italiana nel settembre 2020, i cui contenuti sono stati sistematizzati nel *Documento di valutazione e indirizzo della Strategia di bioeconomia europea e italiana* trasmesso alla Commissione Europea, al Governo ed ai parlamentari italiani (pubblicato sulla rivista *Economia e Ambiente* n. 1/2021).

L'introduzione al volume inquadra la Strategia di bioeconomia nel contesto che l'ha generata e porta all'attenzione del lettore non solo i suoi principali contenuti, ma anche l'evoluzione del dibattito che tratta la questione della crisi ecologica come emergenziale, quando invece questa ha radici lontane ed un esito attuale che era del tutto prevedibile: il timore che da questo approccio discendano un allentamento delle tutele e una legittimazione di interventi che comportino trasformazioni significative sul territorio e nella società. Si tratta di un timore fondato, considerando anche che i fattori del modello di sviluppo insostenibile contemporaneo sono in prima linea nel promuovere il 'cambiamento'. Il volume si divide poi in due sezioni: i saggi contenuti nella prima parte illustrano implicazioni storiche, geopolitiche, socio-economiche, territoriali e paesaggistiche della Strategia, la seconda parte si concentra invece sulla descrizione degli impatti sulle risorse e sulla salute umana.

I contributi all'interno del volume muovono rilievi importanti alla Strategia di bioeconomia, con approcci e declinazioni diverse che compongono un quadro coerente teso ad evidenziare la necessità di una revisione profonda del dispositivo.

Emerge prepotentemente l'assenza nella Strategia di obiettivi di riduzione del consumo di risorse. La mera sostituzione di risorse fossili con quelle organiche dà forma ad una strategia puramente industriale che consolida, dopo averlo riproposto in veste *green*, il paradigma estrattivista caratteristico del modello di sviluppo insostenibile attuale, del quale non vengono adeguatamente considerate le criticità generate. La circolarità che la strategia propone non può essere sufficiente ad invertire la rotta se non si assumono impegni concreti per la riduzione dell'impronta ecologica dei consumi.

La spinta totale e incondizionata verso i prodotti *bio-based* viene evidenziata con forza e in maniera trasversale ai contributi, in relazione all'allontanamento della bioeconomia dai suoi dettami originari (Clemente definisce questa visione di bioeconomia 'utopia tecno-scientifica dello sviluppo senza limiti'). In considerazione delle nuove possibilità date dal progresso delle biotecnologie, dalla lettura critica della Strategia emerge quanto sia importante ricorrere alla categoria dell'etica per stabilire una scala di priorità negli usi delle risorse biologiche, in considerazione anche delle sfide di carattere sociale del nostro tempo.

Il tema della produzione energetica attraversa molti contributi, accomunati, seppur con sfumature diverse, dalla contestazione della classificazione come rinnovabili di alcune fonti in relazione al loro rapporto con la dimensione temporale e spaziale. La combustione di sostanza organica per la produzione energetica non

è ritenuta *carbon neutral* perché nel bilancio complessivo devono essere considerate tutte le operazioni di filiera, questione critica a cui si aggiunge l'impossibilità di prescindere dalla considerazione del tempo che la risorsa impiega a riprodursi e delle relazioni ecosistemiche che legano gli elementi. La progressiva sostituzione delle fonti fossili con le rinnovabili, quando si basa sulla produzione di biomassa su larga scala secondo il modello dell'agro-industriale, ha un forte impatto sugli ecosistemi e sull'economia territoriale, ma una strategia bioeconomica improntata alla sostenibilità dovrebbe comunque evitare la competizione per l'uso delle risorse e prevedere soltanto in ultima istanza per la materia biologica un utilizzo a scopo energetico, al termine di una serie di cicli comprendenti altri usi.

Sempre in tema di ricadute territoriali della transizione energetica (ma anche di quella digitale), le fonti rinnovabili che fanno ricorso all'alta tecnologia comportano una sempre maggiore dipendenza dall'importazione delle materie prime necessarie, che espone la popolazione a dinamiche globali che inevitabilmente colpiscono la sua parte più vulnerabile. La valutazione dell'intero ciclo vitale dei dispositivi per la produzione di energia da fonti rinnovabili mette in evidenza il forte impatto ambientale, sociale ed economico dei processi produttivi e di smaltimento, unito all'aumento delle disuguaglianze sul piano socio-economico fra Paesi detentori delle risorse intellettuali, finanziarie, tecnologiche necessarie per governare i processi produttivi e Paesi dove si localizzano le attività più impattanti. La direzione indicata per minimizzare il più possibile questi elementi di criticità risiede nell'adozione di un modello energetico resiliente, integrato, calibrato sulla disponibilità di risorse locali, fortemente ancorato al territorio e coerente con la tutela e la conservazione del patrimonio territoriale e ambientale.

La giusta riflessione di autori e autrici sulla mancata considerazione delle esternalità negative del modello di sviluppo che la Strategia sottende sul clima, sull'ambiente, sul paesaggio, sui sistemi agroforestali, sulla biodiversità e sulla vita delle persone in generale, lascia comunque spazio in chiusura alla speranza di poter invertire la rotta: non solo rilievi critici dunque, ma proposte che portano il segno di una bioeconomia aderente ai principi fondativi dai quali le strategie ufficiali si sono discostate. L'Osservatorio Interdisciplinare sulla Bioeconomia, che integra competenze e sguardi sul territorio diversi e complementari, alla luce delle riflessioni condotte stimola il dibattito e fornisce ulteriori spunti di ricerca tracciando una rotta per un'auspicabile valutazione critica e revisione della Strategia, in quanto più di una generica veste *green* è necessaria una riconversione ecologica che investa tutti i settori dell'economia: riconversione della produzione, dei consumi, dell'organizzazione sociale, del territorio e della vita quotidiana.

(Monica Bolognesi)

- Andrea Valeriani, *La città di latta e la città di vetro. Utopie e distopie della metropoli brasiliana contemporanea*. Milano, FrancoAngeli, 2023.

Il saggio dell'architetto Valeriani presenta diversi punti di interesse, tra l'altro completati da un accurato apparato iconografico e cartografico, in primo luogo per il tema di ampio respiro affrontato: la metropoli brasiliana. Si tratta di un caso specifico della questione urbana così come si manifesta anche in altri paesi estesi, popolosi ma non soffocati da un carico demografico in intensa espansione (come per il Brasile confermano i primi dati del censimento in corso), con non poche aree tecnologiche e formative di tutto rispetto. Altro punto che merita attenzione è la scelta di sviluppare il discorso su due piani paralleli e complementari: l'analisi di alcuni casi di studio e il proposito di tracciare una catalogazione tipologica del sistema urbano brasiliano. Per la prima l'autore ha scelto San Paolo (pp. 89-106), Rio de Janeiro (pp. 107-122), Brasilia (pp. 189-204), rispettivamente nodo economico dominante del paese; realtà artistico culturale importante e insieme piattaforma di base dello spazio prodotto da attività illecite e illegali in vario modo organizzate e con capacità di influenza politica; sede delle istituzioni federali e della imponente macchina amministrativa dei ministeri dell'Unione. In tutti gli esempi considerati il sistema urbano poggia su due profili di paesaggio, separati e interdipendenti: la città strutturata e infrastrutturata e le favelas. Ma le modalità con cui le favelas prendono forma, si localizzano, si ampliano o si riducono cambiano molto da luogo a luogo in funzione del mercato del lavoro locale e delle opzioni di politica urbanistica orientate dagli interessi della rendita immobiliare, oltre che del contesto agrario regionale. E così si va dalle infinite distese di ininterrotto edificato di Paraisópolis nella zona sud di San Paolo che oggi, dopo un secolo di vita, accoglie, in favelas e in isolati più rifiniti, 100.000 cittadini/e o di Heliópolis nell'area sudest con 50 anni di vita e di lotta e 200.000 abitanti, a un imprecisato numero di insediamenti medi e piccoli che colonizzano, all'ombra di grattacieli sempre più alti e vicini, scampoli sfilacciati di territorio incuneati fra viadotti e piste di scorrimento con multiple corsie. Le immagini di Rio con i suoi *morros* completamente rivestiti di edifici in buona parte autoprodotti sono note, ma, come documentano gli studi dell'*Observatório das Metrópoles*, oggi quegli insediamenti vengono in parte rimossi senza rilocalizzazione della popolazione per fare spazio a potenti spinte speculative. Ed in fine Brasilia, simbolo del progetto della costruzione di una nazione in grado di guardare se stessa allontanando lo sguardo dalla metropoli europea colonizzatrice e costituendo uno Stato realmente sovrano; ma solo quattro anni dopo la sua fondazione essa ha subito le conseguenze deformanti della rottura istituzionale dell'eversione militare del 1964, divenendo capitale solitaria segnata dalla segregazione razziale fra area centrale del Piano Pilota dei bianchi e le città satelliti dei neri, maggioranza degli abitanti.

Se è soprattutto nelle grandi metropoli e nelle capitali degli Stati che l'impatto quantitativo della concentrazione demografica nelle favelas colpisce, va tuttavia tenuto presente che in tutte le agglomerazioni urbane il fenomeno è presente, in quanto risponde ad una opzione politico-territoriale di ghettizzazione e marginalizzazione sociale, per definire la quale l'autore mette in discussione "alcuni concetti e termini già assodati per verificarne, dato lo stato dell'arte, congruità e veridicità" (p. 17). In particolare egli sceglie di non ricorrere alla categoria di 'informale' (utilizzata anche dagli organismi internazionali) in riferimento all'universo *favelado*, preferendo la terminologia sostitutiva di 'a-gerarchico', che riconosce sia nell'edificato che nei paesaggi delle baraccopoli una uniformità che determina l'assenza di qualsiasi componente egemonica rispetto al contesto. E aggiunge che "la sostanziale omogeneità finanziaria dei residenti rende l'immagine delle favelas estremamente uniforme e priva di componenti preponderanti" (p. 19). A questo proposito non va tuttavia sottovalutato che non tutti coloro che entrano ed escono dalle favelas si trovano in una situazione economica precaria o negativa, perché molteplici fattori (e non solo un marcato disagio socio-lavorativo) condizionano quel tipo di residenza. Di conseguenza sotto una immagine viva che appare senza distinzioni scorre un mosaico dalle molte tessere di livelli economici, stabilità di impiego, formazione scolastica e professionale, relazioni familiari.

Valeriani identifica tre tipologie di spazi urbani all'interno delle città: di difesa, di immagine, di dottrina.

Il primo concerne le zone a-gerarchiche in cui la popolazione esercita un'azione continuativa di resistenza necessaria anche per contenere la pressione della violenza che proviene in primo luogo dall'esterno, cioè dalle cosiddette forze dell'ordine militarizzate che aggrediscono e assassinano soprattutto i giovani neri, e in secondo luogo dall'interno per i possibili conflitti fra gruppi in competizione per il controllo del territorio. Gli interventi repressivi detti di pacificazione non sono, come noto, una risposta che abbia qualche possibile effetto positivo. Ma la resistenza avviene soprattutto attraverso forme molteplici e complesse di auto-organizzazione culturale e materiale; quest'ultima è stata insostituibile nei lunghi mesi della pandemia, gestita secondo una mortifera regia negazionista da parte del potere esecutivo dell'Unione.

Il secondo è il regno del capitale finanziario applicato al settore immobiliare e in cui l'autore, riprendendo una concettualizzazione di Manuel Castells, vede una identità progettata (p. 154). Dal punto di vista del collegamento con strati sociali non mi sembra facile in questo caso individuare quali essi siano. In teoria si tratta della media/alta borghesia, ma chi rientra in tale ambito in Brasile? La classificazione in base al reddito che viene utilizzata correntemente nella Federazione mette in luce la diseguaglianza abissale fra il 2,9% della popolazione (su 203 milioni in totale) della classe A e il 27,9% della classe DE, dal momento che il reddito

medio della prima è 23 volte maggiore di quello della seconda. Ma tale indicatore economico offre solo una prima informazione. Quindi mi sembra che l'identità progettata dello spazio di immagine derivi in buona parte dagli indirizzi delle amministrazioni locali (consigli comunali e assemblee legislative degli Stati) in cui siedono esponenti della élite eletti attraverso procedure formalmente democratiche e rappresentative, ma socialmente rigorosamente escludenti. Prototipo e precursore di tale spazio è certamente l'Avenida Paulista, un doppio muro di grattacieli eclettici che dagli anni Sessanta del Novecento ha sostituito la morbida bassa onda dei palazzetti dei signori del caffè con l'attuale sipario di cemento e vetro. La verticalizzazione che oscura il cielo e incombe sugli umani continua ad avanzare ed è il cardine dei piani regolatori (in realtà schematiche indicazioni amministrative) che i consigli comunali varano in molte città in vista delle elezioni amministrative 2024. Per San Paolo si privilegia (anche per l'accesso al credito) associare verticalizzazione e prossimità a stazioni della metropolitana e corridoi di bus. Un modello territoriale così smaccatamente escludente dal punto di vista sociale e così subalterno alla rendita da risultare offensivo.

Mi è sembrata particolarmente interessante la terza tipologia considerata, lo spazio di dottrina, quello prodotto dallo Stato, e quindi dal più alto livello di potere, con destino duraturo e funzione simbolico-educativa per la collettività. L'analisi puntuale di alcuni di questi spazi (il centro di Brasilia, naturalmente, ma anche a Rio il monumento dei soldati morti in Italia nel 1944-1945 e, si potrebbe aggiungere, il Memoriale dell'America Latina a San Paolo) obbliga a riflettere sul loro valore e qualità senza lasciarsi travolgere dal frastuono, dall'inquinamento, dalla umana fatica che la metropoli brasiliana diffonde. In essa c'è molto altro ed esso va cercato, compreso, trasmesso.

Credo tuttavia che il principale attore del mondo urbano brasiliano, quello che porta le élite a riprodurre percorsi di sviluppo cittadino foriero di troppa sofferenza ambientale e sociale, è il punto nodale delle contraddizioni del paese, il razzismo strutturale frutto di secoli di modo di produzione schiavista che continua ad alimentare una grande profonda paura: quella della maggioranza della popolazione esclusa dalla cittadinanza anche dopo l'abolizione della schiavitù nei confronti della élite schiavista, quella di quest'ultima verso una odiata e temuta massa vista solo come minaccia. La città simbolizza bene la conseguenza di questa paura mai affrontata: la ghettizzazione, l'esclusione socio-territoriale, la concentrazione del reddito e così via. Una strada in salita che va scalata unendo le lotte degli schiavizzati e di quei segmenti delle classi dominanti che non vogliono essere servi della paura paralizzante.

(Teresa Isenburg)

- Serena Olcuire, *Indecorose. Sex work e resistenza al governo dello spazio pubblico nella città di Roma*. Verona, Ombre Corte, 2023.

Cosa ci può dire l'analisi del lavoro sessuale, tanto da una prospettiva di governo quanto da una vissuta, sulla relazione tra potere e spazio? Seguendo un'ormai consolidata prospettiva critica interdisciplinare, in risposta a questa domanda l'interessante libro di Serena Olcuire afferma che tale analisi comporta una riflessione profonda su una molteplicità di questioni interconnesse: sulla concezione e il governo degli spazi urbani; sul rapporto tra spazio privato e spazio pubblico; sul ruolo costituente del genere nella concezione e nell'esperienza dello spazio; sulle disuguaglianze di genere (in un'ottica intersezionale, ovvero volta a non 'essenzializzare' il genere separandolo da altre forme di oppressione e privilegio che contribuiscono alla formazione dell'identità individuale e all'esperienza della realtà sociale e dello spazio) e i modi di esprimersi e percepirsi del potere maschile; sulla valorizzazione – in chiave capitalistica – della differenza (per cui determinati corpi, segnati da diverse gerarchie di oppressione e privilegio, valgono più di altri); sul rapporto tra espressione della sessualità – in quanto pratica sociale ed economica di r/resistenza – e configurazione dello spazio (per cui alcuni luoghi risultano preferibili ad altri per determinate pratiche sessuali 'fuori norma', pratiche che continuano ad includere il sesso tra uomini nonostante l'egemonia di quella che attivisti e intellettuali radicali chiamano omonormatività); sulla marginalità vissuta da determinati soggetti migrantizzati e razzializzati che mettono in campo pratiche di imprenditorialità del sé centrate sulla mercificazione del proprio corpo, ma anche forme di mutualismo comunitario con altrə nel settore e nei quartieri che attraversano; sull'impatto delle tecnologie digitali sulle pratiche lavorative quotidiane e, di conseguenza, la crescente difficoltà a separare (nella pratica e nel ragionamento astratto) tempo di lavoro e tempo di non lavoro, spazi domestici e spazi di lavoro.

Grazie all'autorevolezza dimostrata nel navigare le sfumature e le contraddizioni poste dalla ricerca etnografica, il lavoro di Olcuire riesce a tenere assieme tutti questi temi, contribuendo a rendere ancora più ricca e variegata la produzione etnografica in lingua italiana. La scelta del metodo etnografico permette a Olcuire di mostrare la dimensione trans-scalare e relazionale del lavoro sessuale, laddove la relazionalità caratterizza non soltanto la vita quotidiana delle sex workers, ma anche le politiche di governo, per cui determinati modelli si 'muovono' (seguendo il lessico della letteratura su *policy mobilities*) tra vari contesti territoriali a diversa scala (i governi urbani hanno il potere di intervenire in materia di lavoro sessuale tramite ordinanze sull'uso dello spazio pubblico che rappresentano il sex work come incompatibile con i principi del decoro urbano, nonché fonte di pericolo per il traffico stradale e la sicurezza di chi guida). Sulla scia dell'ormai radicata (anche in geografia umana e studi urbani) teorizzazione del potere come circolare da parte di

Foucault, il libro mostra come il potere e le resistenze ad esso appaiano *ovunque*, a partire dagli spazi domestici, e *sempre* nella quotidianità delle persone incontrate da Olcuire nella ricerca sul campo. Queste sono definite come “bagliori di resistenza [...] vulnerabili e spesso precari, forzatamente nomadi e fuori luogo che, ostinando la presenza dei propri corpi, reclamano tacitamente un diritto allo spazio pubblico che è difficile ignorare. Persone che esigono di riformulare alcune categorie con cui insistiamo a leggere l'esistente, come quelle di decoro, di oscenità, di dignità e di decenza, declinandone il senso nella mancanza di diritti” (pp. 222-223).

Il libro si compone di introduzione, sette capitoli e ‘qualche riflessione conclusiva’, seguendo un ordine analitico di cui non è facile comprendere la scelta. Il primo capitolo si focalizza su Paulette, sex worker trans di cui vengono analizzate le pratiche abitative, lavorative e sociali nel corso della vita (in seguito al suo arrivo a Roma), evocando quindi la migliore tradizione del metodo etnografico: l'analisi del percorso di vita di Paulette (attraverso case, strade) permette a Olcuire di dimostrare come l'analisi di un alloggio abitativo o di una strada in cui lavora offra la possibilità di comprendere importanti processi interscalari che complicano le narrative su esclusione e marginalità, sfruttamento e violenza, individualismo capitalistico e comunità, gentrificazione e rimozione di illegalità e diversità. Il secondo capitolo analizza invece le principali pratiche di governo della prostituzione di strada in Europa, finendo così per riproporre un certo stile di produzione delle tesi dottorali – il libro di Olcuire è in effetti il risultato della sua ricerca dottorale – per cui è necessario includere un capitolo descrittivo di ‘contestualizzazione’ dell'analisi empirica. Nel caso specifico, questa scelta comporta l'affermazione di una certa logica scalare per cui, per comprendere il ‘locale’ bisogna partire dal ‘globale’/transnazionale. I tre capitoli successivi seguono la stessa logica scalare: l'analisi (capitolo terzo) del caso italiano, in particolare delle ordinanze sindacali e del Decreto Minniti, è seguita dall'analisi del quartiere, prima in senso largo, con l'area che va da Tor Sapienza a via Palmiro Togliatti nel quadrante est della città (capitolo quarto), poi a “un livello più microscopico” (p. 13), con la cosiddetta *favela* della borgata del Quarticciolo (capitolo quinto). Nel sesto capitolo il focus analitico si sposta sullo spazio digitale/online dei forum per clienti. I commenti ai *thread* su Roma analizzati dimostrano la crescente dimensione transnazionale del turismo sessuale e la presenza di forme di auto-rappresentazione che fanno riferimento a una sorta di bisogno naturale e innato (ovviamente maschile) da ‘sfogare’. Mosso dalla volontà di esplorare “l'intersezione tra diversità, sicurezza e femminismi” (p. 14), il settimo capitolo passa in rassegna una serie di contributi e posizionamenti prodotti da accademici e gruppi/movimenti sociali in Italia negli ultimi decenni, mentre da una prospettiva teorica preminentemente spaziale l'analisi enfatizza il contributo di Jane Jacobs sulla diversità come elemento fondante degli spazi urbani. Le pagine conclusive si aprono invece con una riflessione sull'impatto della pandemia di Covid-19 e delle politiche di lockdown su chi pratica lavoro sessuale, enfatizzando il ruolo del

mutuo aiuto e della solidarietà come risposte all'individualismo neoliberista, per poi passare a richiamare le principali tesi sviluppate nel lavoro.

La scelta (dell'ordine) dei contenuti può essere spiegata come il risultato della mancanza di approccio critico verso la prospettiva scalare, dimostrata chiaramente dalla letteratura (non) citata. Pur rifacendosi ai contributi delle teorie critiche, femministe e queer, in ambito spaziale, il libro non discute l'idea del corpo come scala d'analisi (tesi centrale di importanti contributi della geografia femminista e queer). D'altronde, il quadro analitico proposto da Olcuire per comprendere il rapporto tra sessualità e spazio (urbano in primis) appare segnato da una certa mancanza di considerazione verso i contributi della geografia, partendo proprio da quella femminista. Il libro manca infatti di riferimenti ai lavori, ormai 'classici', di, tra le altre, Tovi Fenster, Robyn Longhurst, e Doreen Massey, il che appare quanto mai peculiare per un'intellettuale che lamenta come "(L)'approfondimento di tali studi [*gender e queer studies*, ndr] nei campi dell'architettura, del design e dell'urbanistica è ben lungi dall'avvicinarsi a quello delle altre discipline, ed è urgente approfondire il filo rosso tra queste riflessioni ed esperienze e l'ambito della produzione spaziale" (p. 212). Questa mancanza può essere letta da parte della geografia accademica italiana – il riferimento al contesto specifico è legato alla scelta, sicuramente anche politica, di Olcuire di prediligere contributi, originali o tradotti, in italiano nella formazione del quadro teorico di riferimento – come un'occasione per interrogarsi sulla propria debolezza nell'influenzare il dibattito interdisciplinare in materia di governo dei corpi nello spazio (urbano).

Indecorose ha il grande merito di riuscire a rendere accessibili a un pubblico ampio (non solo accademico) una serie di questioni e concetti che attingono a diversi ambiti disciplinari e tradizioni, pur mantenendo la prospettiva transfemminista al centro del quadro teorico. In linea con il metodo etnografico contemporaneo, questa centralità è esplicitata dall'inizio attraverso il posizionamento (pratica centrale dei femminismi) intellettuale e politico dell'autrice. Coerentemente col pensiero e la pratica femminista, posizionarsi implica una riflessione costante sul linguaggio, non soltanto rispetto a questioni legate, come immaginabile, a genere, lavoro e razza, ma anche sul suo ruolo nella costituzione dei dispositivi di potere (per cui, ad esempio, Olcuire riconosce come "ciò che oggi chiamiamo 'diversità' è spesso e volentieri l'esito di processi generatori di disegualianze e subalternità, così come 'diverso' o 'diversa' diventano termini in uso per indicare una persona i cui diritti e volontà non sono rappresentati e rispettati quanto quelli di chi rientra nella norma" (p. 191). Il libro rappresenta quindi un utile strumento per la geografia umana (e per le scienze sociali in generale) per comprendere come le pratiche sessuali (lavorative o meno) siano eminentemente spaziali, e per approfondire le implicazioni di una prospettiva transfemminista e intersezionale nell'analisi del rapporto tra spazio ed eteronormatività.

(*Cesare Di Felicianantonio*)

- Gianluca Gaias, *Tra il qui e l'altrove. Situazioni e pratiche di cosmopolitismo urbano a Cagliari*. Milano, FrancoAngeli open access, 2023.

La monografia di Gaias offre un racconto inedito di Cagliari descritta a partire dai processi trasformativi urbani innescati da pratiche cosmopolite, frutto delle eterogenee mobilità umane che negli ultimi decenni stanno attraversando la città. Della ricerca si apprezza il lungo processo di gestazione dell'opera, frutto di un costante e attento lavoro di campo che si è intersecato e sovrapposto allo sguardo curioso e attento di un autore, che è anzitutto cittadino. Un'esperienza di vita quotidiana dalla quale emerge limpidamente una sensibilità per le bellezze e drammi del mondo specificamente riconosciuta alla geografia da Armand Frémont (*Vi piace la geografia?*, Roma, Carocci, 2005). Gaias porta con sé il lettore nelle sue escursioni quotidiane facendolo immergere appieno nello spazio cosmopolita da lui tratteggiato attraverso una dimensione multimediale con il web-documento *Cosmopolis*, prodotto autonomo ed integrato rispetto al supporto testuale e fruibile liberamente *online* (www.spazimigranti.it).

L'opera, pur non avendo questo come obiettivo principale, contribuisce a mettere in discussione le narrazioni della Sardegna che negli anni hanno favorito processi di territorializzazione lesivi degli interessi delle popolazioni interessate, descrivendo l'isola come territorio deterministicamente isolato e marginale in virtù della sua insularità (Antonio Loi, *Sardegna: geografia di una società*, Cagliari, AV, 2006). In questo senso il libro di Gaias va inserito nel filone di studi geografici, che a partire dalle opere di Loi, sta proponendo nuove narrazioni dell'isola.

Cagliari, presentata come città globale 'super-diversa', è la lente prismatica attraverso la quale l'autore propone una lettura delle modificazioni di uno spazio urbano investito da recenti mobilità umane. Un paradigma attraverso il quale spingere a ripensare in modo radicale il rapporto tra *noi* e gli *altri* e ad interrogarsi sull'altrove che si manifesta qui attraverso le comunità migranti tra spazi pubblici e spazi sacri. Proprio questi ultimi due vengono scelti come punti di osservazione privilegiati per descrivere i processi di territorializzazione che stanno ridisegnando in senso cosmopolita la città. Il sovrapporsi nella dimensione pubblica di pratiche, lingue, suoni e tradizioni attraverso le strade, le piazze e i parchi di Cagliari ben esemplifica la stratificazione di significati e simboli che quotidianamente contribuiscono a formare le identità ibride che ben emergono dalle storie di campo proposte dall'autore.

Nel contesto migrante lo spazio è vissuto contemporaneamente in maniera interscalare e multisituata; tale condizione rende complessa la lettura dei processi di territorializzazione che passa, in assenza di segni visibili sul territorio, attraverso l'osservazione delle pratiche quotidiane nello spazio pubblico. Proprio la dimensione temporale del quotidiano rappresenta un'asse portante nell'impianto analitico

proposto dall'autore. Per Gaias la quotidianità è intesa come processo spontaneo di riappropriazione attraverso la presenza pubblica dei corpi nello spazio è il tempo nel quale si realizza l'ibridazione cosmopolita e il momento in cui le molteplici geografie della mobilità convivono e si relazionano. In questa centrale considerazione assegnata al quotidiano Gaias si avvicina, seppur non entrando mai in relazione diretta con essa, a quel tipo di analisi sociologica che fa del quotidiano la chiave di lettura fondamentale per la comprensione della società e del cambiamento sociale e con la quale l'autore potrebbe intessere un fruttuoso dialogo interdisciplinare, pratica quest'ultima che comunque sussiste in maniera estesa in ogni capitolo del volume.

Gaias si concentra poi nel terzo capitolo sull'emersione degli spazi sacri in ambito urbano, analizzando come e quanto la sfera religiosa abbia contribuito a rimodellare gli *urbanscapes* contemporanei. Vengono così presentati i luoghi di culto e le pratiche religiose delle comunità cristiane ortodosse, delle comunità evangeliche, dei sikh, della comunità filippina e delle comunità musulmane, alle quale viene dedicato un approfondimento specifico, in virtù dell'approccio eccezionalista con cui l'Islam viene trattato in Italia e della sua estrema visibilizzazione nel discorso pubblico. Dalla rassegna delle varie presenze religiose dell'area cagliaritano emerge la necessità generalizzata di uno spazio nel quale esprimere la propria fede. Un luogo di culto che possa garantire il recupero formale e simbolico dei relativi tratti culturali e attraverso il quale guardare avanti mettendo radici nel nuovo contesto. I luoghi di culto, in accordo con altri importanti studiosi delle religioni migranti, sono descritti come spazi multifunzionali, luoghi di forte aggregazione sociale e spazi creatori di comunità attraverso i quali vengono re-interpretati i simboli di un altrove che si realizza qui. Luoghi lontani e vicini in continuo dialogo in cui qui è altrove.

Infine nel quarto capitolo l'autore presenta i risultati dello studio condotto sui *cyberplaces* frequentati dalle comunità migranti. Lo spazio virtuale viene considerato come estensione de-spazializzata della realtà geografica materiale, che permette ad un *topos* di esistere anche laddove la presenza è negata o marginalizzata. Considerazione questa che lega gli spazi virtuali ai *deathscapes* presentati brevemente dall'autore, accumulati dall'emersione di nuove pratiche culturali laddove è impossibile la presenza fisica.

Il libro di Gaias ha molti meriti, come quello di consegnare alla comunità scientifica e alla popolazione tutta un importante contributo geografico che a partire da un intenso lavoro di campo permette di descrivere in modo approfondito le spazialità migranti dell'area urbana cagliaritano. Pecca altresì per non aver esplicitato riflessioni su altri importanti temi, su tutti quelli del lavoro migrante che, sebbene non fosse uno degli obiettivi della ricerca, è decisamente rilevante in quanto influenza notevolmente le esperienze e la presenza dei migranti nello

Informazione bibliografica

spazio pubblico urbano. Tematiche queste che potrebbero ancor più arricchire l'importante dibattito che Gaias meritoriamente apre sulla revisione del concetto di cittadinanza, a partire da un'idea di cosmopolitismo che grazie al suo contributo viene pienamente materializzata, superando sistemi di interpretazione vacui che si basano sulla dicotomica contrapposizione tra globale e locale, e che invece trova nel testo dell'autore cagliaritano proprio nell'ibridazione tra diverse interpretazioni del mondo un valore fondante delle urbanità contemporanee.

(Martino Haver Longo)

- Enrico Nicosia (a cura di), *La Sicilia di celluloidi. Dall'archeologia dei set al cineturismo*. Milano, FrancoAngeli, 2022.

Il volume in oggetto si muove in una doppia direzione di ricerca: dal cinema al territorio, dal territorio al cinema. Si tratta, infatti, di un "atlante ragionato della relazione diacronica tra Sicilia e cinema" (Cusimano, p. 11), che rappresenta il frutto degli studi avviati con il convegno *Cineturismo in Sicilia. Realtà e prospettive*, tenutosi a Messina il 14 novembre 2019.

Il volume si compone di due parti: la prima, dal titolo *Il cineturismo in Sicilia* ricostruisce il dibattito scientifico e i derivanti sotto-dibattiti, di natura perlopiù metodologica, relativi al fenomeno cineturistico, passando in rassegna il caso delle nove province siciliane. La seconda parte, *Gli attori della filiera*, raccoglie i contributi che discutono e mettono in luce il ruolo svolto dalla pluralità dei protagonisti e dei professionisti del comparto cinematografico che operano sul territorio regionale.

In un incalzante itinerario tra visioni plurali e complementari, paesaggi filmici e memorie di celluloidi, gli autori e le autrici perseguono il medesimo, complesso intento, quello di "ragionare sulle relazioni reali e potenziali che legano l'attività cinematografica e audiovisiva in genere al territorio siculo e, dunque, indagare l'apporto che la prima può dare alle economie locali, in modo diretto e indiretto, con un accento particolare al sistema turistico, il primo a poter beneficiare di tali relazioni" (p. 13).

D'altronde, nel campo della geografia culturale, prima, e della geografia economica, poi, la riflessione sul cinema come dispositivo attivatore e orientatore di flussi turistici ha intrapreso sostanzialmente due strade, per certi versi complementari tra di loro, che registrano, da una parte, la finalità teorica della produzione di dibattiti metacognitivi che pongono significativamente in relazione il sé (individuale e collettivo) con il 'dove'; dall'altra, una discussione circa la capacità del *medium* cinema di farsi leva di sviluppo locale e, prima ancora, di *marketing* territoriale. In ogni caso, il riferimento comune è al "valore mitopoietico del cinema" (Rimini, p. 17), in grado di innescare nuove dialettiche tra soggettività e territorio e di orientarle in altrettanto nuove progettualità e percezioni di sé. Ciò non può che condurre al riconoscimento del carattere performativo del cinema sullo spazio, ossia del potenziale *agentivo* di determinate pratiche narrative e filmiche.

Da questa prospettiva di ricerca, che analizza e pone in relazione le implicazioni socioculturali, economiche e culturali derivanti dalla costruzione di nuovi immaginari attraverso il racconto filmico, il volume dà conto, nello specifico, del contesto regionale siciliano, che emerge come uno spazio di corpi filmati e filmanti che nel tempo hanno assecondato, favorito, incoraggiato narrative stereotipate e semplicistiche o che, al contrario, le hanno ridiscusse, contestate, sovvertite, su-

perando la “retorica del paesaggio immutabile” (p. 115) che per lungo tempo ha costretto i territori in un perimetro immaginale immobile e angusto.

Alla composizione di questo quadro contribuiscono i saggi della prima sezione, a partire dal lavoro di Stefania Rimini, che apre il volume con una disamina critica delle opere cinematografiche che sono intervenute a tracciare una possibile mappa geosimbolica della regione, cogliendo, potremo dire, due significative polarità: dalla Sicilia come “mondo offeso” alla Sicilia come “terra di bellezza e verità” (p. 18).

A sua volta, Enrico Nicosia, in “Cinema e turismo” ricostruisce lo stato dell’arte relativo al *film induced tourism*, ripercorrendo le origini del dibattito e i suoi successivi sviluppi, ponendo al lettore una questione centrale, relativa all’opportunità di un ricorso esclusivo a metodi quantitativi per la misurazione dell’impatto di un’opera cinematografica o televisiva in termini di accrescimento dei flussi turistici e sostenendo, piuttosto, la necessità di un’indagine integrata, che tenga debitamente in conto la qualità e la natura dell’aspetto motivazionale che spinge il turista a recarsi in *quel* luogo. D’altronde, è da sottolineare che il racconto filmico può incidere, oltre che sull’attrattività turistica, anche sul sentimento di comunità e sulla relazione tra quest’ultima e il territorio, creando nuove sensibilità e percorsi di significazione e attribuzione di senso proprio in virtù di quell’opera di *sovrascrittura* del reale che il *medium* cinematografico consente.

La seconda parte del volume propone un’originale discussione circa il ruolo delle Film Commission (con precipuo riferimento alla Sicilia Film Commission) e dei circuiti festivalieri, rilevando come, di fatto, le prime siano “il perno principale su cui ruota e lavora un sistema che attiva relazioni fruttuose tra cinema e territorio, attraverso un sistema di comunicazione e un’azione di *marketing* tanto interna quanto esterna (verso i potenziali clienti)” (p. 215) e i secondi (nell’accezione specifica del Taormina Film Festival, del Catania Film Festival, del SicilAmbiente Film Festival e del SalinaDocFest) generino sul territorio importanti ricadute economiche, occupazionali, sociali, culturali, ambientali. In ragione del radicamento territoriale che li contraddistingue, i festival, infatti, risultano strategici nell’opera di coinvolgimento degli attori e degli operatori locali, nonché di tutti quei soggetti privati che promuovono gli eventi per perseguire e garantire un coordinato programma di sviluppo e di turismo sostenibile.

Una particolare attenzione è dedicata, inoltre, alle nuove tecnologie e ai *social media*, che hanno significativamente inciso, negli ultimi tre decenni, sugli immaginari relativi ai territori e ai loro patrimoni culturali materiali e immateriali, continuamente risignificati in virtù della creatività diffusa che caratterizza il contesto social-mediale e che produce racconti che nascono e si diffondono massicciamente e capillarmente attraverso i grandi, i piccoli e i piccolissimi schermi. Com’è naturale, tale dialettica narrativo-visuale incide, modificandoli strutturalmente e rinnovandoli, anche sui modelli e sulle pratiche di fruizione turistica e culturale.

Il volume prende in esame, tuttavia, anche il complesso di sfide che oggi impegnano il dibattito cineturistico e il settore cinematografico e che richiedono un ripensamento della funzione e dell'organizzazione di quest'ultimo, alla luce di alcune questioni-chiave: si tratta, soprattutto, di tenere conto dei cambiamenti intervenuti su larga scala nelle abitudini culturali e di fruizione in seguito all'emergenza pandemica e alla crisi dell'occupazione che ne è derivata; di elaborare strategie comunicative e turistiche che sottraggano le aree provinciali alla cadenza marcatamente stagionale di un certo turismo e che prevedano per i territori, in particolare per le aree marginali, importanti innovazioni sia a livello strutturale, sia infrastrutturale; infine, di ponderare opportunità e criticità dei processi di valorizzazione attraverso lo sguardo filmico, insistendo sulla necessità di creare reti integrate e strutturate di professionisti ed enti che prima di tutto riconoscano nel mezzo cinematografico una reale risorsa per il territorio.

Un volume composito, dunque, che presenta un impianto teorico-metodologico in grado di rilevare il chiaroscuro delle opportunità e dei limiti di una ricerca sulle implicazioni territoriali del cineturismo. Queste ultime, in virtù della prospettiva critica che la complessità del fenomeno richiede, andrebbero considerate non solo nei termini di un incremento quantitativo dei flussi turistici, bensì in un'ottica sinergica, che tenga da conto anche le ricadute per la vita dei territori, per la (auto)percezione sociale della comunità che li abita e per il grado di conoscenza, *ri-scoperta* e affezione verso i patrimoni che grazie al cinema può essere promosso e raggiunto.

(Patrizia Miggiano)

Amministrazione, distribuzione, redazione: FrancoAngeli s.r.l., v.le Monza 106, 20127 Milano, tel. 02 28.37.141, www.francoangeli.it. Coordinamento editoriale buccinotti@francoangeli.it.

Dal primo fascicolo del 2021, la **Rivista geografica italiana** è realizzata in versione digitale in open access.

I contenuti sono dunque gratuitamente accessibili online. Qualora si desiderasse ricevere anche la versione cartacea, è possibile rivolgersi direttamente alla Società di Studi Geografici che, con la sottoscrizione della quota di socio, garantirà anche l'invio della versione cartacea della Rivista.

Pubblicato con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - No Derivatives 4.0 License (CC BY-NC-ND 4.0).

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it>.

Autorizzazione del Tribunale di Firenze n. 61 del 04-12-1948 - Direttore responsabile: prof. Bruno Vecchio - Trimestrale - Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano.

Copyright © 2023 by FrancoAngeli s.r.l., Milano - Stampa: Geca Industrie Grafiche, via Monferrato 54, 20098 San Giuliano Milanese.

IV trimestre 2023 - Finito di stampare nel mese di dicembre 2023

Copyright © FrancoAngeli.

This work is released under Creative Commons Attribution - Non-Commercial – No Derivatives License.

For terms and conditions of usage please see:

<http://creativecommons.org>.

RIVISTA GEOGRAFICA ITALIANA

Annata CXXX – Fasc. 4 – dicembre 2023

ARTICOLI

LO SPAZIO DEL CIBO: NARRAZIONI, POLITICHE E TERRITORI /

THE SPACE OF FOOD: NARRATIVES, POLICIES, AND TERRITORIES

Luca Battisti, Egidio Dansero, Federica Epifani, Teresa Graziano, *Emplacing food, ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio. Prospettive di ricerca* – Emplacing food, or rethinking the food-space relationship. Research perspectives

Giaime Berti, Federico Cuomo, Egidio Dansero, Saverio Di Benedetto, Francesca Galli, Simona Monteleone, Giacomo Pettenati, *Le Food policy in una prospettiva multi e transcalar* – Food policy in a multi and transcalar perspective

Luca Battisti, Stefano Menegat, Francesca Silvia Rota, Chiara Lombardini, Rebecca Chiarello, Erika Maccarone, Marco Bagliani, *Il rapporto cibo-spazio e la sfida della sostenibilità ambientale in Italia: una scoping review* – The food-space nexus and the challenge of environmental sustainability: a scoping review

Daniel Delatin Rodrigues, Fausto Di Quarto, *Sistemi agro-alimentari in transizione: gli effetti del cambiamento climatico in alcune regioni italiane* – Agri-food systems in transition: the effects of climate change in some Italian regions

Elena dell'Agnese, Marcella Schmidt di Friedberg, *Oltre la carne? Insostenibilità alimentari, (possibili) transizioni proteiche e paesaggi del futuro* – Beyond meat? Unsustainability of food, (possible) protein transitions and future landscapes

Michela Lazzeroni, Giacomo Pettenati, Donatella Privitera, Sergio Zilli, *Discorsi e pratiche della tipicità. Il cibo come ambito di costruzione identitaria, patrimonializzazione e sviluppo locale* – Discourses and practices of typicity. Food as a domain of identity construction, heritage preservation and local development

Fabio Pollice, Antonella Rinella, Antonietta Ivona, Francesca Rinella, Teresa Graziano, Federica Epifani, *Narrazioni digitali, tradizioni alimentari e pratiche turistiche. Una riflessione critica a partire dall'evento 'Borgo diVino in Tour' dell'Associazione 'I Borghi più belli d'Italia'* – Digital tales, food traditions and tourism practices. Some critical insights from the event 'Borgo diVino in Tour' by 'I Borghi più Belli d'Italia'

Alessia Toldo, Veronica Allegretti, Sabrina Arcuri, Maurizia Pierri, *Povert  alimentare, right to food e politiche locali del cibo. Prime riflessioni critiche* – Food poverty, right to food and local food policies. First critical reflections

Michela Lazzeroni, Giaime Berti, Riccardo Bruno, Adanella Rossi, *Le regioni del cibo: processi, politiche, narrazioni* – Food regions: processes, policies, narratives

INFORMAZIONE BIBLIOGRAFICA

Augustin Berque, *Pensare il paesaggio* (Michela Bonato) – Marco Aime e Davide Papotti, *Confini. Realt  e invenzioni* (Raffaella Coletti) – Philippe Pelletier, *Clima, capitalismo verde e catastrofismo* (Andrea Zinzani) – Margherita Ciervo (a cura di), *La strategia di bioeconomia   sostenibile? Territori, impatti, scenari* (Monica Bolognesi) – Andrea Valeriani, *La citt  di latta e la citt  di vetro. Utopie e distopie della metropoli brasiliana contemporanea* (Teresa Isenburg) – Serena Olcuire, *Indecorose. Sex work e resistenza al governo dello spazio pubblico nella citt  di Roma* (Cesare Di Felicianonio) – Gianluca Gaias, *Tra il qui e l'altrove. Situazioni e pratiche di cosmopolitismo urbano a Cagliari* (Martino Haver Longo) – Enrico Nicosia (a cura di), *La Sicilia di celluloido. Dall'archeologia dei set al cineturismo* (Patrizia Miggiano).

 **FrancoAngeli**
La passione per le conoscenze

Edizione fuori commercio
R150.2023.4

ISSNe 2499-748X