



ALIMENTAZIONE, AMBIENTE, SOCIETÀ E TERRITORIO

PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE E RESPONSABILE

Contributi e riflessioni geografiche a
partire dai temi di Expo Milano 2015

◆◆◆◆◆ A cura di Alessandro Leto





Indice

Alessandro Leto, **Premessa metodologica**

III

I Le Società geografiche ed Expo 2015

Sergio Conti, *Paesaggi culturali, patrimoni del gusto*

1

Gino De Vecchis, *Il mondo della nutrizione: ragionamenti geografici per la ricerca e la didattica*

7

Franco Farinelli, *La geografia, il budino, la prova*

11

II La geografia ed Expo 2015: realtà, percezione, “Carta di Milano”

Carlo Brusa, *La Geografia e le “idee di Expo 2015”: dai percorsi di visita all’Esposizione Universale agli impegni della “Carta di Milano” per gli anni futuri*

15

III Alimentazione, culture, territori

Elena Dell’Agnese, *Dalle radici alle rotte: intersezioni e percorsi nella geografia culturale del cibo*

19

Riccardo Morri, *Cibo, memoria e territorio*

23

Daniela Pasquinelli D’Allegra, *Stili alimentari, geografia e intercultura.*

Piste di ricerca e spunti progettuali per la scuola

27

Luisa Spagnoli, *Nuovi orizzonti agricoli e paesaggistici. Un mondo rurale in trasformazione*

31

IV Alimentazione, ambiente, sviluppo sostenibile e responsabile

Simone Bozzato, *Paesaggi tipici. Eterogeneità territoriale ad alto impatto turistico*

35

Claudio Cassardo, Naima Vela e Valentina Andreoli, *Cambiamenti climatici e loro ripercussioni sulle risorse idriche: l’esempio dell’area alpino-padana*

39

Alessandro Leto, *Evoluzione del concetto di Sviluppo: da Sostenibile a Sostenibile e Responsabile*

49

Fausto Marincioni, *Cibo in emergenza; facilitare il ritorno alla normalità con i sapori della cucina locale.*

55

Maria Paradiso, *Geopolitica del Mediterraneo, cambiamento climatico, cibo e vita delle persone*

59

Michele Pigliucci, *Lo sviluppo sostenibile e responsabile e l’impatto ambientale dell’industria zootecnica*

63

V Esempi e casi di studio

Michele Castelnovi, *Il cibo nell’Impero cinese secondo l’Atlante di Martino Martini*

69

Pierluigi Magistri, *Paesaggi dello zafferano. La riscoperta di una risorsa*

73

Alessia Mariotti, *Il paesaggio nel bicchiere: il vino come risorsa turistica*

81

Paola Pepe, *Alimentazione sostenibile e tradizione. Consumo critico dei prodotti ittici: il caso del tonno del Mediterraneo*

85

Antonella Primi, *Le TIC a sostegno delle donne nelle aree rurali dell’Africa sub-sabariana*

89

Chiara Rabbiosi, *Alimentazione e ibridazione geo-culturale. Note dall’Argentina*

93

Sergio Zilli, *Dal Tocai al Friulano, dal Prosecco a Prosecco. Di vini e geografia in Friuli Venezia Giulia*

97

Supplemento al numero 2/3, 2015, anno 60, di Ambiente Società Territorio Geografia nelle Scuole
ISSN 1824 – 114X

Pubblicazione riconosciuta dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali “di elevato valore culturale per il rigore scientifico con il quale viene svolta la trattazione degli argomenti” e classificata dall’ANVUR (Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca) “rivista scientifica” per l’Area 11 della quale fa parte la Geografia.

Rivista dell’associazione Italiana Insegnanti di Geografia

Società di cultura del territorio

(membro della European Standing Conference of Geography Teachers).

Associazione accreditata alla formazione del personale docente dal MIUR con il quale ha firmato un Protocollo d’intesa.

Direttore: Carlo Brusa

Progetto grafico: Claudia Croci

Preparazione redazionale: Michele Pigliucci



1 Premessa - Il presente contributo mira a mettere in evidenza il ruolo che si può assegnare al cibo, tanto nella sua dimensione materiale quanto in quella immateriale, nei processi di valorizzazione del territorio basati su prassi e percorsi di patrimonializzazione del rapporto originale di una determinata comunità con il proprio contesto geografico di riferimento.

I presupposti teorici risiedono essenzialmente nel recupero (e, per certi versi, esaltazione) da parte degli studi geografici della dimensione del locale (*turn to the local*, Feagan, 2007; Morri, 2014) e nella grande attenzione per il valore e il significato *sociale* del concetto di luogo (Harvey, 1996; Pascual de Sans, 2004), posti in relazione alla considerazione del cibo come fatto sociale (Atkins, Bowler, 2001; Dansero, Giorda, Pettenati, 2014), alla dimensione collettiva dell'agire sociale nella trasmissione di saperi (Gambi 1973; Lacy, 2000), ai processi di produzione, di organizzazione e di rappresentazione geografici della memoria (Yates, 1996; Maggioli, 2013; Morri *et al.*, 2013), il cui valore come tessuto connettivo e vitale in processi di salvaguardia e di sviluppo territoriale risulta particolarmente evidente e comprensibile nell'accezione di Servizi Ecosistemici Culturali (Farina, 2004; Marta, Morri, 2014).

2 Il cibo nello spazio - L'attenzione "geografica" per il cibo riguarda tanto i meccanismi di produzione e di vendita quanto le pratiche legate al consumo. In entrambi i casi, molto spesso l'attenzione per il locale si attiva in virtù di un meccanismo di "difesa" a protezione dai processi di omologazione, economica e culturale, e di perdita di "senso del luogo" che sono considerati tra i caratteri principali e prepotenti della globalizzazione contemporanea (Banini, 2003; Feagan, 2007; Morazzoni, 2005; De Vecchis, 2014).

Generalmente, la reazione del locale si ritiene e si auspica debba tradursi in un recupero di pratiche tradizionali (tanto nella coltivazione/allevamento quanto nella preparazione di alimenti e piatti) e/o nella salvaguardia di prodotti tipici (Holloway *et al.*, 2006), attraverso un processo di riconoscimento di valore o di progressiva attribuzione di significato al concetto di diversità, sia nella sua dimensione più strettamente ecologica (quindi azioni di contrasto alla perdita della biodiversità) sia in quella antropologico-culturale (Sabbatini, 2006).

Nell'attuale fase di transizione alla cosiddetta terza rivoluzione industriale che dovrebbe segnare il definitivo sviluppo di una Green Economy (UNEP, 2011) si è prodotto negli ultimi anni un notevole sforzo per aggiornare e ampliare la gamma dei fattori di produzione e di remuneratività, estendendo sempre più la considerazione a elementi di carattere ambientale e culturale, andando oltre quindi il loro già preziosissimo valore intrinseco.

Tanto la produzione quanto il consumo di cibo hanno comunque radicamento in un universo culturale, un mosaico complesso di conoscenze e di significati, le cui tessere sono rappresentate dalle comunità, territorialmente connotate dai propri meccanismi di organizzazione della produzione e di riproduzione sociale. Ciò che preme mettere in evidenza nel breve spazio di questa riflessione è come la dimensione conviviale del consumo di cibo abbia una chiara "impronta" geografica, sia in termini di retaggio (*heritage*), di tradizioni trasmesse o riscoperte, sia per quel che concerne i luoghi destinati al consumo del cibo.

3 Luoghi del cibo e memoria - Le esperienze di ricerca condotte sul campo (Palagiano *et al.*, 2009; Morri *et al.*, 2013) permettono di affermare, infatti, come eventi legati al consumo di cibo possano contribuire significativamente a processi di territorializzazione, in particolare in contesti marginali, andando a rafforzare e meglio delineare percorsi lungo i quali una comunità che si struttura (o storicamente si determina) procede per successiva e progressiva attribuzione di significati a spazi “vuoti” (caratterizzati solo in senso funzionale) o a luoghi resi anonimi per sottrazione (o ridefinizione) di valore simbolico (Fabietti, Matera, 1999).

Questo processo di rigenerazione dei significanti ha nella memoria collettiva uno dei suoi caratteri fondanti, in una prospettiva secondo cui:

Il territorio non esiste in natura, è il prodotto storico di atti culturali dell'uomo in relazione dialettica e coevolutiva con l'ambiente naturale. [...] Il luogo (che definisce l'identità di un determinato territorio) include la variabile tempo nella sua definizione poiché la costruzione dell'identità stessa (morfotipologica, ambientale, paesistica, socioculturale) è un processo storico di lunga durata; lo studio della storia del processo di territorializzazione è essenziale alla comprensione dell'identità del luogo e delle sue dinamiche riproduttive (Magnaghi, 2001, p. 6).

E i luoghi in cui la comunità si ritrova per consumare il cibo, surrogando spesso all'assenza di luoghi d'incontro, entrano a far parte attraverso la memoria dei paesaggi del quotidiano (Lupton, 1994), categoria distinta dalla Convenzione Europea del Paesaggio (2000), che deriva dall' «estensione del concetto di paesaggio all'insieme territoriale [...] verso un concetto di paesaggio come luogo ed espressione insopprimibile di identità culturale» (Bonesio, 2007, p. 196) (fig. 1).



Fig. 1 – Compleanno su un ballatoio nella borgata romana di Tiburtino III – anno 1979 (da Maggioli, Morri, 2009).

Il cibo, in particolare i luoghi riconoscibili anche per le pratiche legate alla preparazione e al consumo degli alimenti, diventa in questo modo uno dei possibili *trait d'union* espressione del legame che nel tempo una comunità sviluppa con il “suo” territorio (Quaini, 2008). Ma, al tempo stesso, in virtù di questa carica simbolica che la memoria gli conferisce rispetto a un determinato contesto

territoriale, si arriva a poter mettere a patrimonio la dimensione immateriale del cibo con quella materiale, attraverso la prospettiva dei Servizi Ecosistemici Culturali¹⁰, in cui il valore di un determinato quadro ambientale è accresciuto proprio dal bagaglio di tradizioni, saperi e conoscenze che, in una relazione biunivoca con la “matrice” ecologica, si conserva, si trasmette e si rinnova.

Al di là del livello di compromissione della componente naturalistica in relazione alla presenza dell'uomo più o meno invasiva e pervasiva, la valorizzazione di un territorio per il tramite dei servizi ecosistemici è un'opportunità, quindi, che si accompagna alla possibilità di riconoscere ed “esprimere” un paesaggio (fig. 2).

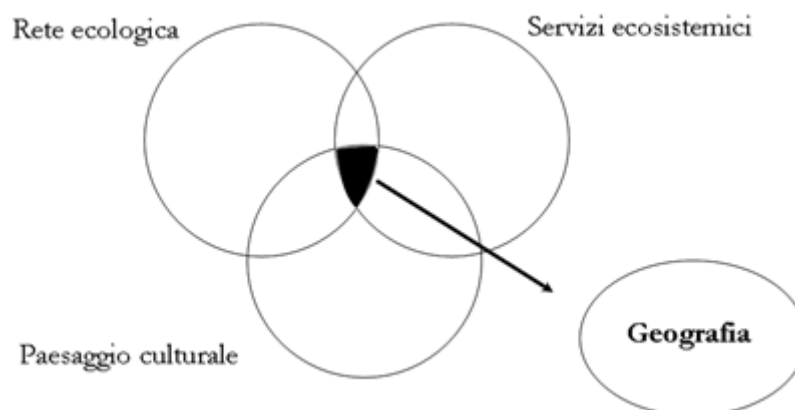


Fig. 2 – L’approccio geografico ai servizi ecosistemici (da Marta, Morri, 2014).

Bibliografia

- ATKINS P., BOWLER I., *Food in society : economy, culture, geography*, Arnold, London, 2001.
- BANINI T., “Identità e territorio nelle città capitali”, in CAPUZZO E. (a cura di), *La città capitale tra mito e realtà (XVIII – XXI secolo)*, Atti Convegno Internazionale Roma 22 – 24 maggio 2003, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 2003, pp. 169 – 193.
- BONESIO L., *Paesaggio, identità e comunità tra locale e globale*, Diabasis, Reggio Emilia, 2007
- DANSERO E., GIORDA M. C., PETTENATI G., “Per una geografia culturale del cibo”, in *Scienza attiva, Torino per l’Esposizione Universale di Milano*, 2014.
- DE VECCHIS G., *Geografia della mobilità*, Carocci, Roma, 2014.
- FABIETTI U., MATERA V., *Memoria e identità. Simboli e strategie del ricordo*, Meltemi Editore, Milano, 1999.
- FARINA A., “Complessità e paesaggi mediterranei. Verso una nuova sintesi”, *Verde Ambiente*, 20 (2), 2004, pp. 76-80.
- FEAGAN R. “The place of food: mapping out the “local” in local food system”, *Progress in Human Geography*, 31, 2007, pp. 23-32.

¹⁰ I servizi culturali sono da considerarsi come «i benefici immateriali che una comunità ottiene dagli ecosistemi in termini di arricchimento spirituale e sviluppo cognitivo, in relazione anche alla necessità di attività ricreative. Tutto questo coinvolge il sistema delle conoscenze, quello dei valori e l’ambito delle relazioni sociali» (Millennium Ecosystem Assessment, 2005; cfr. www.maweb.org).

- GAMBI L., *Una geografia per la storia*, Einaudi, Torino, 1973.
- HARVEY D., *Justice, nature and geography of difference*, Blackwell, Cambridge, 1996.
- HOLLOWAY L., COX R., VENN L., KNEAFSEY M., DOWLER E. and TUOMAINEN H., “Managing sustainable farmed landscape through ‘alternative’ food networks: a case study from Italy”, *The Geographical Journal*, 172, 2006, pp. 219–229.
- HOLTZMAN J. D., ATKINS P. J., “Food and Memory”, *Annual Review of Anthropology*, 35, 2006, pp. 361-378.
- INEA, *Beni culturali, una risorsa per lo sviluppo rurale*, Working paper, Roma, 2001.
- LACY W., “Empowering communities through public work, science and local food systems: revisiting democracy and globalization”, *Rural Sociology*, 65, 2000, pp. 3-26.
- LUPTON D., “Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events”, *The Sociological Review*, 42, 1994, pp. 664–685.
- MAGGIOLI M., *Paesaggi urbani*, in MORRI R. et al. (2013), *Piazza Tiburtino III*, Società Geografica Italiana, Roma, 2013, pp. 19-47. 23.
- MAGGIOLI M., MORRI R., “La città riscritta: memorie collettive e individuali per l’analisi e l’interpretazione del paesaggio urbano”, in P. Persi (a cura di), *Atti del IV Convegno Internazionale sui Beni Culturali Territoriali. Pollenza, 11 - 13 luglio 2008*, Università di Urbino “Carlo Bo”, Urbino, 2009, pp. 175-183
- MAGNAGHI A., “Una metodologia analitica per la progettazione identitaria del territorio”, in MAGNAGHI A. (a cura di), *Rappresentare i luoghi. Metodi e Tecniche*, Alinea, Firenze, 2001, pp. 1-40.
- MARTA M., MORRI R., “Rete ecologica e paesaggio culturale: i servizi ecosistemici per l’area metropolitana”, in FACCIOLI M. (a cura di), *Quali filiere per un progetto metropolitano?*, Franco Angeli, Milano, 2014.
- MORAZZONI M., “Dall’omologazione alla “re-identificazione” del gusto”, in PALAGIANO C., DE SANTIS G. (a cura di), *Geografia dell’Alimentazione. Atti dell’Ottavo Seminario Internazionale di Geografia Medica*, Rux, Perugia, 2005, pp. 125-129.
- MORRI R., “Prologo. Grande o piccolo”, in *Semestrale di Studi e Ricerche di Geografia*, 1, 2014, pp. 81-85.
- MORRI R. et al., *Piazza Tiburtino III*, Società Geografica Italiana, Roma, 2013.
- PALAGIANO C., MAGGIOLI M., MORRI R., PESARESI C., MARTA M., “Archivio multimediale dell’alimentazione in Italia: prima indagine sul Lazio”, in ROBUSTELLI C., FROSINI G. (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, Franco Cesati Editore, Firenze, 2009, pp. 75-86.
- PASCUAL de SANS A., “Sense of place and migration histories – idiotopy and idiotope”, *Area 36*, 2004, pp. 348-357.
- QUAINI M., “Poiché niente di quello che la storia sedimenta va perduto”, *Quaderni storici, Una geografia per la storia dopo Lucio Gambi*, 1, 2008, pp. 55-110.
- SABBATINI M., “Tradizione alimentare e diversità culturale”, *Diritto e giurisprudenza agraria, alimentare e dell’ambiente*, 2006, www.rivistadga.it/upl/143.pdf.
- UNEP (2011), *Towards a Green Economy: Pathways to Sustainable Development and Poverty Eradication*, (<http://www.unep.org/greeneconomy/>).
- YATES F., *L’arte della memoria*, Einaudi, Torino, 1996 (I ed. 1972).