

Cibo d'eccellenza ed ecologie territoriali. I marchi territoriali tra difesa della tradizione e nuove patrimonializzazioni

Mariavaleria Mininni

Università degli Studi della Basilicata
DiCEM – Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo: Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
Email: mariavaleria.mininni@unibas.it

Ilaria Boniburini

Università degli Studi della Basilicata
DiCEM – Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo: Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
Email: ilaria.boniburini@unibas.it

Giovanna Costanza

Università degli Studi della Basilicata
DiCEM – Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo: Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
Email: giovanna.costanza@unibas.it

Abstract

Il cibo concorre a identificare il territorio, definendone la percezione sociale, i suoi caratteri morfo-pedologici e climatici e intrecciando il tangibile e l'intangibile con una distintività reciproca (Pollice et al., 2022); questa dialettica, ormai consolidata anche in campo urbanistico, mette in evidenza relazioni e spazialità prodotte dalla filiera del cibo, nelle sue varie fasi. I regimi di qualità contribuiscono a rafforzare il legame territorio-produzione alimentare, ma se da un lato la spinta verso una patrimonializzazione del cibo ha allargato le espressioni culturali e identitarie, dall'altro ha comportato uno scivolamento economico e artificioso. In un certo senso, la cultura gastronomica, patrimonio collettivo inalienabile, si è privatizzata, limitata ai detentori del marchio in nome della protezione di un'eredità culturale che nel concreto si traduce nell'ottenere vantaggi competitivi (Fino e Cecconi, 2021). Intanto la Commissione Europea propone una maggiore sostenibilità per il sistema dei regimi di qualità. Ma i disciplinari di qualità producono territori di qualità? La garanzia del prodotto è anche qualità in termini sociali? I marchi di qualità contribuiscono concretamente al raggiungimento degli obiettivi della strategia Farm to Fork, di un sistema alimentare sostenibile? La risposta non è univoca, ma l'ipotesi è che il successo economico abbia innescato forti contraddizioni che si sta tentando di esplorare attraverso una ricerca PRIN sull'Italia di Mezzo, assieme alla spazialità, alle ricadute ecologiche e sociali dei prodotti (DOP, IGP, STG, PAT) per evidenziare il ruolo delle politiche del cibo nella definizione di nuove ecologie territoriali.

Parole chiave: sustainable food system, food quality schemes, geographical indications

1 | Cibo e Territorio

Il cibo può diventare un interessante marcatore dei processi di transizione che avvengono nei territori, aprendo nuove prospettive di lavoro sulle relazioni tra uomo e natura, anche guardando alla revisione dei processi metabolici (quantità e qualità della domanda di cibo, *foodshed* come bacini di approvvigionamento alimentare, scarti alimentari, rifiuti, etc.), alle categorie etiche ed estetiche di paesaggi belli e buoni, osservandole nell'amplificazione dei fenomeni della globalizzazione.

Le geografie del cibo contemporanee risentono della frattura della concezione del cibo provocata dall'espansione dei mercati globali che hanno portato a una visione materialistica del cibo, interpretato progressivamente come una risorsa da incorporare nei processi produttivi o da sfruttare per fornire specifici servizi (Friedman & Mc Michael, 1989; Mc Michael et al., 2007), separando il significato del cibo dalle storie locali e dalle identità culturali (Sonnino, 2017).

Questa frattura sarà la giustificazione ideologica del conflitto città campagna, ovvero la separazione fisica e delle rappresentazioni tra sistemi rurali di produzione intensiva e gli spazi urbani di consumo di massa.

L'enfasi sulla produzione alimentare anche in chiave di *food security* ha portato a non considerare il cibo come fenomeno culturale, trascurando la predisposizione di modelli critici e non banali della ricostruzione del sistema locale del cibo. Problematizzare il fenomeno, aprendo visuali di osservatori disciplinari nelle quali il cibo si colloca, smontare i luoghi comuni, potrebbe aiutare a leggere la trasformazione in atto di alcuni processi contemporanei, verso una significativa transizione alimentare.

La transizione delle scelte alimentari si riverbera sulla modificazione dell'*habitus*, intendendolo contemporaneamente come principio generatore di pratiche oggettivamente classificabili e sistema di classificazione di queste stesse pratiche (Bourdieu, 1983). Grazie al rapporto tra queste due valenze che riconosciamo all'*habitus*, per la sua capacità di produrre e classificare pratiche, e di distinguerle e valutarle con i loro prodotti (gusto), che si legittima l'utilizzo del cibo e la vasta gamma di implicazioni che esso comporta nella rete delle relazioni che costruisce. Questa predisposizione ci consente di assumerlo come immagine della transizione del mondo sociale, dello spazio della rappresentazione di stili di vita insorgenti e, infine, della domanda di spazialità che ne consegue.

Il campo di indagine del *foodscape* ha il vantaggio di aiutare a svelare le dicotomie obsolete (p.e. quella produzione e consumo, globale e locale, città e campagna) e la tendenza ad affrontare separatamente le singole tematiche richiedendo, invece, un approccio *food system* capace di muoversi tra dinamiche complesse dentro una nuova etno-antropo-geografia alimentare che tenga conto dei comportamenti emergenti e delle economie sopravvenute, guardandole come combinato disposto tra cambiamento delle dinamiche produttive, l'adozione di una dieta sostenibile, l'estetica dei paesaggi alimentari e gli stili alimentari.

Le visioni del *critical food studies* potrebbero aiutare ad abbandonare le posizioni unilaterali e trovare *cross fertilization* nelle interfacce poco esplorate del sistema delle filiere agroalimentari, smentendo molti luoghi comuni verificando che le *Alternative Food Networks* che si oppongono alla Grande Distribuzione Organizzata sono sempre giuste e solidali, oppure che le filiere corte, assunte a priori come sostenibili ecologicamente ed economicamente, lo siano poi per davvero, che le certificazioni e i marchi sono davvero garanzie di qualità ed equità sociale, che i prodotti dell'agricoltura biodinamica soddisfano solo un mercato elitario ad alta capacità di spesa (Barbera et al., 2014). Si arriva al punto che la distinzione tra reti del cibo convenzionale e alternativo non sembrano più utili per analizzare le reti del cibo contemporanee (Sonnino & Marsden, 2006).

Aggiornare le posture richiede necessariamente un approccio transdisciplinare, magari guardando nei contesti marginali dove qualcosa accade, fuori dalle mode e dalla sovraesposizione che il cibo sta riscuotendo oggi. Privilegiare la sfera della produzione a quella del consumo e considerarle come due fasi cronologicamente consecutive nella costruzione della biografia del cibo non ha permesso di considerare la complessa catena di valori e disvalori che il percorso della filiera accumulava. Alle posizioni teoriche e metodologiche dell'economia politica sempre di più oggi si fa riferimento al modello di analisi "*follow the thing*", che ci fornisce l'etnografia (Hannerz, 2004), a sua volta riconducibile ai concetti chiave dell'*Actor-Network theory* (Appadurai, 1986). Questa teoria attribuisce agli oggetti una vita sociale e, quindi, la possibilità di seguirli nella loro storia geografica, liberandola della direzionalità univoca produzione-consumo, aiutandola invece a trovare lungo il percorso le pratiche creative dei soggetti coinvolti nella filiera, con le loro emozioni e contraddizioni.

2 | Territorio del cibo e certificazioni

Negli ultimi decenni si sono moltiplicati i casi di patrimonializzazione dei prodotti tipici definiti sulla base della provenienza geografica che, per effetto di un passaggio concettuale più o meno implicito, hanno trasformato il cibo dapprima in patrimonio e poi in risorsa territoriale.

Il cibo con le sue pratiche e i suoi rituali contribuisce a identificare il territorio definendone la percezione sociale e, a sua volta, il territorio, grazie all'intersezione tra le sue peculiarità fisiche, morfologiche, idrologiche, pedo-climatiche e i fattori umani; esso intreccia il tangibile e l'intangibile assegnando una distintività reciproca (Pollice et al., 2022).

La reciproca caratterizzazione corrisponde ad una identificazione e significazione che orienta la territorialità, da una parte provvedendo al sostegno alle produzioni agroalimentari assicurato dai regimi di qualità dei prodotti e, dall'altra, attribuendo i valori ambientali e paesaggistici dell'uno alle prerogative di qualità dell'altro. La qualità si estende semanticamente dalle caratteristiche nutrizionali, sensoriali, organolettiche e sanitarie dei prodotti, fino a contemplare la dimensione culturale, sociale, storica, economica ed ecologica cui la qualità è associata.

Vi sono diversi gradi di coinvolgimento del territorio nelle fasi di produzione alimentare, a cui corrispondono differenti tipologie di marchio dove l'opzione territoriale come prerequisito non è riconosciuto da tutti come indispensabile e caratterizzante, privilegiando i modelli di produzione.

La territorialità che emerge dai regimi di qualità agroalimentare attraverso l'analisi dei disciplinari di produzione riferisce della diversa attribuzione di marchio rispetto alle differenti specificità e specialità tradizionali, garantite rispetto alle funzioni attribuite dal legislatore comunitario ai disciplinari.

Il regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari è stato adottato per aiutare i produttori agroalimentari europei a comunicare le caratteristiche e le modalità di produzione dei

loro prodotti, a garanzia della concorrenza leale, della disponibilità di informazione per i consumatori, del rispetto dei diritti di proprietà intellettuale e dell'integrità del mercato interno (art. 1, comma 1).

I marchi si specificano secondo un gradiente di relazioni territoriali, dove per "denominazione di origine" si intende il nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese, le cui qualità e/o caratteristiche sono dovute, essenzialmente o esclusivamente, a un particolare ambiente geografico, ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata (Regolamento UE n. 1151/2012, art.5, comma 1). La denominazione "Indicazione geografica", meno stringente della prima, sta ad indicare il prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità ed altre caratteristiche; la produzione deve svolgersi, per almeno una delle sue fasi, nella zona geografica delimitata (Regolamento UE n. 1151/2012, art.5, comma 1). Infine, il termine "Specialità Tradizionale Garantita" (STG) indica i prodotti agroalimentari ottenuti da materie prime tradizionali o con metodo di produzione e/o trasformazione di tipo tradizionale; non ha vincoli geografici, ma richiede il rispetto di un metodo di produzione degli alimenti connotati da tipicità tradizionale (Masini, 2020).

Questa cornice definitoria si caratterizza rispetto agli obiettivi che ciascun marchio persegue: nel DOP il territorio è attore principale; per l'IGP è sufficiente che una sola delle fasi indicate avvenga nell'area delimitata; per STG scompare il territorio a vantaggio della ricetta tipica o del metodo di produzione.

Tale normativa agisce contemporaneamente sul produttore, a garanzia di usurpazioni e imitazioni, sul consumatore, il quale può contare su una informazione attendibile rispetto al prodotto che sceglie, sul territorio rurale, dove vengono tutelate e valorizzate, mediante la differenziazione nel mercato, le produzioni specifiche (Giacomini et al., 2007).

È pur vero che questa lettura non deve lasciar presupporre l'automatismo secondo cui ai diversi gradi di territorialità dei segni corrisponda un'equipollente capacità degli stessi di attivare processi di territorializzazione.

3 | Cibo e patrimonio

La despecializzazione dei paesaggi agrari ha contribuito a delocalizzare il cibo, allontanando i prodotti dal territorio. Per questo, le logiche di consumo, risultato della tendenza contemporanea verso una sorta di "mangiare il territorio", hanno generato peculiari configurazioni nel rapporto tra prodotti tipici, aree di produzione e consumo, e denominazioni di origine che occorre investigare in una chiave critica: l'emersione del tipico quale categoria fondante le scelte del consumatore in un mercato globale, lo scostamento tra il territorio e la sua immagine in termini di definizione e perimetrazione delle aree di pertinenza di un prodotto e tra la percezione comunitaria dei valori territoriali e l'immagine veicolata.

L'assegnazione dei marchi di qualità ha contribuito a rafforzare il legame con le produzioni alimentari contribuendo a garantire le provenienze o i regimi produttivi, rafforzando la comunicazione del territorio attraverso quello che produce. I disciplinari di qualità nascono a seguito della dilatazione spaziale del mercato, il proliferare delle intermediazioni che hanno allontanato la produzione dal consumo, generando asimmetrie informative (Gazzotti, 2018; Trapè, 2008). La competenza del consumatore, la conoscenza esperta vengono sostituite e compensate dalla responsabilizzazione della produzione attestando la qualità del prodotto attraverso il marchio e le motivazioni che adduce.

La componente identitaria del cibo diviene sempre più importante per le scelte dei consumatori, i quali attribuiscono valore o disvalore ai prodotti anche rispetto alla reputazione del territorio che li produce, alleggerendoli del peso della scelta di fronte all'incertezza, in quanto il cibo ne richiama i caratteri trasferendoli nella sua dimensione sostanziale sotto forma di frutto. Il cibo si costituisce come fondamentale viatico per la simbolizzazione collettiva dello spazio condiviso che, così risignificato, diviene territorio (Poulain, 2008).

L'individuazione di una determinata territorialità passa anche attraverso le diverse forme di distrettualizzazione del cibo che provengono da processi bottom-up, e per questo ne ricavano riconoscimento sociale dal basso e legittimazione giuridica dall'alto. Il cibo si spazializza identificandosi nella forma di narrazione che racconta al contempo il suo territorio.

Dai "distretti agroalimentari", che negli anni novanta miravano a contrastare l'indebolimento dei territori riguardo alle filiere produttive, si è passati, con una traslazione concettuale verso l'immateriale, al riconoscimento dei "distretti del cibo" per sottolineare il valore patrimoniale enogastronomico come fattore culturale ed educativo.

La territorializzazione del cibo locale può essere al tempo stesso un processo culturale, esito dell'attribuzione condivisa di valore a un prodotto o a una ricetta, così come emerge da un'esplorazione critica dei disciplinari, e un processo economico-politico, che vede nella valorizzazione delle tipicità alimentari una leva per lo

sviluppo del territorio (Dansero & Cinà, 2015). Non mancano i paradossi: la cultura gastronomica è passata da identità collettiva a produzione limitata a pochi individui, ossia coloro che ne detengono il marchio in nome della protezione di un'eredità culturale ma con i vantaggi competitivi che ne derivano (Fino & Cecconi 2021).

Le autocertificazioni alimentari, in particolare, sono uno strumento di garanzia partecipativa dal basso che vuole contrastare il monopolio delle certificazioni ufficiali, costose e, quindi, destinate a chi se le può permettere, creando asimmetrie comunicative e commerciali. Sempre di più, produttori di piccola scala cercano una legittimazione delle loro produzioni esplorando vie alternative, creando spazi grigi della legalità (Koenlsler, 2013). È il caso di Genuino Clandestino, un gruppo nato nel 2010, o Campi Aperti, un'associazione la cui storia inizia nel 2001, entrambi a Bologna, e di tante altre organizzazioni che praticano l'autocertificazione alimentare; esse sostituiscono la figura del consumatore con quella di co-produttore, rendendolo responsabile e parte attiva di tutto il processo di filiera. Si viene a delineare così un cambiamento strutturale che determina nuove forme di controllo sociale, in quanto si sovvertono i principi dell'ordine gerarchico creando un sistema più inclusivo, perché nessuno viene escluso, e operando un «rischiamento a prospetto più efficace del controllo prospettico perché si può essere illuminati da ogni parte, dappertutto e da ciascuno» (Han, 2012).

4 | Una ricerca in corso

Le riflessioni dell'urbanistica nella costruzione tanto di politiche alimentari quanto di nuove geografie spaziali sono chiamate a confrontarsi con questo filone di ricerca contenuto tra scienze sociali-umanistiche e progetto spaziale, aggiornando le prospettive di lavoro perché le persone, le città e i territori si sono posti in prima linea creando un nuovo contro-paradigma di strategie *place-based* che possono diventare significativi spazi di resistenza di una politica alimentare, con riverberi nei diversi campi coinvolti, dalla qualità dei luoghi alle nuove economie, dalle relazioni spaziali alla proposta di welfare immateriali.

Può il cibo connotarsi dentro una cornice istituzionale socioculturale che gli è propria? Possiamo delineare geografie differenziali sul cibo che ci consentano di aprire un confronto più complesso nelle relazioni tra attività umana e spazio agricolo? Domande che ci accompagneranno per vedere cosa emerge nelle Terre di Mezzo, così come sono state problematizzate nella ricerca PRIN 2022 dal titolo “Italia di mezzo. Progettare la transizione urbano-territoriale”¹, dove la progettazione della transizione urbano-territoriale è riferita a quella parte del paese non raggiunta dalle strategie e dai progetti propri delle Città metropolitane e delle Aree interne, ma ad una parte mai tematizzata come ambito unitario, né con riferimento ai suoi caratteri fisici e alle dinamiche di evoluzione socio-economiche, né con riferimento alle politiche pubbliche ad essa rivolte.

La ricerca mira a collocare il cibo dentro un campo discorsivo, cercando di delineare alcune nuove territorialità del cibo assieme ai suoi produttori e consumatori, per ipotizzare alcune prime suggestioni da questa lente sull'Italia di Mezzo, soprattutto andando a guardare i meccanismi distorti della produzione, cercando di riconfigurare la figura del contadino, mai citata nelle politiche agricole a favore di quella dell'imprenditore agricolo, verificando il livello di trasformazione dei food systems dell'Italia di Mezzo per innescare un ri-orientamento della pianificazione e della progettazione urbana verso sistemi alimentari sostenibili.

Un'attività di mappatura spaziale, insieme ad indagini socio-etnografiche ed analisi sul campo che si muovono per domande-obiettivi, ci stanno aiutando a riflettere a partire da una specifica spazialità presa in conto, determinata operando per esclusione, selezionando forme di agricoltura frammentata, agroforestale, non industrializzata, dove si stanno intravedendo coincidenze e disallineamenti tra paesaggi in declino e cibo d'eccellenza, prendendo in conto i soggetti e i paesaggi sociali coinvolti, per verificare se un “rischiamento a prospetto” riesce a darci un nuovo modo di guardarli.

Attribuzioni

Il contributo è frutto di una riflessione collettiva degli autori, ma, in particolare, la redazione del § 1 è di Mariavaleria Mininni, la redazione dei § 2, 3, 4 è di Ilaria Boniburini, Giovanna Costanza e Mariavaleria Mininni.

¹ Questa ricerca vede coinvolta l'Università degli Studi della Basilicata assieme ad altre università italiane e, in particolare: Politecnico di Milano, Politecnico di Torino, Università degli Studi di Napoli Federico II, Università degli Studi di Catania. L'obiettivo prioritario della ricerca è quello di individuare strumenti concettuali e operativi per delineare una possibile transizione socio-ecologica dell'Italia di Mezzo, a partire dalla delimitazione della sua rappresentazione e delle sue specifiche strategie territoriali per giungere a individuare le modalità e gli atteggiamenti progettuali più pertinenti per la rigenerazione di manufatti, infrastrutture, paesaggi di questi territori.

Riferimenti bibliografici

- Appadurai A. (1988), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge University Press, New York.
- Bourdieu P. (1983), *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.
- Dansero E., Cinà G. (a cura di, 2015), “Localizing urban food strategies. Farming cities and performing rurality”, in *7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference Proceedings*, Torino, 7-9 October.
- Fino M.A., Cecconi A.C. (2021), *Gastronazionalismo*, People s.r.l, Milano.
- Friedmann, H., McMichael P. (1989), “Agriculture and the state system: the rise and fall of national agricultures, 1870 to the present”, in *Sociologia Ruralis*, vol. 29(2), pp. 93–117.
- Gazzotti E.M. (2018), “Il cibo e l'alimentazione nel percorso analitico della sociologia”, in *Tigor: rivista di scienze della comunicazione e di argomentazione giuridica*, no. 1, pp. 25-41.
- Giacomini C., Mancini M.C., Menozzi D., Cernicchiaro S. (2017), *Lo sviluppo dei marchi geografici collettivi e dei segni distintivi per tutelare e valorizzare i prodotti freschissimi*, FrancoAngeli, Milano.
- Han B.C. (2012), *La società della trasparenza*, Nottetempo, Roma.
- Hannerz U. (2004), *Foreign News: Exploring the World of Foreign Correspondents*, The University Chicago Press, Chicago.
- Hassanein, N. (2003), “Practicing food democracy: A pragmatic politics of transformation”, in *Journal of Rural Studies*, vol. 19(1), pp. 77–86.
- Koensler A. (2013-2014), “Autocertificazioni”, in *Antropologia Museale*, n. 34-36.
- Masini S. (2020), *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè, Milano.
- McMichael A. J., Powles J. W., Butler C. D., Uauy R. (2007). *Food, livestock production, energy, climate change, and health*, *The Lancet*, vol. 370(9594), pp. 1253-1263.
- Pollice F., Isoni A., Greco R.F., Miggiano P., Sponziello, M. (2022), “Esplorare la territorialità attraverso il diritto. Considerazioni sul potenziale narrativo dei disciplinari di produzione a partire da alcuni casi studio”, in *Memorie geografiche*, no. 20, 107-114.
- Poulain P. (2008), *Alimentazione, cultura e società*, Il Mulino, Bologna.
- Sonnino R., Marsden T. (2006), *Beyond the divide: re-thinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe*, *Journal of Economic Geography*, no. 2, vol. 6, pp. 181-199.
- Sonnino R. (2017), “Geografie urbane del cibo nel Nord Globale”, in *Bollettino della Società Geografica Italiana*, no. 10, 1/2, p. 43-53.
- Trapè A.I. (2008), “Qualità e competitività nelle produzioni agroalimentari. Le indicazioni geografiche tra esigenze di coerenza e di efficacia”, in *AIM*, no. 3/08.