



Transizioni e geografiche critiche del cibo. Il caso di Matera

Mariavaleria Mininni

Le interferenze tra agricoltura urbana e welfare, qualità alimentare e produzione sostenibile, cultura e impresa creativa nella triade cibo, città e territorio definiscono nuove relazioni tra patrimoni, economie e spazio. La città gioca un ruolo sempre più centrale nel *food system*, capace di integrare la dimensione culturale ai concetti di sviluppo a base locale, produzione e salute, aprendo a nuovi scenari di condivisione istituzioni, imprese e comunità locali.

Il sistema urbano del cibo è ancora poco visibile pur essendo una presenza pervasiva e capillare nelle città. Renderlo visibile è fondamentale per portarlo in una prospettiva di *policy* che si orienta tra pubblico, privato e no profit, per passare dalla rigidità delle maglie settoriali amministrative alla ricchezza dei flussi, dei comportamenti, delle geografie alimentari urbane. Il cibo, infatti, potrebbe contribuire bene alla costruzione di politiche urbane esplicite, territorializzate e sistemiche.

Il concetto di filiera corta è emerso come risposta principale ai problemi di sostenibilità che minacciano la sicurezza alimentare nelle fasi intermedie (Hinrichs, 2000; Moragues Faus e Sonnino, 2012) e per guardare alle opportunità concrete esistenti per riconnettere i produttori e i consumatori. La filiera corta, arginato il rischio di *local trap*, (Born e Purcell 2006), ovvero del locale acritico come garanzia di qualità e genuinità, aiuterebbe a riconfigurare i legami (economici, sociali e ambientali) tra aree urbane e rurali, ricomponendo la frattura tra produzione e consumazione, tra aree agricole e aree urbane e peri-urbane (Mundler e Rumpus, 2012).

Matera e il suo legame con le tradizioni alimentari e gastronomiche locali, proclamata Capitale Europea della Cultura per il 2019, potrebbe costituire un interessante campo di esplorazione dei cambiamenti in corso dei modelli di consumo alimentari nelle forme che assume la distribuzione e somministrazione del cibo messa alla prova di fronte alla forte domanda turistica soprattutto quella internazionale. Al cibo viene riconosciuto il potere di rappresentare identità culturali e di veicolare significati sociali nel loro strutturarsi nello spazio, aiutando a identificare spazialità intermedie tra urbano, periurbano extraurbano, ripensando l'abitare e il coltivare la terra oltre le dicotomie tra città e campagna (Mininni et al., 2016).

La costruzione di un Atlante del cibo MATERA (Mininni et al., 2018) ha lo scopo di aumentare la visibilità del sistema produttivo della filiera agroalimentare in città, valorizzando le pratiche di agricoltura urbana, grazie ad una ruralità mai espunta dalla città, per farne significativi spazi di resistenza al rischio di banalizzazione innescato dal crescente turismo perché la città possa elaborare politiche agro-urbane dentro una dimensione urbana di ruralità, che non è diventata post-ruralità, in continuità con un passato ancora persistente, e che tutto questo si configuri nella potenza simbolica della forma urbana e della qualità del suo spazio abitabile.

Transizioni alimentari e geografie critiche del cibo

Le geografie del cibo contemporanee risentono della frattura della concezione del cibo provocata dall'e-

Fig.1

spansione 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 separando il significato del cibo dalle storie locali e dalle identità culturali (Sonnino, 2016). Questa frattura sarà la giustificazione ideologica del conflitto città campagna, ovvero la separazione fisica e delle rappresentazioni tra sistemi agricoli di produzione intensiva e gli spazi urbani di consumo di massa.

L'enfasi sulla produzione alimentare, anche in chiave di sicurezza alimentare, ha portato a non considerare il cibo come marcatore culturale, trascurando la predisposizione di modelli critici della ricostruzione del sistema locale del cibo. Problematizzare il fenomeno, aprendo visuali disciplinari trasversali nelle quali il cibo si colloca, smontare i luoghi comuni, potrebbe aiutare a leggere la trasformazione territoriale in atto, soprattutto quella sottoposta dal turismo ad una transizione alimentare.

Matera, potrebbero costituire un interessante campo di esplorazione dei cambiamenti in corso dei modelli di consumo alimentari nelle forme che assume la distribuzione e somministrazione del cibo, messa alla prova di fronte alla forte domanda turistica soprattutto quella internazionale, riconoscendo al cibo il potere di rappresentare identità culturali e di veicolare significati sociali nel loro struttura.

Il cibo può diventare un interessante marcatore dei processi di transizione che avvengono nelle città, soprattutto quelle sottoposte a una revisione dei loro metabolismi (quantità e qualità della domanda di cibo, scarti alimentari, rifiuti, etc) legati ai fenomeni della globalizzazione innescati dal turismo, leggendo al contempo come 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, si ha legittimità a utilizzare il cibo e la vasta gamma di implicazioni che esso comporta nella rete delle relazioni che costruisce, consentendoci di assumerlo come immagine della transizione del mondo sociale, dello spazio della rappresentazione degli stili di vita insorgenti e, infine, della domanda di spazialità che ne consegue. Cibo dunque come marcatore delle differenze che offre una lente che aiuta a guardare la cultura del proprio tempo.

Il campo di indagine del *food planning* ha il vantaggio di aiutare a svelare le dicotomie obsolete (produzione e consumo, globale e locale, città e campagna) e la tendenza ad affrontare separatamente le singole tematiche, richiedendo invece un approccio food system capace di muoversi tra dinamiche complesse che l'etnografia ci aiuta a svelare osservando lo spazio dei comportamenti emergenti e delle economie sopravvenute, guardandole come combinato disposto tra cambiamento delle dinamiche produttive, l'adozione di una dieta sostenibile e gli stili alimentari.

Le visioni del *critical food studies* potrebbero aiutare ad abbandonare le posizioni unilaterali e trovare reciproca fertilizzazione nelle interfacce poco esplorate del sistema delle filiere agroalimentari, smentendo molti luoghi comuni: le *alternative food networks* che si oppongono alla grande distribuzione organizzata sono sempre giuste e solidali? Le filiere corte, assunte a priori come sostenibili ecologicamente ed economicamente, lo sono poi per davvero? I prodotti dell'agricoltura biodinamica sono per tutti oppure 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 e 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, anche sulla scia del fortunato esito dell'Expo Milano 2015 (dal titolo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita!"), pensando ai diversi modelli che la città propone di sé stessa attraverso l'angolo di rifrazione del cibo, degli spazi che produce, delle genealogie che ne connotano la tradizione aggiornandole. In questo senso, il caso di Matera, con i materiali di una vicenda che sull'agro-urbanità ha scritto pagine interessanti tra Riforma agraria e pianificazione, con le sue architetture urbane dei quartieri del Moderno e dei borghi della riforma, tutto questo ci sembra un materiale ancora disponibile per una rivisitazione in termini di nuove progettualità e retro-innovazione per la sua eredità dopo il 2019.



Fig.2

Privilegiare la sfera della produzione a quella del consumo e considerarle come due fasi cronologicamente consecutive nella costruzione della biografia del cibo ha fatto perdere di vista 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, 2012). 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.

Le riflessioni dell'urbanistica, nella costruzione tanto di politiche alimentari che 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. Le città si sono poste in prima linea nello sviluppo di una sintesi città-territorio, creando nuove strategie *place-based* che possono diventare significativi spazi di resistenza di un'agenda alimentare urbana, con riverberi nei diversi campi coinvolti, dalla qualità dei luoghi alle nuove economie, dalle relazioni spaziali alla proposta di welfare immateriali.

Le tecniche d'indagine etnografiche, dunque, possono aiutare l'urbanista a rintracciare nello spazio le molteplici scritture che la geografia del cibo traccia, lasciando intravedere le geografie nascoste e gli itinerari sensoriali e cognitivi che aprono le porte al campo di azione dei cittadini rendendoli consapevoli del potere di incidere sul cambiamento (Colombino, 2014).

Food planning e food policies

La città si sta dimostrando un livello pertinente per mettere in discussione e riflettere sulla costruzione di sistemi alimentari sostenibili. Due sono i motivi principali: le città sono luoghi di concentrazione dell'offerta e della domanda di cibo, di una molteplicità di attori diversi e luoghi di incontro di questioni sia globali che locali. Inoltre le città sono anche centri di innovazione economica, politica e culturale sempre più interessati alle modalità del loro approvvigionamento alimentare (si veda ad esempio il Patto del Cibo di Milano, descritto da Calori e Magarini, 2015).

Il sistema del cibo è stato per decenni invisibile alle politiche e alle strategie di governo e pianificazione della città (Pothukuchi e Kaufman, 2000) e solo nell'ultimo decennio le politiche alimentari urbane sono diventate campo di riflessione e azione sul dibattito della sostenibilità, la giustizia e l'efficienza dei si-

stemi alimentari, assumendo subito una posizione di crescente rilievo fino a diventare il campo privilegiato dell'azione politica e laboratorio strategico di *alternative food network* (Calori e Magarini, 2015). Al compito teorico, che è competenza più delle discipline antropo-geografiche e delle politiche economiche e agrarie, sempre di più il *food planning* si è riservato la natura più politico-progettuale, legando gli obiettivi alla scala di sussidiarietà degli attori coinvolti e delle competenze che la città può più facilmente attivare, impensabili in altre scale date le implicazioni globali in cui il sistema cibo si muove. La nozione di *City-Region Food System* (Hinrichs, 2003), fa riferimento ad una caratterizzazione storico-geografica degli ispessimenti che i segmenti della filiera possono assumere sulla base delle diverse connessioni, attività e attori che popolano la filiera alimentare dove è più facile riconoscere le tradizioni locali e le relazioni con i territori. Da qui il carattere con una forte connotazione locale di ogni politica urbana alimentare.

La scala del fenomeno di una città territoriale è cruciale per definire il campo di competenze e di azione di una politica, il cui areale operativo è desumibile solo a posteriori, come frutto dell'azione ricognitiva ed esito di questa conoscenza. Se la città è rilevante in virtù della concentrazione della popolazione, delle attività che ospita e della prossimità delle politiche urbane ai cittadini, lo è anche perché la scala locale aiuta a mettere in luce la complessità del sistema che alimenta una città, consentendo di far emergere le connessioni tra dinamiche, problemi e competenze, rilevando azioni pubbliche formali e altre informali già in essere, delineando le possibilità di intervento e la scala implicita di progettualità consentita.

La scala translocale, più di altre, è in grado di gestire competenze settoriali rilevanti sui temi del cibo e dell'alimentazione, quali la ristorazione collettiva pubblica, la regolazione della distribuzione spaziale delle attività commerciali e della logistica legata al cibo (i mercati al dettaglio e all'ingrosso), degli usi del suolo (per le varie forme possibili di agricoltura in e attorno alle città), incrociandole con le altre competenze tipicamente urbane (ambiente, mobilità, servizi scolastici, sociali e sanitari, urbanistica e assetto dello spazio urbano).

L'atlante del cibo è uno strumento che permette di riconciliare il sistema del cibo con il suo territorio e si propone come piattaforma di connessione tra ricerca, conoscenza dinamica e arena sociale, per implementare campi di interazione previsti ma anche inaspettati, per farne potenzialità attivabili.

Lo scopo è quello di ricomporre un'agenda operativa coerente al contesto di Matera, individuando i campi di azione costruiti dalle esigenze che sottendono il principio di regolamentazione pubblica del sistema alimentare del cibo a scala locale in fase di transizione per le dinamiche turistiche che lo investono.

Stili alimentari e nuovi gusti degli abitanti temporanei

Si è ripetutamente ribadita la funzione “rivelatrice” del cibo: di relazioni tra soggetti e istituzioni attraverso oggetti materiali naturali che si fanno merce, attraverso le trasformazioni che questi subiscono a cominciare dalla materia prima, viaggiando all'interno di filiere fino a raggiungere le cucine e le tavole delle famiglie o di altri luoghi deputati al consumo. Si tratta di rapporti di cui il cibo si fa medium che sono anche spaziali e territoriali e che pertanto ridefiniscono geografie oltre che economie. Da tempo si assiste inoltre ad un'ulteriore articolazione del discorso sul cibo che, trascendendo il livello funzionale del semplice nutrimento e i paradigmi del consumo, rientra nelle rivendicazioni dei localismi influenzati dai linguaggi politici e dalle retoriche, nelle quali giocano un ruolo fondamentale le distinzioni tra ciò che è “autenticamente locale” e quindi identitario, associato a caratteristiche di bontà e di sicurezza alimentare, da ciò che non lo è. Anche sotto questo aspetto Matera si legittima come caso studio. Si è detto in precedenti articoli come la particolare condizione che sta vivendo negli ultimi anni, legata alla candidatura ed alla nomina di Capitale Europea della Cultura per il 2019, stia accelerando e per certi versi rendendo critico un processo di patrimonializzazione di lunga durata – cioè quelle dinamiche

locali di valorizzazione selettiva delle proprie risorse territoriali, prevalentemente storiche e architettoniche, che si sono attivate a partire dal secondo dopoguerra. Le retoriche e le strategie finalizzate alla massimizzazione dell'attrattività del territorio, anche in funzione competitiva, che inevitabilmente accompagnano un evento di tal genere, ma anche le sue ricadute già evidenti in termini di flussi turistici, non potevano non orientare il dibattito e le azioni istituzionali così come le analisi e le riflessioni teoriche anche sul ruolo che il cibo assume in questo processo di patrimonializzazione. Per Matera – in relazione alle sue caratteristiche geografiche ed economiche, ma anche seguendo il filo delle sue tradizioni sociali e culturali - è diventato fondamentale misurarsi anche con il suo patrimonio “immateriale”, soprattutto sulla scorta del riconoscimento a scala mondiale, da parte dell'Unesco nel 2010, della Dieta Mediterranea come uno di questi patrimoni. Per chi invece fa di questo tema un oggetto di osservazione diventa importante capire come una piccola città come Matera investita in un tempo compreso da sollecitazioni e trasformazioni rilevanti riesca a metabolizzarle anche nel “campo” della produzione e del consumo alimentare. Se e come, in particolare, l'accresciuta popolazione di utilizzatori turistici, portatori e influenzatori di stili di vita e quindi di abitudini alimentari differenziate, abbia prodotto effetti nel campo locale. Tenuto conto che l'indagine è ancora in corso e che segue il processo ancora aperto di implementazione del programma di Matera 2019, si può tentare di rispondere alla questione che si è posta solo parzialmente o attraverso degli indicatori proxy che tendono a definire in primo luogo una base di effetti territoriali del cambiamento in atto, che richiede una successiva interpretazione alla micro-scala e di tipo qualitativo.

Ciò ha anche dei significati fenomenologici che riguardano il valore ed il peso del cibo nell'ambito delle dinamiche di “messa in scena” della località, che non riguardano solo le pratiche alimentari. Matera sta attraversando in questi ultimi anni una fase nella quale diverse iniziative promosse da soggetti diversi, pubblici e privati, stanno tentando di mettere in scena anche il cibo, segnatamente le “tipicità locali”. Da parte dei privati si registra ad esempio qualche tentativo di innovazione di prodotti e ricette che derivano da una cucina tradizionale “povera” e basata su pochi elementi di base, anche investendo sulla qualità dei registi o su quella delle “ribalte”. Nuovi luoghi del cibo, portatori in qualche caso di innovazione, hanno bisogno comunque della sovraesposizione del contesto nel quale sono collocati come valore aggiunto necessario.

Una questione comunque collegata al tema della patrimonializzazione del cibo riguarda quello sbilanciamento che molte volte si crea in casi di questo genere tra le forze sociali che si sono attivate per la sua valorizzazione e quelle che rappresentano l'effettivo potenziale della produzione di beni locali alimentari, gli agricoltori in particolare. Soprattutto nelle pratiche discorsive che si sviluppano nei contesti di rilancio e negli spazi istituzionali tendono ad escludere o a mettere in secondo piano proprio i produttori, o comunque creano delle fratture tra questi. Il caso di Matera non sembra fare eccezione.

Partendo da un quadro generale che ci è fornito dai dati della Camera di Commercio di Matera, nello stesso decennio 2007-2017 soltanto le attività di trasformazione dei prodotti della cerealicoltura, fondamentalmente in pane ed in pasta, hanno raddoppiato il loro numero nella sola Matera, in maniera quindi non proporzionale al consumo locale legato alla popolazione residente ma rispondente alla crescita di presenze di utenti turistici. E non è casuale che proprio il pane sia l'oggetto principale del processo di patrimonializzazione, anche perché unico prodotto con carattere di tipicità associato al territorio e alla città di Matera, tra quelli riconosciuti in Basilicata. Sul pane infatti sono convogliate in gran misura quelle retoriche che fondamentalmente hanno cercato di evidenziare e rafforzare il rapporto che questo ha con il territorio e soprattutto con la sua cultura e la sua storia sociale, connotate fondamentalmente come contadine. Ed anche le operazioni di innovazione che il programma di Matera 2019 ha cercato di condurre sul patrimonio culturale “genetico” della città non hanno trascurato il tema del cibo e del pane, di fatto rientrando nel gioco delle retoriche se pur in modo alternativo. Almeno due progetti, uno con l'obiettivo di evidenziare le fasi che compongono la filiera del pane (“Breadway – Le vie del pane”), l'altro con quello di evidenziarne il carattere di catalizzatore di identità fatta di ricordi e tradizione ma anche di convivialità attraverso un viaggio per l'Europa passando di famiglia in famiglia e



Fig.3

raccogliendo, durante le cene - ne sono previste circa 10 mila -, le loro storie e quelle legate ai loro cibi, che confluiranno in una sorta di atlante della cultura del cibo europea (“Mammamiaaaaa”).

Questo ultimo decennio ha anche registrato le iniziative di enti territoriali sul tema della tradizione locale del cibo e sul pane. Soprattutto quelle della Camera di Commercio di Matera che, con l’obiettivo formale di puntare alla qualità dell’offerta commerciale, hanno di fatto introdotto – attraverso l’istituzione di marchi e di elenchi di ‘eccellenze’ – fattori di selezione tra gli operatori economici associati al grado di adesione ad una tradizione e ad una tipicità alimentare legata al contesto. A questo ha mirato nel 2014 la promozione locale dell’iniziativa nazionale di Unioncamere e di Isnart “Marchio di ospitalità italiana” per i locali ristorativi, che a Matera – tra le 10 categorie previste – rientrano tutti (sono 12) in quella di “locale tipico”.

Questo marchio va ad aggiungersi ad altre azioni di promozione di qualità alimentare associata alla tipicità, alcune di matrice istituzionale altre promosse da privati organizzati, che in effetti hanno creato un panorama di realtà economiche estremamente frammentato tenuto conto del fatto che tutte condividono il medesimo obiettivo e le medesime retoriche.

Ad esempio, rimanendo nel discorso sulla valorizzazione/patrimonializzazione dei prodotti di panificazione, tra le aziende che fanno parte dell’Associazione Antichi Sapori Materani riscontriamo dei panificatori diversi da quelli che hanno dato vita nel 1999 all’Associazione per la Promozione del Pane di Matera poi diventata nel 2002 Consorzio di Tutela del Pane di Matera. E diverse sono le filiere che queste hanno creato ad esempio con i mulini dai quali si approvvigionano. È stato poi il Consorzio, sulla spinta delle realtà produttive “di carattere familiare” attive da più tempo sul territorio – quindi con un ulteriore valore aggiunto di “storicità” –, a promuovere il riconoscimento Igp, ottenuto nel 2008 dopo l’approvazione di un rigoroso disciplinare di produzione da esse stesse elaborato. Un disciplinare che, usato come strumento selettivo di marketing, è risultato poi troppo stringente anche per i soggetti che l’hanno proposto, il che ha spinto a proporre delle variazioni più permissive.

La frammentarietà di tali forme di organizzazione è però anche sinonimo di debolezza strutturale. Nate da non molti anni, queste soffrono tutte di una fondamentale autoreferenzialità che si traduce in un’assenza di crescita. Solo 4 sono i panificatori che hanno dato vita al Consorzio di Promozione del Pane di Matera Igp e tali sono rimasti dopo circa 15 anni, anche dopo le variazioni del disciplinare per l’utilizzo del marchio Igp. Ed è chiaro, come è stato da essi stessi evidenziato, che questo stato delle cose non costituisca una domanda sufficientemente elevata da stimolare la crescita anche il settore agricolo corrispondente. Ma in effetti non si può parlare di settore agricolo cerealicolo perché tali filiere si com-

pongono perlopiù di rapporti con pochi produttori individuali e perché il settore sta attraversando in questa fase una particolare situazione di frammentazione delle rappresentanze. Ognuna di queste sta affrontando diversamente la situazione di crisi nella quale versa la produzione cerealicola nella provincia di Matera ormai da diversi anni, dando priorità a fattori diversi di criticità. Anche questo sistema di rappresentanze si sta concentrando negli ultimi anni nella città di Matera, diventando un'ulteriore dimensione da osservare su base locale del più ampio sistema del cibo.

Atlante del cibo a Matera

L'Atlante del cibo Matera è una piattaforma che vuole aprire una finestra sul sistema locale del cibo (mappe cartografiche, infografiche, di attori e processi), raccogliendo conoscenze e iniziative che sono presenti sul campo, dando spazio e voce alle esperienze parlanti di cui gli abitanti-consumatori sono portatori (Mininni et al., 2018).

L'obiettivo dell'Atlante è quello di aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale informazioni, conoscenze, attori, e ricerche che operano sul tema del cibo rendendo visibile un mondo "troppo grande per essere visto", a volte sommerso, per portarlo alla luce e renderlo collaborativo. Lo strumento è consultabile da tutti gli utenti e vuole aprire un dialogo tra il mondo della domanda che viene dalla città e dai consumatori con quello della offerta che viene soprattutto dal territorio creando prossimità agro-urbane, grazie alla capacità della rete di territorializzare la prossimità virtuale in una dinamica. La costruzione di un atlante eclettico fatto di mappe, immagini, documenti, attraverso una impostazione statica (documenti da scaricare), dinamica (carte che si aggiornano sulla base di studi e monitoraggi che aggiornano la piattaforma) e *social* (che promuove attività e coinvolge i cittadini, i turisti, imprenditori, esercenti, ristoranti, etc) vuole costruire una comunità di attori attivi per una nuova geografia del cibo in città nella speranza che la piattaforma, una volta lanciata, possa essere in grado di auto-promuoversi e auto-rigenerarsi.

L'Atlante del cibo è strutturato in sei sezioni tematiche che mostrano la varietà dei campi e delle interferenza tra i diversi soggetti che agiscono sulla scena alimentare agro-urbana: i) cibo e città, ii) cibo e paesaggio, iii) cibo e spazio aperto, iv) cibo e produzione, v) cibo e risorse e, in ultimo, vi) cibo e società. L'Atlante si avvale di mappe cartografiche e infografiche che descrivono le interazioni e le attività degli attori, e per catalogare le conoscenze e le buone pratiche attive nel campo, tra le quali si darà molto spazio alle iniziative e alle esperienze degli abitanti-consumatori della città.

Le informazioni che l'Atlante sarà in grado di restituire all'utenza saranno relative a quattro ambiti: i) politiche per il supporto di azioni e *governance* nei sistemi urbani e territoriali, ii) società per l'attivazione di iniziative e di reti di eventi per la sensibilizzazione alla tematica alimentare, iii) economie che potranno valorizzare le relazioni tra agricoltura e città e iv) ricerca per la volontà di attribuire agli studi dell'UniBas un ruolo fondamentale nell'ambito delle strategie di sviluppo, innovazione e formazione.

La mappa di base ha due caratteristiche principali: è interattiva ovvero interrogabile e capace di mostrare la tipologia di attori presenti sul contesto materano, tenendo d'occhio simultaneamente le attività; è aggiornata nei contenuti grazie alla collaborazione degli utenti della piattaforma.

L'Atlante organizza le informazioni tra utenza, produzione e mondo delle istituzioni mostrando come il cibo e gli attori del cibo si muovono sul territorio, localizza le attività legate alla vendita di cibo e fornisce informazioni sulla tracciabilità e sulla provenienza del cibo nei circuiti cittadini.

Gli attori coinvolti nella costruzione dell'Atlante raccolgono le diverse fasi della filiera agroalimentare che va dalla produzione, alla vendita e alla consumazione individuando i rispettivi soggetti coinvolti: i produttori (aziende agricole e zootecniche), gli attori del cibo crudo (grossisti, mercati, ambulanti, esercizi commerciali e supermercati), e cotto (ristoranti, bar e affini), gli utenti (cittadini e turisti) e i tecnici (pubblica amministrazione, ricercatori universitari). Tutte le categorie elencate possono gestire il proprio profilo sulla piattaforma, ottenere informazioni aggiornate e implementare la piattaforma



Fig.4

inserendo le loro attività e rispondendo a sondaggi ed interviste.

Dalle analisi che si stanno effettuando in città, emergono molteplici iniziative autoprodotte dalla cittadinanza (agricoltura urbana fuori dai circuiti delle mode praticate da cittadini da sempre anche agricoltori), iniziative che potrebbero esser definite di “vicinato 4.0” per l’attenzione all’aiuto reciproco, alla gestione delle risorse e degli spazi comuni, e che hanno in sé lo spirito di condivisione, convivialità. Queste attività sono state riprese e recuperate nell’ambito dei progetti leader della fondazione Matera Basilicata 2019 (Agrinatural, Gardentopia).

Dalle interviste che si stanno portando avanti emerge una incredibile energia che si muove nel mondo del volontariato, legato ai circuiti della Caritas o alimentate dal dinamismo di parrocchie dove converge il capitale tempo e senso civico di tanti abitanti orfani di pratiche di cittadinanza attiva: Il Sicomoro lavora con la mensa del Brancaccio, una casa da riposo per anziani che ospita anche anziani extracomunitari; il Pane cotto, è un ristorante etico dei Sassi e opera come un emporio di comunità per permettere ai soci di avere vantaggi che finiscono per essere ridistribuiti; L'altra Spesa è una cooperativa gestita da soggetti fuoriusciti dai circuiti della grande distribuzione organizzata e che operano nella dinamica tra commercializzazione e logistica scoprendo l’utile che può derivare dal contenimento dello spreco; la rete Cibus che si avvale di un furgone per i ritiri di eccedenze alimentari, è nata come lotta allo spreco, grazie ai finanziamenti del progetto Love Food, ministero del Lavoro e delle Politiche sociali e Sitos fondazione per il Sud. Queste, come tante altre storie che agiscono sul campo, dedicando tempo ed energie, sono mosse da fattori motivazionali che non cercano la ribalta ma condizioni sempre migliori e nuovi attori per poter operare.

Non si possono pensare collaborazioni tra mondo civile e istituzioni, se queste non cercano un dialogo e se le persone di cui queste istituzioni sono fatte non hanno consuetudini a farlo. Le fasi straordinarie come quella che sta vivendo ora Matera non aiutano, ma esasperano il conflitto (Mininni et al., 2017b). L’Atlante del cibo non può sopravvalutare le sue possibilità, ma almeno può provare a lanciare una politica dal basso (Magnaghi, 2010) attraverso l’invito alla collaborazione, partendo dall’osservazione di quello che già avviene e delle potenzialità implicite tra soggetti e pratiche di cittadinanza, operando nel ferial. L’Atlante potrebbe portare il proprio contributo alla costruzione di sistemi locali del cibo nelle agende urbane, collocandosi negli anelli mancanti tra welfare leggero ed economia circolare prendendo come esempi virtuosi le tante esperienze di attivismo imprenditoriale dal basso diffuse in città e nel territorio.

Strategie di retro-innovazione che attingono ai saperi locali, alle resilienze e sobrietà connaturate al misurarsi con il poco e pochissimo. Valori di cui non ci si accontenta, “terre del rimorso” (De Martino, 1961) parafrasando l’antropologo che per primo portò nella storia una realtà tenuta fino ad allora ai margini facendola irrompere nel mondo reale, per studiarla e per prendere coscienza da una realtà marginale i limiti dell’umanità. Un atteggiamento cognitivo che reclama un forte impegno da parte delle istituzioni affinché prendano coscienza di sé e compensare storici deficit infrastrutturali, quando l’esercizio della volontà e le buone intenzioni non bastano.

Conclusioni

Matera, «capitale del mondo contadino» come la definì Carlo Levi e vicenda tutta urbana della riforma fondiaria, sembra oggi offrire un osservatorio in chiave agro-urbana per leggere conflitti/integrazioni tra stili alimentari tradizionali e una rinnovata cultura del cibo. Capire se la presenza in crescita di “residenti temporanei”, portatori di gusti, di stili di vita e di consumo potenzialmente nuovi e diversificati stia trasformando in qualche modo questo sistema locale.

Attraverso la progettazione e l’attuazione di nuove politiche alimentari e la creazione di partenariati multi-attori, lo scopo è quello di costruire una *governance* per contenere il rischio di banalizzazione delle relazioni agro-urbane mai espunte nella città, incrementando la consapevolezza, la partecipazione e il coinvolgimento della cittadinanza, dando valore a pratiche e saperi mai dismessi, valorizzando un’istintiva sobrietà lucana, oggi necessaria come educazione contro lo spreco, creando un nuovo contro-paradigma di strategie territorializzate.

Le strategie che si intravedono che possano dare alla città una dimensione di lasciti e apprendimento dall’esperienza (Mininni, 2018) alternativa al modello Milano, possono così riassumersi: (i) indagare sulla effettiva consistenza tra sistema alimentare urbano e relazioni di prossimità (spaziale, economica e sociale) a Matera perché possa avviare un processo di filiera corta innovativo in un’ottica trans-locale, liberandosi delle retoriche della *local trap*; (ii) individuare le pratiche informali presenti fuori dai circuiti per farle diventare da implicite a formalizzate, senza perdere la ricchezza dell’autoriconoscimento e la *bottom empowerment*; (iii) grazie a Matera ECoC2019, integrare gusti internazionali e globalizzati, stimolando l’innovazione di ciò che è tipico e locale; (iv) lavorare per un *food design system* che all’innovazione di prodotto e processo possa corrispondere un aggiornamento della geografia del cibo rappresentativa della cultura urbana che Matera vuole comunicare all’Europa e al mondo.

Note

1 La “geografia del cibo” è un filone di ricerca che confluisce nei critical food studies che come ricorda Colombino (2014) racchiudono un’ampia varietà di tematiche che riguardano la produzione, la trasformazione, la circolazione, il consumo, lo smaltimento del cibo e la comunicazione sul cibo fino alla sua rappresentazione.

2 La bibliografia è molto vasta. Per una rassegna ragionata bibliografica si rimanda a Mininni 2017 Quodlibet.

3 Con il programma Healthy Cities dell’Organizzazione Mondiale della Sanità, del 2000 si per la prima volta esplicito riferimento all’inclusione delle politiche alimentari nei piani urbanistici. Successivamente seguirà un’intesa produzione di protocolli sul tema di politiche alimentari, il Report of the Special Rapporteur on the Right to Food adottato nel 2010 con una risoluzione dell’Assemblea Generale dell’ONU; la Post 2015 Development Agenda con i nuovi 17 Sustainable Development Goals e infine la New Urban Agenda definita nell’ambito della Conferenza Habitat III delle Nazioni Unite. Anche l’Unione Europea, a riprova del crescente dibattito urbano sul tema, attraverso il Comitato delle Regioni, ha espresso la necessità di una sustainable EU food policy tesa a realizzare obiettivi di sostenibilità e crescita

nelle città e nelle regioni europee.

4 Questo paragrafo è stato scritto con Sergio Bisciglia. Cf. (Mininni, Bisciglia, Santarsiero, 2018).

5 Mininni M. (2018), Matera, In G. Viesti, B. Simili, A. Cura Di, Viaggio In Italia. Racconto Di Un Paese Difficile E Bellissimo. Il Mulino, Bologna. 8, Mininni M., Bisciglia S., (2018),. Grandi eventi. Lo straordinario può diventare ordinario? In, Valeria Fedeli, (a cura di), Terzo Rapporto sulle città 2017 “Mind the gap. Il distacco tra politiche e città” Il Mulino, Bologna. pp.87-103. Mininni M., Bisciglia S., Favia F. (2016), Matera: la cultura dei patrimoni e quella delle persone. In Gabriele Pasqui, Paola Briata, Valeria Fedeli, (a cura di), Rapporto sulle città. Le agende urbane delle città italiane. Il Mulino, Bologna. pp.143-161.

6 Il primo, Breadway, è una iniziativa della Fondazione Matera Basilicata 2019 e coprodotto da Murgiamadre in collaborazione con Elisava Scuola di design di Barcellona, L'Associazione per il Disegno industriale, Slow Food, Il Consorzio Pane di Matera Igp, Arteria e made in Carcere; il secondo rientra nel tema “Radici e Percorsi” del programma culturale di Matera 2019, è un progetto dell'associazione Casa Natural e ha come media partner Italian Food Experience.

7 Guigoni A. (2015) Retroinnovazione, Antropologia Museale n 34-36.

8 Cfr Raffaele Giura Longo La Basilicata moderna e contemporanea, Napoli, Edizioni del Sole, 1992.

La Basilicata: i tempi, gli uomini, l'ambiente, a cura di F. Boenzi-R. Giura Longo, Bari, Edipuglia, 1994.

Riferimenti bibliografici

Appadurai A. (2012), *Modernità in polvere*, Raffaello Cortina Editore, Milano.

Bourdieu P. (1983), *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.

Briata P., Fedeli V., (a cura di), *Rapporto sulle città. Le agende urbane delle città italiane*. Il Mulino, Bologna. pp. 143- 161.

Calori A., Magarini A. (2015) (a cura di), *Food and the Cities. Food policies for sustainable Cities*, Edizioni Ambiente, San Giuliano Milanese.

Colombino A. (2014), “La Geografia del cibo”, in *Bollettino della Società Geografica Italiana*, Serie XIII, vol. VII, pp. 647-656.

Hinrichs CC, (2004), “Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market”, in *Journal of rural studies* 16 (3), 295-303.

Magnaghi A., 2010, *Progetto Locale* (seconda edizione), Bollati Boringhieri, Torino, 256 p.

Marsden T., Sonnino R., (2012) “Human health and wellbeing and the sustainability of urban–regional food systems”, in *Current Opinion in Environmental Sustainability* 4 (4), 427-430.

Mininni M., Bisciglia S., Favia F. (2016), “Matera: la cultura dei patrimoni e quella delle persone”, in G. Pasqui, P. Briata, V. Fedeli (a cura di), *Rapporto sulle città. Le agende urbane delle città italiane*. Il Mulino, Bologna.

Mininni M. (2017), *MateraLucania2107. Laboratorio di Città Paesaggio*, Quodlibet, Macerata.

Mininni M., Santarsiero, Bisciglia S. (2018), “Atlante del cibo Matera: osservatorio per una politica locale del cibo”, in *Urban@it Background Papers Rapporto sulle città 2018. Le economie delle città italiane. Strutture, trasformazioni, governo*, ottobre 2018.

Mininni M. (2019), “Matera 2019, Esercizi di cittadinanza europea”, in *Urban@it*, febbraio 2019, articolo disponibile all'indirizzo <https://www.urbanit.it/matera-2019-esercizi-di-cittadinanza-europea/>.

Mundler, P., Rumpus L. (2012), “The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution”, in *Food Policy*, Elsevier, vol. 37(6), pages 609-615.

Pothukuchi K., Kaufman J. (2000), “The Food System: A Stranger to the Planning Field”, in *Journal of the American Planning Association*, 66, 2, pp. 113-124.

Ritzer G. (1997), *Il mondo alla McDonald's*, Il Mulino, Bologna.

Sonnino R. (2016), “The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies”, in *The Geographical Journal*, 182 (2), pp. 190-200.

Robertson, G. P., J. C. Broome, E. Chornesky, J. R. Frankenberger, *Food Policy*, 345-357-68.

Sonnino R., Marsden T. (2006), "Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe", in *Journal of Economic Geography*, Volume 6, Issue 2, April 2006, Pages 181–199.

Sonnino R., Moragues Faus A., Maggio A. (2014), "Sustainable food security: an emerging research and policy agenda", in *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 1 (1), pp. 173-188.

Steel C. (2008). *Hungry Cities. How food shapes our lives*. Londra: Vintage Publisher.