

# urban@it

Centro nazionale di studi per le politiche urbane

*Working papers. Rivista online di Urban@it - 2/2018*

ISSN 2465-2059

## Atlante del cibo Matera: osservatorio per una politica locale del cibo<sup>1</sup>

Mariavaleria Mininni

Vittoria Santarsiero

Sergio Bisciglia

---

<sup>1</sup> Il paragrafo 1 da attribuire a M.Mininni e S.Bisciglia, il paragrafo 2 a V. Santarsiero, il paragrafo 3 a M. Mininni e V.Santarsiero.

**Mariavaleria Mininni**

Università degli studi della Basilicata, Dipartimento delle Culture Europee e del  
Mediterraneo DiCEM  
*mariavaleria.mininni@unibas.it*

**Vittoria Santarsiero**

Università degli studi della Basilicata, Dipartimento delle Culture Europee e del  
Mediterraneo DiCEM  
*vittoria.santarsiero@unibas.it*

**Sergio Bisciglia**

Politecnico di Bari. Dipartimento dell'ingegneria e dell'architettura. DiCAR  
*sergio.bisciglia@poliba.it*

## Abstract

Il riconoscimento del cibo come dispositivo da incorporare nelle dinamiche urbane gli ha assegnato un ruolo di protagonista nel contesto delle *urban policies* [Pothukuchi Kaufman 2000; Sonnino 2016]. Le analisi delle geografie del cibo contemporanee mettono in risalto i collegamenti, le relazioni, gli scambi e i conflitti tra le dimensioni urbane, periurbane e rurali, agendo da condensatore tematico finalizzato all'azione.

L'obiettivo operativo richiede la costruzione di un sistema di *governance* allargata a tutto il territorio a cui si riferisce.

Per dare titolarità in Italia a un campo specifico di studi e applicazioni sui sistemi locali del cibo SiLC [Mazzocchi e Marino 2018], si ritiene importante aprire osservatori sulle diverse situazioni presenti nel contesto italiano, guardando alle realtà dove il processo è esplicito non meno che a quelle in cui il processo è in fase iniziale. Il caso di Matera grazie all'aumento della visibilità dovuta all'imminente evento che vedrà la città proclamata Capitale europea della Cultura per il 2019 e grazie alla tradizionale specializzazione agricola del territorio lucano, rappresenta le condizioni in cui una politica locale del cibo, ancora implicita, potrebbe operare mettendo in

sinergia l'attrattività urbana con le risorse territoriali e patrimoniali, offrendo spunti da una realtà meridionale per il sistema Paese.

L'Atlante del cibo per Matera, in fase di implementazione, nato nell'ambito della ricerca Smart Basilicata<sup>2</sup> e coerente con le strategie dell'innovazione e della specializzazione intelligente 2014-2020 S3 Basilicata, ha lo scopo di indagare i sistemi agro-alimentari regionali che alimentano la città per delineare il cibo come *legacy* post evento Matera ECoC. L'Atlante potrebbe dare visibilità e impulso innovativo al sistema agro-alimentare locale valorizzando le filiere agroalimentari con le pratiche di agricoltura urbana, i presidi urbani del commercio e le forme innovative di welfare legate al settore alimentare, dando voce agli episodi spontanei riconducibili alla tradizionale sobrietà lucana utili alla costruzione di politiche del cibo *bottom-up*.

*In the last decades food became part of urban dynamics, assuming main role inside urban policies processes (Pothukuchi Kaufman, 2000, Sonnino 2016). The analysis of food contemporary geographies underlines connections, relationships and exchanges among urban, periurban and rural dimensions, and combines common themes for practical actions. The main goal is the construction of governance system widened with to whole territory which it refers.*

*It is important to deepen the study of different Italian situations, to give importance in Italy at the specific field of study and application on local food systems SiLC, by analysing both places in which these processes are advanced and places in early stage. In the city of Matera there are some propitious conditions between the increase of attention joint to the event Matera European Capital of Culture for 2019, and the traditional agricultural specialization of the regional territory. In these conditions a local food policy could develop the importance of local and patrimonial resources using urban attractiveness, producing suggestion and best practice for Italy from a little south dimension.*

*Matera Food Atlas is a work in progress prototype and it is develop in the Smart Basilicata research programme in line with innovation strategies and intelligent specialization 2014-2020 of Basilicata. Atlas focuses on the analysis of regional agri-food systems that feed the city to propose food as post-event legacy of Matera ECoC. Food Atlas could also give value and innovation incentives at local agri-food systems by the strangeness of local supplies*

---

2 [www.atladedelcibomatera.it](http://www.atladedelcibomatera.it) (OR4.2 responsabile M.Mininni) - 2012-18 Culture and Tourism "Smart Basilicata" sottomessa al MIUR ai sensi del bando "Smart Cities and Communities and Social Innovation" (Avviso MIUR n.84/Ric 2012, PON 2007-14)

*chains with urban agriculture, the improvement of local urban distribution and innovative forms of food welfare. This innovative model of analysis and knowledge give importance to local spontaneous actions that are linked to local traditional simplicity and are useful for the development of bottom-up local food policies*

### Parole chiave/Keywords

Politiche urbane, Sviluppo locale, Città-regione, Mega eventi, Identità locale / *Urban policies, Local development, City-region, Mega event, Local identity*

### **Cultura & Cibo. Una legacy per Matera nel post evento.**

Il sistema del cibo è stato per decenni invisibile alle politiche e alle strategie di governo e pianificazione della città 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 sistemi alimentari, assumendo subito una posizione di crescente rilievo fino a diventare il campo privilegiato dell'azione politica e laboratorio sperimentale di politiche agroubane [Dansero *et al.* 2016; Mininni 2012].

Al compito teorico, che è competenza più delle discipline antropo-geografiche e delle politiche economiche e agrarie, sempre di più il SiLC 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 la *food chain* si muove.

Da questi presupposti la città diventa il luogo in cui avanzare proposte operative perché la scala municipale aiuta oltretutto a connettere le tematiche alimentari che interessano gli spazi delle città (distribuzione, consumo, ristorazione sociale, mercati, orti sociali...) con questioni tipicamente urbane (ambiente, mobilità, servizi scolastici, sociali e sanitari, urbanistica...) trovando occasioni di facile comprensione e arricchimento per la cittadinanza data la vicinanza dei temi al quotidiano, l'immersione nell'ordinario, l'approccio pragmatico che mira alla ricerca di convenienze reciproche.

Nei contesti interessati da fenomeni di transizione, legati in particolar modo allo sviluppo del turismo, e riconducibili al cambiamento di gusti, domanda e offerta

di cibo, la città diviene il luogo in cui indagare come si distribuiscono spazialmente i cambiamenti, quali gli attori coinvolti e le relazioni prodotte, per meglio orientare, dal patrimonio cognitivo implicito delle domande, l'offerta, dando alle risposte l'opportunità di migliorare il sistema produttivo e aggiornare il modello imprenditoriale.

L'*Atlante* si rivela uno strumento utile per lavorare perché può essere pensato e implementato a diverse scale e con formati che variano secondo i contesti e le priorità identificate a livello territoriale. L'*Atlante* è particolarmente calzante per operare in contesti ancora in formazione, come quello materano, per studiarli mettendo insieme informazioni esistenti con quelle provenienti dalla ricerca e quelle infine che l'*Atlante* stesso potrà produrre, grazie alla parte social. Sollecitando dinamiche *peer to peer* e mettendole a disposizione, la speranza è quella di un coinvolgimento allargato dalle istituzioni, come avviene negli altri contesti urbani italiani, al mondo della produzioni aprendo una piazza virtuale di realtà tra loro impermeabili mettendole a contatto con i cittadini abitanti e cittadini temporanei, per cogliere i loro desideri e le loro necessità.

La costruzione di un *Atlante del cibo Matera* ci è sembrato un modello di lavoro adatto in questo momento a dare visibilità alla domanda di cibo proveniente dal grande flusso turistico nazionale ma soprattutto internazionale, per studiarne le forme e metterlo in contatto al sistema produttivo della filiera agroalimentare, valorizzando un patrimonio materiale e immateriale di ruralità mai espunta dalla città, per farne significativi spazi di resistenza al rischio di banalizzazione innescato dal crescente turismo e trasferendolo da problema a risorsa per entrare come proposta di un'agenda alimentare locale.

### **Città paesaggi agricolture per una politica del cibo delle aree interne.**

L'utilizzo della nozione geografica *city-region* permette di studiare i fenomeni legati al cibo del territorio nell'ottica di un possibile sviluppo a partire dalla tradizionale specializzazione agricola della Lucania.

La vocazione economica della regione è da sempre quella dell'agricoltura; il 70% del territorio è agricolo e il settore dell'*agrifood* è tra quelli con più addetti in tutta la regione (8,36% valore di gran lunga maggiore rispetto alla media nazionale). Sulla base delle analisi effettuate da Prometeia nel 2016 il valore aggiunto del settore agricolo è rimasto pressoché invariato (5,5% del totale regionale) in controtendenza

rispetto all'andamento del settore, che su base nazionale ha registrato delle lievi contrazioni. Ad arricchire questo panorama sono da citare le numerose produzioni d'eccellenza della Basilicata (Doc, Dop, Igp, presidi Slow food) e la presenza di quattro tipi di paesaggi rurali storici inseriti nel Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici della Rete rurale (castagneti del Vulture-Melfese, vigneti di Aglianico del Vulture, pascoli delle Murgia Materana e oliveti di Ferrandina), sicuramente non esaustivi di un'estetica della produzione che si aggiorna.

Nonostante questo la regione non riesce ancora a produrre economie e politiche di *governance* per la valorizzazione rurale che siano a vantaggio del settore primario, delle città ma soprattutto per contribuire a una politica del cibo per le aree interne, affrontando anche il problema della decrescita demografica dovuta all'emigrazione dei giovani in cerca di prospettive di futuro [Svimez 2018]. Le cause di questo deficit sono da attribuirsi alla poca cooperazione che si registra tra gli addetti del settore, le associazioni di categoria e gli intermediari e la scarsa dose di innovazione dei processi produttivi senza la quale il settore non è in grado di competere con i territori più forti per infrastrutture, ormai sempre più cruciali per assicurare l'innovazione, ed eterni concorrenti sul mercato di riferimento<sup>3</sup>. La costruzione di una politica urbana del cibo potrebbe portare al miglioramento e a un ulteriore sviluppo del settore che potrebbe avvantaggiarsi dalla crescente attenzione mediatica e turistica di cui sta godendo in questi ultimi periodi l'intera Basilicata, coinvolgendola in primo piano e non per riverbero, nell'imminente evento Matera ECoC 2019, partecipando proattivamente alla *legacy* post evento.

Il turismo è infatti un settore in forte crescita in regione; i dati parlano di un incremento del 16,4% a Matera e del 6,3% in Basilicata per il solo 2016, ma le presenze sono in continuo aumento e raggiungeranno l'apice nel 2019. Il fenomeno potrebbe esser gestito attraverso la valorizzazione di alcuni aspetti tra cui quello del miglioramento dell'offerta di esperienze cognitive sensoriali legate allo sviluppo del turismo lento, che possa portare il visitatore alla scoperta delle bellezze e delle caratteristiche autentiche del territorio, incuriosendo il turista in visita a Matera, diventando città-vetrina della regione [Mininni 2017a]. La gestione dei flussi, alleggerendo la sovraesposizione dei Sassi, sempre di più meta *usa e getta*, potrebbe valorizzare le potenzialità territoriali del turismo esperienziale, dei cammini e quello

---

<sup>3</sup> Inchieste dell'*Atlante del cibo Matera*

enogastronomico fattore che si attesta all'apice degli indici di gradimento dei visitatori in città<sup>4</sup>.

### **Atlante del Cibo Matera**

L'*Atlante del cibo Matera* è una piattaforma che vuole aprire una finestra sul sistema locale del cibo (mappe cartografiche, info grafiche, 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].

Vale la pena ricordare che il 2018 è l'*Anno del Cibo Italiano nel mondo*, promosso dal MiBAC con numerose iniziative in corso (Geoportale del cibo in Italia), dentro al quale la proposta trova piena condivisione e coerenza.

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 *too big to see*, 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 agrourbane, grazie alla capacità della rete di territorializzare la prossimità virtuale in una dinamica *embeddedness*. 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.

I primi ad essere soggetti attivi e coinvolti nella implementazione di questo lavoro sono i nostri studenti Unibas che vivono e studiano a Matera, attraverso le attività dei corsi di studio.

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

---

<sup>4</sup> Inchieste dell'*Atlante del cibo Matera*

agroubana: *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 *best practices* 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<sup>5</sup>.

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 sul SiLC e implementare la piattaforma inserendo le loro attività e rispondendo a sondaggi ed interviste.

---

<sup>5</sup> Ruolo attivo nell'implementazione della piattaforma spetta agli studenti DiCEM Unibas che vivono e studiano a Matera. La popolazione studentesca, al tempo stesso abitante e esecutore del rilievo, è stata coinvolta negli anni in una serie di attività di indagine e mappatura di pratiche urbane, periurbane e rurali legate al cibo (corsi Urbanistica e Paesaggio e SAGE - aa 2017-18).

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. Di queste attività sono state riprese e recuperate nell'ambito dei progetti leader della fondazione Matera Basilicata 2019 (*agrinetural*<sup>6</sup>, *gardentopia*<sup>7</sup>)

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, mossi 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 *policy* 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 ferialo. 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

---

6 Vedi Mimi Coviello Cristina Amenta, *C-Fara (Collettivo Fara), l'esperienza di un collettivo di professionisti a Matera, Capitale europea della Cultura nel 2019.*

7 Vedi Dossier Matera capitale europea della Cultura 2019

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] che reclamano un forte impegno da parte delle istituzioni per compensare storici deficit infrastrutturali, quando l'esercizio della volontà e le buone intenzioni non bastano.

## BIBLIOGRAFIA

Coviello, M. e Amenta, C.

2017 “C-Fara (Collettivo Fara), l'esperienza di un collettivo di professionisti a Matera, Capitale europea della Cultura nel 2019”. Urban@it Background Papers. . Mind the gap. Rapporto sulle città 2017.

Dansero, E.; Di Bella, E.; Peano, C.; Toldo, A.

2016 *Nutrire Torino Metropolitana: verso una politica alimentare locale*, in «Agriregionieuropa», 44.

Dansero, E.

2016 *L'Atlante del cibo di Torino metropolitana: mappe, reti, attori, progetti verso un sistema del cibo più sostenibile*, in D. Ciaffi, F. De Filippi, G. Marra, E. Saporito (a cura di), *Cibo, Cittadini E Spazi Urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino Quaderno Labsus*. [online] <http://www.labsus.org/wp-content/uploads/2017/01/cibo-cittadini-e-spazi-urbani.pdf>

De Martino, E.

1961 *La terra del rimorso. Contributo a una storia religiosa del Sud*. Milano, Il Saggiatore.

Magnaghi, A.

2010 *Progetto Locale*. Torino, Bollati Boringhieri.

Mazzocchi, G. e Marino, D.

2018 “Le nuove economie del cibo come dispositivi di transizione verso sistemi territoriali sostenibili”. Urban@it Background Papers. Le economie delle città italiane. Strutture, trasformazioni, governo. Rapporto sulle città 2018.

Mininni, M

2012 *Approssimazioni alla città. Urbano, locale, ecologia*. Roma, Donzelli.

2017 *MateraLucania 2107. Laboratorio di Città Paesaggio*. Macerata, Quodlibet.

Mininni, M.; Bisciglia, S.; Favia, F.

2017 *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*. Bologna, Il Mulino.

Pothukuchi, K. e Kaufman, J.

2000 *The Food System: A Stranger to the Planning Field*, in «Journal of the American Planning Association», 66, 2, p. 113-124.

Sonnino, R.

2016 *The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies*, in «The Geographical Journal», 182, 2, p. 190-200.