

Vittoria Santarsiero

MATERA E I TERRITORI DEL CIBO

Modelli di innovazione per il food system e la valorizzazione dei paesaggi rurali attraverso le politiche del cibo e i processi creativi dell'agro-industria



Tesi di Dottorato



Università degli Studi della Basilicata

Dottorato di Ricerca in
*“Cities and Landscapes:
Architecture, Archaeology, Cultural Heritage, History and Resources”*

TITOLO DELLA TESI

Matera e i territori del cibo
Modelli di innovazione per il food system e la valorizzazione dei paesaggi rurali
attraverso le politiche del cibo e i processi creativi dell'agro-industria

Settore Scientifico-Disciplinare
ICAR-21

Coordinatore del Dottorato

Prof.re Mauro Fiorentino

Relatrice

Prof.ssa Mariavaleria Mininni

Dottoranda

Dott.ssa Vittoria Santarsiero

Abstract

L'obiettivo di questo lavoro di tesi è studiare l'articolazione delle dinamiche socio-economiche e spaziali nella Matera food city region, e testare la capacità degli strumenti di innovazione, delle politiche del cibo e dei processi creativi nella valorizzazione dei paesaggi rurali.

Il lavoro di ricerca muove a partire dalla costruzione di risposte ad un serie di quesiti che scompongono e chiarificano l'intero percorso. Il primo riguarda la riflessione sulle dinamiche e sui flussi che interessano la food city region, considerando spazi, attori e economie implicate, attraverso un approccio che esamina criticamente la città e la campagna. Il secondo quesito muove dalla necessità di definire un modello di rappresentazione consono alla restituzione delle dinamiche osservate sul territorio e capace di restituire degli output a partire dall'interpretazione critica dei fenomeni. Il terzo riflette sulle caratteristiche della Matera food city region per individuarne potenzialità da cui articolare strategie per i territori del cibo. Il commento delle risposte alle prime questioni sarà il presupposto per la formulazione di un ulteriore quesito che riguarda il ruolo che possono avere gli strumenti innovativi in questo processo, di cui si fornirà un modello applicativo condiviso tra più attori nella parte finale dell'elaborato.

Questo lavoro di ricerca si compone di tre operazioni differenti e fortemente complementari, ma tuttavia riconoscibili nella struttura della tesi. La prima riguarda lo studio critico della letteratura con una ricostruzione del ruolo assunto dal cibo nel corso dell'ultimo ventennio nella pianificazione delle città e dei territori. A seguire alcune definizioni sul sistema del cibo, sulle spazialità della ricerca e sulle politiche e regolamentazioni internazionali e nazionali. L'introduzione alla tematica della ricerca sarà la base disciplinare su cui saranno presentati i quesiti, gli obiettivi, i materiali e i metodi utilizzati. In chiusura della prima parte sarà introdotto il contesto della ricerca.

La seconda parte della tesi è un lavoro più disciplinare e riferisce della ricerca sul campo attraverso la ricostruzione del sistema del cibo mediante l'analisi e l'interpretazione dei modelli organizzativi riconoscibili sul territorio in termini spaziali, ma anche quantitativi e qualitativi. Il riferimento in questa fase è stato lo studio delle performance delle varie fasi in cui è stato diviso a monte il sistema del cibo (produzione e trasformazione, trasporto e distribuzione, consumo). Una tematizzazione delle fasi dell'indagine che ha chiarito le relazioni tra spazialità, attori e dinamiche e le connessioni tra i vari processi nella fase di ricostruzione complessiva del fenomeno, svolta allo scopo di restituire una interpretazione critica del processo.

Nella terza parte il commento dei risultati dell'analisi consentirà di ricostruire una lettura della geografia del territorio attraverso la lente del cibo. Saranno specificate le basi su cui è stato articolato il modello applicativo condiviso tra città, università e impresa che prova ad utilizzare uno strumento innovativo per la formulazione di strategie operative capaci di valorizzare i territori in chiave cibo.

Matera e la sua food city region possono riarticolarsi in una visione che combina i processi culturali e agro-forestali dei paesaggi autentici lucani con la dimensione sistemica del cibo capace di relazionare tra loro patrimoni filiere e società. L'innovazione in tal senso può fornire gli strumenti per l'implementazione di atlanti patrimoniali interattivi e in grado di proporre governance partecipate e sinergiche.



Le fotografie del territorio lucano riportate in questo elaborato sono state scattate in più luoghi della regione da Stefano Onofrio accompagnato dall'autrice.

Indice

9. Introduzione – CIBO, CITTÀ E TERRITORIO

Le relazioni tra cibo, città e territorio nel mondo contemporaneo

Covid-19 cibo e città

Una tesi di dottorato sul cibo a Matera

18. PRIMA PARTE

Il potere del cibo

Dalle città giardino alle città affamate

Il sistema del cibo

Gli spazi, le economie e le società del sistema del cibo

Politiche per i sistemi del cibo

34. *Che ne è dell'urbano e del rurale?*

37. *Questioni e approfondimenti*

38. *Materiali e Metodi*

43. *La scelta del contesto di studio: da Matera alla Basilicata*

48. SECONDA PARTE

49. *Produzione e trasformazione*

Numeri e spazialità dell'agricoltura lucana

Principali produzioni agricole della Basilicata

Politiche di innovazione nei sistemi locali del cibo

L'innovazione come sostenibilità nelle aziende della trasformazione alimentare

Una storia dal territorio: l'azienda Di Leo

95. *Come si muove il cibo*

I mercati globali la sfida del tempo

La logistica

La Basilicata nella logistica alimentare

Una storia dal territorio: Samuele e la sua logistica auto-organizzata

107. *La distribuzione del cibo*

I canali di vendita degli alimenti

Moderno

Tradizionale

Informale

Le esperienze di Cibus a Matera e Io Potentino a Potenza

119. *Consumo*

Nuovi stili alimentari

Cosa accade a Matera, ostentazione del "tipico" tra locale e globale

Osservatorio UniBas

130. TERZA PARTE

La geografia del territorio attraverso la lente del cibo

L'Atlante del cibo Matera

Un ruolo per l'Atlante del cibo in tre luoghi: CITTÀ, UNIVERSITÀ, AZIENDA DI LEO

Cibo, città e spazio pubblico: uno scenario

146. *Conclusioni*

148. *Bibliografia*

Introduzione

La volontà di questo percorso di ricerca di ricostruire una riflessione sulle relazioni spaziali determinate dai flussi socio-economici associati al cibo nel *city-region food system*, ha messo in evidenza la necessità di chiarire i rapporti tra cibo, città e territorio, definendo la questione attraverso un esercizio di “tematizzazione a tappe” che ha aiutato a spiegare i campi di influenza, i tempi, gli attori e le dinamiche implicati nei processi. Tuttavia è emersa anche la necessità di dare delle regole all’osservazione, delle direttive metodologiche per guardare al cibo nelle forme in cui si presenta nel mondo contemporaneo, utili per semplificare l’indagine da un punto di vista spaziale e per comprendere gli effetti di un processo complesso che riferisce delle modalità in cui il cibo è prodotto, trasformato, trasportato e consumato sul territorio, e che al tempo stesso ha la capacità di chiamare in causa tematiche differenti.

Alla voce cibo i principali vocabolari italiani rimandano perlopiù ad una definizione primaria del tipo “*tutto ciò che si mangia*”. A questa segue generalmente un’altra che introduce il riferimento all’atto della nutrizione, ponendo il sostantivo “*nutrimento*” a sinonimo di cibo. Questa giustapposizione tiene in conto il fatto che il cibo, inteso come nutrimento, non è più riconducibile solo all’atto del mangiare; entra in atto, infatti, la sua definizione figurata, in cui il cibo risulta essere nutrimento della mente, dello spirito e non solo del corpo. Per questa ragione, nel contesto di questa ricerca, si farà riferimento ad una terza definizione, in cui si assume il legame con l’atto dell’alimentazione e quindi, di conseguenza, con il concetto di “*alimento*”. Anche in questo caso occorre fare alcune precisazioni. Il Regolamento europeo n°178/2002 dà la seguente definizione giuridica di alimento “...*qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l’acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento...*”. La definizione rimanda a sostanze e prodotti, annoverando all’alimento una forma semplice, come principio nutritivo, o composta, ovvero come tutti quei prodotti costituiti da alimenti semplici. Sono alimenti composti la carne, il latte, la frutta e la verdura, tutti quei prodotti derivati da una lavorazione, o dalla relazione trasformativa che l’uomo, fin dalle origini, ha instaurato con la natura per spirito di sopravvivenza. Tutte quelle azioni di manipolazione delle risorse che hanno reso migliore e più agevole la vita dell’uomo sulla terra, come la scoperta del fuoco, “*l’invenzione che ha reso umani gli umani*” per Lévi-Strauss che rintracciò nel passaggio dalla consumazione di cibi crudi, spesso putridi o avariati, a cotti attraverso l’utilizzo del fuoco, una tappa evolutiva fondamentale per l’umanità, sia dal punto di vista sociale che cul-

turale (Lévi-Strauss, 2008). L'uomo ha messo a punto nel corso della sua esistenza un processo di adattamento a habitat differenti, attraverso lo sviluppo di esperienze, ha migliorato il riconoscimento degli alimenti, e, seppur onnivoro, ha saputo selezionare e specializzare la propria dieta, costruendo differenti culture alimentari in relazione alle tradizioni specifiche dei contesti e a tecniche di trasformazione sempre più elaborate.

Da questa prospettiva il cibo è il prodotto di molteplici ed eterogenee attività trasformative che possono configurarsi come semplici o complesse, in relazione alla forma ultima assunta dal prodotto finale, tutte attività finalizzate al soddisfacimento del bisogno primario del cibarsi. Sono queste attività a determinare le forme in cui il cibo si presenta nel mondo contemporaneo e a "costruire" il sistema del cibo di cui si parlerà nel proseguo di questo elaborato. Parlare di cibo oggi rappresenta anche l'occasione per riflettere sui significati associati al termine e su come questi siano evoluti nella storia.

L'articolo 25 della Dichiarazione Universale sui Diritti dell'uomo, adottata il 10 dicembre del 1948 dalla Assemblea delle Nazioni Unite, annovera tra i diritto dell'uomo anche il cibo. *"Ogni individuo ha diritto ad un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia, con particolare riguardo all'alimentazione, al vestiario, all'abitazione, e alle cure mediche e ai servizi sociali necessari; ed ha diritto alla sicurezza in caso di disoccupazione, malattia, invalidità, vedovanza, vecchiaia o in altro caso di perdita di mezzi di sussistenza per circostanze indipendenti dalla sua volontà. ..."* queste le parole dell'articolo, inserito all'interno della sezione della Dichiarazione in cui sono elencati i diritti economici, sociali e culturali dell'uomo. Il rispetto della norma è per l'argomento cibo alquanto complicato, poiché diverse sono le difficoltà e le implicazioni connesse che determinano ostacoli e/o impedimenti all'attuazione della parola scritta.

Tra tutti i diritti che il prezioso documento post-bellico contempla, quello al cibo è uno tra quelli che, oltre ad essere essenziale per la vita umana perché utile alla soddisfazione di un bisogno, implica l'impiego di risorse economiche per esser prodotto, trasportato, distribuito e consumato dagli uomini. È questa la prima grande contraddizione che si incontra nell'approcciarsi allo studio delle dinamiche del cibo sui territori: sempre più abbondanti le scorte di derrate alimentari disponibili nel mondo, e sempre più numerose le persone che hanno grosse difficoltà nell'accesso al cibo, condizione messa in risalto da drammatici dati. Sono 821 mln le persone affamate nel mondo (1 su 9), uomini, donne e bambini per la maggior parte dell'Asia (513 mln), dell'Africa (256 mln) e dell'America Latina o dei Caraibi (45 mln) a cui fanno eco i 672 mln di adulti obesi e i 338 mln di bambini e adolescenti in sovrappeso¹. Questo significa che circa il 23% della popolazione mondiale soffre di problemi alimentari, dato che pone la riflessione sulle cause del fenomeno, attribuibili a molteplici fattori la maggior parte dei quali sembrano aver poco a che fare con il cibo in sé.

Occorre a questo punto un passo indietro. Se stenta ad essere un diritto allora cos'è il cibo oggi? Al di là degli assolutismi è possibile provare a rispondere alla questione circoscrivendo la

¹ <http://www.fao.org/>

tematica all'interno delle differenti specificità disciplinari. Lo studio delle dinamiche che il cibo ha sui territori impone infatti la considerazione di molteplici fattori e discipline, l'economia, la sociologia, l'antropologia, l'urbanistica ... tanti gli specialisti a cui bisogna porre domande e le questioni da considerare per avere le risposte da intrecciare in un ragionamento coerente che cerca di simulare al meglio un pezzo del complicato sistema cibo, perché volerlo conoscere appieno appare una missione alquanto impossibile (per dirla con le parole di Carolyn Steel *too big to see*). In questi tentativi il passaggio metodologico comune è quello di cercare di semplificare l'indagine dividendola per step conoscitivi che coincidono essenzialmente con le fasi del sistema del cibo: la produzione e la trasformazione, la distribuzione, la vendita e il consumo. Sono queste dinamiche prima di tutto economiche, legate al flusso di un qualsivoglia prodotto e dipendenti strettamente dall'utilizzo di molteplici risorse per generare un risultato finale. Da questa prospettiva si può guardare al cibo all'interno del sistema mondiale assimilandolo ad una merce. È prodotto, trasformato, trasportato, venduto, acquistato e consumato come una merce. È scambiato in borsa come una merce. È disponibile in forme, fatture e qualità differenti in relazione alla capacità di spesa dell'acquirente, proprio come una qualsiasi merce.

L'identificazione del cibo come una *commodity* non è una prerogativa del mondo contemporaneo, conseguenza del sistema capitalistico o della globalizzazione; a ben vedere nella storia il cibo è sempre stato una merce, e differenti sono gli episodi che possono confermarlo. Si pensi ad esempio all'antichità e allo straordinario apparato mercantile costruito da Roma per nutrire quella che nel periodo più florido era una metropoli di circa 1 mln di abitanti². Nell'Alto Impero il grano arriva a Roma dall'Egitto, dalla Tunisia, dall'Algeria e dalla Libia, tutto il Nord d'Africa diventa il "granaio di Roma". Il commercio dell'Impero assunse fattezze del tutto simili a quelle dell'attuale, per quantità e per tipologie di alimenti trasportati, un contesto in cui era molto comune consumare prodotti provenienti da molto lontano. Possiamo considerarla la prima volta della storia in cui si può parlare di *food miles* (Steel, 2008). Caso molto simile è quello dell'ascesa di Londra a città portuale tra le più importanti del mondo occidentale. In tempi non recenti la città fu favorita di sicuro dal fatto che il Tamigi fosse un fiume navigabile, condizione che consentì alla metropoli di attrezzare un grande porto nelle immediate vicinanze della *city* e di costruire floride connessioni commerciali con i porti del mare del Nord. A partire dal XVII secolo Londra fonda il suo impero sul trasporto di prodotti esotici. Caffè, zucchero, e tè diventano il *power trio* delle importazioni della corona inglese, circostanza che fa della città la sede della prima *consumer society* (Steel, 2008).

Il cibo ha da sempre svolto un ruolo non secondario nel disegno delle strategie politiche e commerciali del mondo, ma è stato anche il parametro per misurare le differenze sociali tra gli uomini, espresse nelle condizioni di accesso al cibo, nella quantità, nella tipologia di alimenti posseduti, nelle modalità e negli stili dei momenti conviviali. Come strumento di rappresentazione della realtà, l'arte figurativa nel corso dei secoli ha spesso riprodotto gli approcci al

² Ricostruito nel 2015 in una mostra all'Ara Pacis "Nutrire l'impero, nutrire Roma" curata da Claudio Parisi Presicce e Orietta Rossini



1



2

1 Pierre Auguste Renoir "La colazione dei canottieri"
2 Vincent Van Gogh "I mangiatori di patate"

cibo delle diverse classi sociali. La ricchezza delle credenze della nobiltà, la sfarzosità dei loro banchetti, o le rappresentazioni di momenti conviviali frugali, hanno rappresentato il cibo collegandolo al concetto di proprietà direttamente associato all'idea di "cibo come merce", e lo hanno inquadrato come un bene privato la cui abbondanza dipendeva dalle possibilità soggettive di accedervi, fatto che condizionava di conseguenza anche il momento del consumo. A tal proposito due rappresentazioni dell'arte figurativa di fine '800 sono emblematiche: *La colazione dei canottieri* (1880-82) di Pierre Auguste Renoir e *I mangiatori di patate* (1885) di Vincent Van Gogh. Sono solo due delle molteplici opere che ritraggono persone del tempo prese in momenti conviviali, simboliche a livello di tecnica e significato, ma in questo contesto utilizzate ai fini della costruzione di un confronto sull'apparato figurativo delle due scene, che sarà utile per chiarire questo passaggio della dissertazione. Si tratta del fermo immagine di due scene di vita quotidiana di persone prese nel momento della condivisione di un pasto. Da un lato troviamo il ritratto giocoso della borghesia parigina di fine '800 e dall'altro la dura drammaticità dei contadini olandesi, tuttavia nelle scene si coglie anche un modo differente di vivere il pasto. Alla leggerezza del momento fermato da Renoir, si oppone la sacralità della cena contadina dipinta da Van Gogh; due mondi sociali le cui differenze emergono anche nelle diverse possibilità e nel valore che i protagonisti sembrano avere nell'approcciarsi al consumo di cibo.

Sempre nell'arte figurativa in epoche più recenti si colgono messaggi differenti, tutti tesi al tentativo di livellare le differenze attraverso la divulgazione di una nuova visione di cibo, ancora una volta dipendente dal contesto socio-economico, che si può sintetizzare nell'ideale di uniformità in serie, con frequenti richiami alla diffusione pubblicità, sempre più importante anche nel comparto alimentare. È qui che entrano in causa le operazioni di Andy Warhol degli anni '60 del novecento, utili in questo contesto perché sembrano quasi voler costruire un parallelo concettuale tra tecnica artistica e produzione di massa. Le 32 lattine *Campbell Soup* come prodotto artistico in serie sono esposte nel 1962 alla *Ferus Gallery* di Los Angeles, in un modo che sembra quasi evocare la loro disposizione in uno scaffale di un *supermarket*, luogo magico del moderno sistema di vendita in cui il cibo è per tutti e uguale per tutti.

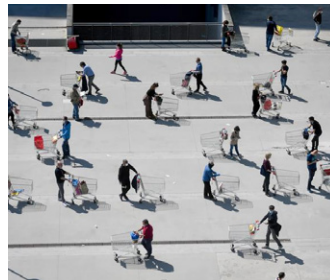
Il supermercato è l'immagine che restituisce in un luogo il risultato delle politiche alimentari messe in atto nel secondo dopoguerra, a cominciare dalle nuove tecniche produttive per l'agricoltura, resa efficiente, moderna e omogenea, i cui prodotti sono trasformati e immessi all'interno delle grandi catene di distribuzione, attraverso cui il cibo, come merce, arriva in ogni luogo. Il supermercato diventa il luogo che racchiude tutto il moderno meccanismo del mercato alimentare globale. Al supermercato si arriva facilmente, in auto, spesso attirati da pubblicità, offerte speciali, promozioni accattivanti "*I came here for that special offer...*" cantavano i The Clash nella iconica *Lost in the Supermarket* nel 1979. Il supermercato è la delizia e la rovina di un sistema alimentare all'apparenza democratico, fondato sul concetto del *making money* basato sul soddisfacimento di un bisogno (Steel, 2008). Ma è anche il luogo in cui si trovano tutti quegli alimenti ultra processati, a basso costo produttivo e nutrizionale e soprattutto alla portata di tutti, che, al contempo, contribuiscono alla diffusione di disturbi legati a stili alimentari scorretti. Dunque ci si chiede fino a che punto siano vere le immagini di progresso e uguaglianza sociale da sempre associate a questo luogo.



1



2



3

1. Andy Warhol, *Campbell's Soup Cans*, 1962
2. La band The Clash fotografata in un supermarket, luogo alienante che fa da sfondo ad uno "sfrenato consumismo", 1979
3. Italia 2020, una delle file di attesa davanti ai supermercati nel periodo di lockdown a seguito della diffusione della prima ondata di pandemia da Sars-Covid 19

Il tentativo di delineare una definizione esaustiva del concetto di cibo è alquanto difficile. Attraverso un ragionamento sulle forme e sui meccanismi associati all'intero sistema cibo si può di certo soffermarsi sulle falle del processo provando a selezionare e suggerire le potenzialità e le esternalità positive di situazioni "alternative", come si cercherà di fare in questa tesi. A ben vedere la costruzione di strategie per la soluzione di problemi o criticità, passa necessariamente da una corretta riesamina dei processi in grado di definirne i malfunzionamenti e suggerire possibili soluzioni. Un esempio tra tutti al riguardo può essere la logica utilizzata per la costruzione dell'Agenda 2030, una serie di target enunciati a partire dall'analisi delle *défaillances* del mondo contemporaneo, che fornisce al contempo delle azioni da intraprendere attraverso la costruzione di politiche per cercare di migliorare le criticità. L'Agenda è stata di sicuro una guida negli ultimi anni alla costruzione di strategie per il miglioramento degli insediamenti umani e della vita dell'uomo sulla terra. Molte le città che hanno lavorato alla costruzione di scenari di sostenibilità associati, tra gli altri, anche al tema del cibo, esperienze che si aggiungono alle numerose già in corso da tempo, tutte occasioni per ragionare sulle criticità dei contesti specifici attraverso la proposta di atteggiamenti virtuosi regolamentati da forme di governance adeguate e calibrate al territorio di riferimento.

Covid-19 cibo e città

L'emergenza seguita alla diffusione mondiale del virus SARS Cov-2 a partire dall'inizio del 2020 ha ribadito l'importanza di una corretta progettazione delle politiche urbane legate ai servizi essenziali. La forte tensione a cui questi processi sono stati esposti nel corso della fase 1 dell'emergenza, ha misurato le capacità dei sistemi urbani di fornire supporto alla cittadinanza, promuovendo l'organizzazione di molteplici iniziative a sostegno delle difficoltà, come prime risposte, istituzionalizzate e non, di adattamento alla situazione di emergenza.

La crisi associata alla diffusione della pandemia da Covid-19, ha agito come cartina tornasole nel mettere in evidenza l'importanza del settore alimentare e, al tempo stesso, nel ribadire tutte le emergenze associate al tema del cibo nel mondo contemporaneo, molte delle quali legate alla necessità di garantirlo come un diritto.

Il meccanismo globalizzato che regola l'approvvigionamento alimentare a livello macroscopico non è andato in crisi, a differenza della maggior parte degli altri settori produttivi, tutti profondamente segnati dalle misure di contenimento. Il momento dell'acquisto dei generi alimentari è stato per tutto il periodo del lockdown l'unica occasione di contatto con l'esterno, una circostanza che ha riavvicinato il cittadino ai microcircuiti del commercio urbano e all'importanza della solidarietà. Le emergenze del settore alimentare si sono manifestate al contrario a livello microscopico, nelle case dei lavoratori rimasti senza occupazione, nei campi degli agricoltori svuotati dalla manodopera... Di sicuro quindi è andata in crisi quella noncuranza con cui quotidianamente ci si relazionava al cibo, oggetto fino a pochi mesi fa dato per scontato a cui ci si avvicinava senza farsi troppe domande, le stesse domande a cui il consumatore post-pandemico sarà più sensibilizzato. Da questo punto di vista la situazione di emergenza ha rappresentato l'occasione per lavorare sulle necessità attraverso la costruzione di politiche interdisciplinari per

il superamento dei problemi. La straordinarietà dell'evento drammatico ha sviluppato dall'inizio dell'emergenza occasioni degne di nota in numerose città italiane, il che sottolinea ancora una volta il ruolo cruciale delle municipalità nel dare risposte all'emergenza³, lavorando sulla cooperazione tra gli attori, sulla costruzione di connessioni tra stakeholder, sul rafforzamento dei legami tra città e hinterland rurale e sullo sviluppo di forme innovative di distribuzione e di vendita alimentare.

Perché una tesi di dottorato sul cibo a Matera?

Questa tesi di dottorato nasce nell'ambito della Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente e si inserisce all'interno della traiettoria di sviluppo a priorità nazionale del turismo, del patrimonio culturale e dell'industria creativa. L'obiettivo è lo sviluppo di soluzioni innovative per i patrimoni materiali ed immateriali custoditi nei territori recependo nello specifico anche la strategia S3 2014-2020 della Regione Basilicata. Si tratta di un ambizioso progetto di ricerca 4.0 finanziato dal programma PON Ricerca ed Innovazione nel 2017 che mira ad interfacciare la dimensione patrimoniale del paesaggio agro-culturale con le risorse naturali, utilizzando in maniera sinergica gli assi prioritari della industria creativa attraverso delle traiettorie strategiche: (I) la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute, (II) la protezione dell'ambiente e della biodiversità, (III) la valorizzazione dei paesaggi del cibo visti come patrimoni materiali ed immateriali, (IV) l'utilizzo delle tecnologie ITC per la costruzione di Atlanti patrimoniali dei paesaggi culturali, (V) l'innovazione tecnologica nel *food design*, (VI) l'economia circolare, (VII) l'agricoltura sociale, l'agricoltura urbana e le *food policies*, (VIII) il recupero e la rigenerazione urbana. Il carattere innovativo del tema di ricerca è nel considerare il cibo come strumento capace di aggregare e di sollecitare una molteplicità di azioni sistemiche attivando progettualità negli ambiti delle traiettorie strategiche elencate in precedenza.

La ricerca ha seguito l'obiettivo di studiare e applicare delle soluzioni innovative per la valorizzazione in chiave cibo dei patrimoni etno-storico-culturali a scala urbana e territoriale. Il punto fondamentale in tal senso è stato il riconoscimento delle occasioni di valorizzazione e di innovazione dei processi e lo studio dei risvolti sulle geografie spaziali e sociali anche in un'ottica di sviluppo sostenibile. Matera nell'ambito della ricerca è il luogo in cui costruire un laboratorio sulla cultura del cibo, mettendo in fase il passato della città, le specializzazioni del territorio e la tradizionale indole frugale dell'intera regione Basilicata, diventando così un luogo di apertura, di valorizzazione, di innovazione e di scoperta di un entroterra autentico per pratiche, saperi e tradizioni.

Questa ricerca di dottorato si aggancia al progetto *Atlante del Cibo Matera*, nato nell'ambito della ricerca Smart Basilicata MIUR (n.84/Ric 2012, PON 2007-2013). Durante la fase della ricerca *on-desk* un consistente periodo è stato dedicato all'approfondimento delle sei sezioni

³ Alcune di queste esperienze sono raccolte in "FAO. 2020. Urban food systems and COVID-19: The role of cities and local governments in responding to the emergency" Rome. <https://doi.org/10.4060/ca8600en>

tematiche dell'Atlante del Cibo Matera attraverso lo studio di molteplici casi studio nazionali ed internazionali, confluiti poi all'interno della piattaforma sotto forma di schede *Best Practices*. L'Atlante ha rappresentato poi lo strumento per lo svolgimento di una parte della ricerca sul campo in collaborazione con l'impresa Di Leo⁴, in cui state sono approfondite le opportunità di sviluppo di soluzioni innovative per il ciclo imprenditoriale dell'azienda, mediante la proposta di un modello di governance inter-istituzionale tra impresa, comunità e pubblica amministrazione, capace di intrecciare tra loro il cibo, la città e il territorio.

⁴ La Di Leo opera nel settore agro-alimentare ed in particolare produce biscotti e prodotti da forno (Biscotti di tipo estruso, Biscotti secchi, Biscotti frollini, Tarallucci e Savoiard) che commercializza con marchio proprio attraverso la grande distribuzione organizzata. La Di Leo ha una lunga storia alle spalle e coniuga la tradizione meridionale dei fornai con le nuove tecnologie adottando una strategia di differenziazione di prodotto attraverso l'utilizzo di ingredienti di qualità e salutari e sviluppando mercati di nicchia come il bio (Linea «Fiorbi»).

PRIMA PARTE



Prima Parte

Il potere del cibo

Nel mondo si sta verificando una crescita della popolazione urbana senza precedenti. Secondo i dati diffusi dal World Population Prospects dell'ONU, nel 2018 un quinto di tutta la popolazione mondiale abitava in aree urbane con più di un milione di abitanti. Tra il 2018 e il 2030 la popolazione delle città è destinata a crescere e quella rurale a diminuire, confermando la dinamica in corso dal 2007, anno in cui la popolazione urbana ha superato per numero quella rurale. Se nel 2018 circa il 45% della popolazione mondiale era rurale, ci si aspetta che nel 2030 il dato raggiunga il 40%⁵.

Alla luce dei dati numerici, si può parlare di una sorta di “esodo” riconducibile a delle necessità che lo spazio urbanizzato nell'immaginario comune è in grado di assicurare. Le cause di questa massiccia urbanizzazione sono prettamente strutturali, legate al persistere di disuguaglianze geografiche e socio-economiche tra i paesi del mondo le quali sono aggravate dalle crisi ambientali e climatiche contemporanee. Con la crescita della popolazione le città sono chiamate ad assicurare ai cittadini servizi urbani essenziali, strutturando, al contempo, le politiche pubbliche in maniera sostenibile, in risposta alla documentazione internazionale in materia.

La casa, l'acqua, i rifiuti, la mobilità, la salute, il lavoro sono i settori con cui si misurano le capacità delle città di rispondere agli impatti della urbanizzazione, nel modo in cui queste cercando di assicurare ai propri cittadini i servizi essenziali per la vita urbana. Tuttavia, in un mondo con una popolazione sempre più urbanizzata, è importante considerare anche il tema del cibo all'interno delle agende urbane. Tante sono le ragioni a supporto di questa affermazione⁶, tutte direttamente o indirettamente collegate alla necessità di assicurare un accesso al cibo per i cittadini.

Da questo punto di vista, a partire dagli anni '90 dello scorso secolo, le città si stanno mobilitando per garantire sicurezza alimentare alla cittadinanza e per rispondere dal punto di vista urbano, alle emergenze che Kevin Morgan e Roberta Sonnino hanno definito nella “nuova equazione alimentare” (2010). Gli autori nell'articolo “*The urban food scape: World cities and the new food equation*” pubblicato nel 2010 nel Cambridge Journal of Regions Economy and Society, chiariscono che la *nuova equazione alimentare* si riferisce a molteplici e complessi fenomeni, riconducibili a cinque macro questioni che di seguito si proverà ad illustrare in quanto utili alla

⁵ United Nation, 2018, The world cities in 2018, Databooklet https://www.un.org/en/events/citiesday/assets/pdf/the_worlds_cities_in_2018_data_booklet.pdf

⁶ Le ragioni a cui si fa riferimento sono quella ampiamente argomentata da Pothukuchi e Kaufman nei loro pionieristici articoli del 1999 e del 2000 in cui il dibattito è concentrato sull'importanza del tema cibo nella pianificazione delle città.

formulazioni di alcune riflessioni. La prima questione riguarda l'aumento dei prezzi alimentari nel biennio 2007-2008 e la conseguente condizione di insicurezza alimentare che questa massiccia crescita ha provocato nelle fasce più deboli della popolazione mondiale. Come conseguenza di questo incremento e, come seconda questione, gli autori sottolineano l'importanza di garantire l'accesso al cibo alla popolazione come una questione di sicurezza nazionale, necessità confermata nel 2009 quando i leader del G8 partecipano al primo summit mondiale sul cibo. La terza questione apre il campo alla riflessione sugli effetti che hanno i cambiamenti climatici, in termini di stress idrico e di suolo, specie nei paesi più svantaggiati, paradossalmente gli stessi paesi che hanno meno implicazioni in termini di *global warming*. La quarta questione riguarda il processo messo in atto dai paesi industrializzati per la conquista di terreni per la produzione di cibo, identificato come *land grabbing*⁷. In ultimo gli autori evidenziano, come conseguenza della rapida urbanizzazione, la crescita dell'emergenza tutta urbana di assicurare il cibo ad una cittadinanza sempre più numerosa ed eterogenea. La spazializzazione delle ragioni a supporto della *nuova equazione alimentare* di Morgan e Sonnino porta ad identificare la città come la quinta principale di sfondo al ragionamento. Il fatto che il 55% della popolazione mondiale sia urbana, impone la necessità di considerare il ruolo che ha la città nelle tematiche legate al cibo. Come luogo di origine e di sviluppo delle maggiori emergenze delle economie occidentali (Secchi, 2010), la città è da questa prospettiva il luogo per approfondire i fenomeni contemporanei, utilizzando la presenza coattiva e al contempo produttiva dell'eterogeneità di saperi e di pratiche diffuse nello spazio urbano, per elaborare riflessioni su tematiche che riguardano discipline tradizionalmente separate. In questo contesto l'utilizzo del cibo come focus delle indagini su fenomeni spaziali, economici e sociali che riguardano il territorio, si sta dimostrando una diffusa metodologia operativa, soprattutto se finalizzata allo sviluppo di scenari e politiche estendibili dalla città al territorio.

La tematica cibo nelle città ha molteplici implicazioni, fattore che apre il campo alla possibilità di utilizzare il suo carattere propositivo e il suo valore culturale come dispositivi per abbandonare le dicotomie tradizionalmente associate al sistema alimentare, specie in riferimento alle connotazioni spaziali in termini di funzioni dello spazio urbano e di quello rurale. L'utilizzo del cibo nella strutturazione di strategie crea delle naturali connessioni tra spazi, attori ed economie e spinge all'utilizzo di approcci sistemici per analizzare e riconsiderare l'intera filiera alimentare (Sonnino, 2017).

Il cibo, da questo punto di vista, è una lente d'indagine efficace per comprendere le relazioni tra città e campagna e le loro implicazioni nel mondo contemporaneo, mettendo in tensione critica le tradizionali geografie del cibo (Sonnino, 2016). Le emergenze globali associate allo spazio urbano e a quello rurale, connesse rispettivamente ai fenomeni dell'affollamento e dell'abban-

⁷ "Land grabbing is the control (whether through ownership, lease, concession, contracts, quotas, or general power) of larger than locally typical amounts of land by any persons or entities (public or private, foreign or domestic) via any means ('legal' or 'illegal') for purposes of speculation, extraction, resource control or commodification at the expense of agroecology, land stewardship, food sovereignty and human rights." Baker-Smith, Boruss, Attila in *EcoRuralis* "What is Land Grabbing? A critical review of existing definitions" FAO, 2016

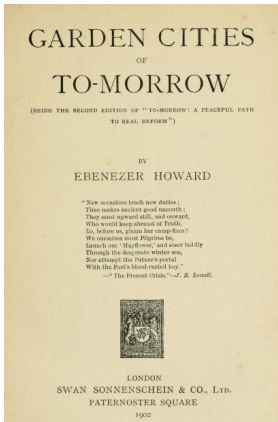
dono, offrono l'opportunità di lavorare ad un ripensamento dei sistemi della produzione e del consumo sviluppati a partire dal secondo dopoguerra.

Se considerato da questo punto di vista, lo studio della tematica cibo e delle implicazioni spaziali e socio-economiche in termini di usi e flussi, porta alla necessità di mettere in campo un rescaling di spazialità e competenze tra città e campagna e tra città e territorio, che permette di formulare nuove geografie del cibo. In queste la città non è più solo il luogo del consumo; la città è lo spazio in cui si sviluppano delle politiche che usano il cibo per ristabilire connessioni con il territorio e utilizzano la forte relazionalità del cibo per costruire un dialogo tra settori pubblici differenti (Sonnino, 2017).

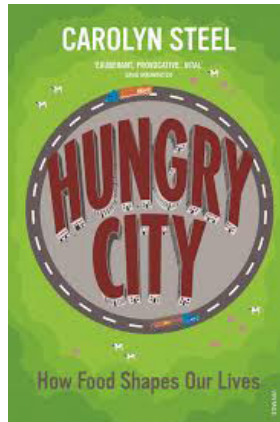
La scelta di introdurre la tematica del cibo inquadrandola all'interno delle configurazioni di alcune delle emergenze urbane contemporanee, si può giustificare come una modalità con cui provare a spiegare le potenzialità del cibo prima di tutto come dispositivo incorporato fisicamente e simbolicamente nei luoghi. Guardare alle sue caratteristiche con una "taratura urbana" potrebbe essere una modalità per sottolineare quanto la tematica cibo possa configurarsi come politiche di sostenibilità e di innovazione che mirino a costituirsi dalle città ai territori, con un rapporto critico verso le visioni patrimoniali dei contesti.

Dalle città giardino alle città affamate

Il rapporto tra il cibo e la città risale alla nascita dei primi insediamenti urbani, quando l'uomo da nomade diviene sedentario, padrone del suo spazio, che governa e amministra attraverso una notevole capacità produttiva e un'autonomia negli approvvigionamenti mai avuta prima. Volendo considerare la questione da un punto di vista spaziale è opportuno ampliare la scala di considerazione del fenomeno, accostando alla città la campagna. Quest'ultima nel corso della storia ha ciclicamente cambiato il suo rapporto con la città, influenzando in maniera di volta in volta differente la vita urbana principalmente per la sua prerogativa di essere spazio tradizionalmente destinato alla produzione alimentare. La discussione disciplinare a tal proposito è molto ampia. Nel tempo l'urbanistica ha rimarcato la differenza tra lo spazio urbano e quello rurale considerando al contempo il cibo come una questione da rilegare alla campagna, essendo il prodotto principale delle attività agricole. Le utopie urbane prodotte a partire dal XVI secolo sono per molti aspetti un'eccezione. Tra queste la più vicina alla tematica del cibo è quella delle *Garden Cities* elaborata agli inizi del 900. Nel 1902 in "*Garden cities of To-morrow*" Ebenezer Howard formula un'alternativa a tratti utopica ai modelli urbani di inizio '900, tutti collegati alla necessità di elaborare soluzioni per allineare la forma urbana al massiccio sviluppo dell'industria delle città. Fin dall'esordio Howard sottolinea nell'idea alla base del modello delle *Garden Cities* la necessità di stabilire una unione tra città e campagna motivandone i benefici reciproci. L'agricoltura è un elemento integrante delle *Garden Cities*; lo spazio agricolo è il luogo della produzione, il limite dell'espansione urbana, ma anche lo spazio del loisir per i cittadini. La forte relazione tra città e campagna delle *Garden Cities* è sottolineata da Howard anche nella questione dell'approvvigionamento alimentare in cui il modello dà rilievo alla produzione locale,



1



2

1. Ebenezer Howard, *Garden Cities of to-morrow*, 1902
2. Carolyn Steel, *Hungry city: how food shapes our lives*, 2008

considerando la prossimità degli spazi agricoli come vantaggio economico per i produttori e di qualità per i consumatori. Non solo produzione locale, nelle *Garden Cities* l'autore elabora una soluzione anche per l'importazione di prodotti alimentari dall'esterno, specie caffè e tè, mediante lo sviluppo di un'efficiente rete distributiva al servizio delle città giardino. Si può affermare che il modello delle città giardino considera il sistema alimentare indirizzando elementi chiave sia alla produzione alimentare che alla distribuzione di cibo all'interno dello spazio urbano. La città giardino di Howard è diventata una poetica per l'urbanistica del '900, si pensi a tutte le teorie prodotte dal movimento moderno, da Gropius a Loos, fino alle proposte di Schumacher per Amburgo. Tuttavia si tratta di riferimenti che delle *Garden Cities* hanno voluto conservare e approfondire solo il valore sociale attribuito al verde urbano. Nel corso del '900 il cibo, elemento di importanza notevole nella teoria delle *Garden Cities*, è diventato una tematica "poco visibile" nella teoria e nella pratica dell'urbanistica (Pothukuchi e Kaufman, 1999). I cambiamenti che nel corso del secolo hanno interessato i sistemi produttivi e distributivi del settore alimentare hanno contribuito ad allontanare sempre più nella teoria e nella pratica la questione dalla materia dell'urbanistica. L'urbanizzazione ha portato sempre più abitanti dalle campagne alla città, spesso lasciando scomparire il presidio di questi nelle campagne. Lo spazio rurale si è progressivamente svuotato di abitanti ma non ha smesso di esser spazio produttivo, all'abbandono della campagna non è corrisposta infatti una diminuzione dei generi alimentari per la città. Semplicemente le modalità utilizzate dalle città per gestire l'approvvigionamento alimentare sono diventate poco importanti per i cittadini e la disponibilità di cibo ad ogni ora ed in ogni luogo ha

contribuito a cancellare dalla mente del consumatore la domanda: come arriva e da dove arriva il mio cibo? (Pothukuchi e Kaufman, 1999).

Queste ed altre riflessioni si ritrovano all'interno dell'emblematico testo di Carolyn Steel del 2008 *"Hungry city: how food shapes our lives"*. L'attenta riflessione mette in risalto le relazioni tra cibo e città attraverso l'analisi delle implicazioni che il sistema del cibo costruisce nello spazio urbano e, inoltre, risponde alle domande che l'autrice pone nell'incipit del testo: capire dove e come viene prodotto il cibo, come arriva nelle città, cosa accade agli scarti... ovvero provare a descrivere il funzionamento delle città attraverso il cibo. Il testo ha il merito di riuscire ad illustrare il fenomeno e a mettere in risalto l'importanza del cibo per le città contemporanee. È anche, come lo definisce l'autrice, l'introduzione ad un modo di pensare. Utilizzando l'analisi delle implicazioni che il cibo ha in una città come Londra, il testo riesce ad illustrarne le dinamiche correlandole a tematiche più ampie come l'urbanizzazione, l'obesità, il potere della grande distribuzione organizzata, i cambiamenti climatici... Seguendo il viaggio del cibo dal produttore al consumatore mette in evidenza le contraddizioni del sistema ponendo le premesse per la riflessione finale del testo in cui sono illustrate le modalità con cui utilizzare il cibo per ripensare alle città, riconnettendo fenomeni della scena urbana apparentemente distanti e riconoscendo l'importanza strategica che ha la possibilità di scegliere.

"We can choose what food to buy, how we buy it and from whom; decide whether we cook or are cooked for; where we eat and when; with whom we eat and what we waste. All these things affect the places we live, from their physical appearance down to their social marrow... If we want a rich and varied existence, we must embrace food in its totality; not just in order to live more ethically, but to engage with its manners and sociability... city and country emerge as a one continuous territory in which terroir, is seen to transcend the urban-rural boundary. Locality, seasonality, identity, variety, tradition, knowledge, trust: all are as important for cities as they are for the countryside..." Questa riflessione è la premessa alla proposta della Steel, la sua Sitopia, una città con stretti legami con la campagna circostante, un forte senso di identità in nome del cibo, trasmessa ai cittadini attraverso l'educazione. Una città che utilizza il cibo per far stare insieme la gente e creare comunità e costruisce reti di approvvigionamento in grado di adattarsi ai cambiamenti ed evolvere naturalmente nel tempo. Lo scopo è fare in modo che il cibo sia parte della forma della città, sfruttare la sua concreta capacità di lavorare su tematiche differenti e utilizzare le sue potenzialità più forti: la multidimensionalità e la multidisciplinarietà.

Il sistema del cibo

La definizione di sistema del cibo che ha portato alla ribalta la tematica all'interno della disciplina urbanistica è quella che nel 2000 danno Kameshwari Pothukuchi e Jerome L. Kaufman nell'articolo *"The Food System. A stranger to the planning field"*. Gli autori nell'articolo definiscono il sistema del cibo come *"the chain of activities connecting food production, processing, distribution, consumption and waste management, as well as all the associated regulatory institutions and activities"*. Le attività e gli attori menzionati nella definizione, sono interconnessi tra loro

mediante un ciclo messo in atto dai flussi della circolazione del cibo su un territorio di riferimento. Considerare il sistema del cibo come un insieme di flussi, aiuta a ragionare sulle interazioni e sulle influenze esistenti tra le differenti attività, tra gli attori e le istituzioni coinvolte, tra le risorse implicate e le spazialità connesse ad ognuna delle fasi. La definizione che la FAO attribuisce nel 2013 al sistema del cibo descrive in modo più preciso l'intera questione. Il sistema del cibo è per la FAO “...the entire range of activities involved in the production, processing, marketing, consumption and disposal of goods that originate from agriculture, forestry or fisheries, including the inputs needed and the outputs generated at each of these steps. Food systems also involve the people and institutions that initiate or inhibit change in the systems as well as the socio-political, economic and technological environment in which these activities take place”⁸. Il rimando concreto a economie, risorse, attori e spazialità presente nella esplicitazione della FAO indirizza l'interesse delle discipline richiamate nei confronti della tematica. Quello che entrambe le definizioni illustrano è un sistema complesso, fortemente dipendente dalle interazioni che si innescano durante l'intero processo; il suo studio per questo motivo non può sottrarsi dalla una considerazione multidimensionale e multidisciplinare del fenomeno.

“Whether or not we realise it, our bodies, homes, cities and landscapes are all shaped by food”...
“The meal on your plate is more than just nourishment: it is an emissary from another world – a place we still call “countryside”, yet one that rarely resembles the bucolic paradise of our imagination...”⁹.

Nella riflessione di Carolyn Steel appaiono invece differenti richiami alle modalità con cui il cibo si presenta e si diffonde nella vita umana. Il cibo oltre ad esser di importanza vitale, modella le case, le città e i paesaggi dell'uomo. Il cibo, con cui intratteniamo un rapporto intimo ogni giorno, è dunque il mezzo che stabilisce il contatto tra l'uomo e l'another world di cui parla la Steel nel suo scritto. Le immagini che di default si accompagnano a questo “altro mondo” sono quelle che rappresentano una campagna idilliaca o quelle di ordinati e coloratissimi supermarket. Sono, in entrambi i casi, immagini di un paradiso rurale o urbano che hanno a che fare ben poco con la realtà, risultando oltretutto ancora fortemente influenzate dalla dicotomia città-campagna. Il mondo del sistema del cibo è fatto dagli spazi della produzione, della distribuzione, della vendita e del consumo alimentare, spazi utilizzati quotidianamente dagli attori del sistema e che, al tempo stesso, sono immagine delle molteplici economie che il cibo muove sul territorio. L'another world è da questa prospettiva il mondo del sistema del cibo (*food system*), un sistema complesso formato da molteplici sottosistemi che, a loro volta, sono formati da spazi, economie, società e risorse, ed dipendente da ulteriori fattori che connettono la tematica trasversale del cibo ai territori.

Nella definizione dei sistemi del cibo occorre precisare il loro carattere eterogeneo. Per il fatto di essere una combinazione di fattori differenti - spaziali, economici, ambientali, sociali... - nel mondo troviamo molteplici sistemi del cibo, ognuno dei quali è collegato ad un determinato

⁸ FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). 2013. *The state of food and agriculture: Food systems for better nutrition*.

⁹ Carolyn Steel, 2008, “Hungry Cities: how food shape our lives”, Random UK

contesto e ad una propria specificità, collegata al processo di adattamento dell'uomo ad un territorio specifico e dipendente sia dall'uso delle risorse che dall'adeguamento a vincoli endogeni preesistenti. Si tratta di condizioni di specificità dei vari sistemi del cibo che, in relazione ai contesti in cui si sviluppano, determinano anche l'eterogeneità delle pratiche socio-economiche, spaziali e culturali collegate all'intero "ciclo" del cibo. Il contesto da questa prospettiva rappresenta un elemento essenziale per comprendere le interazioni che avvengono tra cibo, città e territorio nel sistema alimentare. Attraverso il cibo si può capire d'altro canto anche quanto il sito è in grado di rispondere in termini di servizi e prestazioni alla eterogeneità di richieste e scelte alimentari della società contemporanea.

Gli spazi, le economie e le società del sistema del cibo

Attraverso la definizione di *food system* si associano a questo sistema delle spazialità, delle economie e delle società. Le molteplici dimensioni che la definizione suggerisce fanno guardare la questione da un'altra prospettiva da cui la questione assume un'immagine del tutto differente. La dimensione concreta della definizione suggerisce l'importanza dello studio dei sistemi del cibo, dandone risalto all'interno del fenomeno urbano, a discapito della visione della questione nel recente passato in cui, per ragioni che ci si appresta a enunciare, risultava ancora troppo celato. Sempre Pothukuchi e Kaufman nel 1999 danno alcune risposte con cui giustificano la poca visibilità del cibo nelle questioni inerenti lo studio e la programmazione delle città:

1. Il cibo è dato per scontato. La maggior parte della popolazione urbana può accedere in tempi e luoghi disparati e con modalità sempre più eterogenee al cibo godendo di un'offerta che cerca di rispondere a molteplici esigenze. Una falsa sicurezza alimentare che non riesce a trasmettere le problematiche associate al sistema alimentare sia dal punto di vista economico che sociale ed ambientale;

2. Urbano = non agricolo. Nel ventesimo secolo mentre la casa, la salute, l'inquinamento il lavoro ... diventano importanti questioni urbane, il cibo è ignorato. Questa logica ha portato a considerare per anni qualsiasi fallimento della catena alimentare come una questione essenzialmente rurale;

3. Cambiamenti tecnologici. Con l'urbanizzazione del mondo del ventunesimo secolo il cibo viene associato a qualcosa che viene da lontano. Produzione, trasformazione, trasporto e tutti i processi associati alla commercializzazione su grande scala del cibo diventano invisibili per la popolazione urbana;

4. Politiche urbane vs politiche rurali. Visione strettamente collegata alla dicotomia spaziale città-campagna è quella che vuole una separazione anche nelle politiche tra i due ambiti, anche quando queste riguardano settori "a ponte" come nel caso del cibo.

Ragionare sulle motivazioni che negli anni hanno oscurato il cibo dalle questioni prettamente urbane permette di considerare criticamente l'importanza e le implicazioni che invece il settore

ha all'interno dello spazio urbano. Oltretutto consente di estendere tali implicazioni ad ambiti spaziali e di competenze "a scala versatile" in relazione alla fase del sistema del cibo che si considera, il che permette di comprenderne a pieno le dinamiche associate. Sono sempre Pothukuchi e Kaufman, nel 2000 nell'articolo "*The Food System. A stranger to the planning field*", a lanciare un monito ai pianificatori "*The food system is too important for planners to ignore*". Affermazione giustificata da alcune questioni con cui gli autori esprimono i molteplici collegamenti tra il sistema del cibo e la vita delle comunità urbane, con cui forniscono delle ragioni concrete per occuparsi del *food system*. L'importanza dell'analisi proposta dagli autori sta anche nell'aiutare a specificare gli spazi, i settori di competenze, le risorse impiegate, gli attori coinvolti e gli impatti collegati ad ognuna delle fasi del sistema alimentare all'interno delle città.

Già nella definizione di *food system* vi è un riferimento alle fasi con cui questo si presenta sul territorio; volendo specificarle si può fare riferimento ad alcune attività principali: la produzione e la trasformazione, la logistica e il trasporto, la distribuzione e la vendita, il consumo e la gestione degli scarti. A livello analitico/descrittivo in seguito si specificherà la questione per ognuna delle fasi appena elencate¹⁰.

La produzione e la trasformazione, ovvero l'insieme delle attività produttive svolte su un territorio allo scopo di garantire cibo alle città. La produzione di beni alimentari avviene principalmente mediante due modalità; l'agricoltura, attività con cui si producono materie prime, e l'industria agro-alimentare, attività di trasformazione di materie prime. L'agricoltura è l'attività che da sempre caratterizza gli spazi rurali, ma non bisogna tralasciare le sempre più frequenti tendenze produttive contemporanee che stanno interessando con concreti esperimenti anche la città (community garden, parchi agricoli, aziende agricole di prossimità...). L'industria di trasformazione alimentare tende invece a posizionarsi ai margini dei centri abitanti in posizioni strategiche per la commercializzazione del prodotto. La spazialità dell'attività per queste ragioni può esser considerata sia urbana, che periurbana e rurale. Si tratta di attività che coinvolgono risorse di input e di output, e attori con competenze specifiche che strutturano un subsistema produttivo che ha importanti implicazioni ambientali, sociali ed economiche sul territorio.

Il trasporto e la logistica, sono le fasi che riguardano tutte quelle attività connesse al trasferimento del cibo, come risorse in uscita della fase produttiva, ai luoghi di distribuzione prima e vendita poi. Il livello prestazionale di questa fase dipende dalle spazialità connesse alle attività che sono le varie tipologie di infrastrutture utilizzate per il trasporto e le grandi superfici per lo stoccaggio delle merci. A seconda del canale distributivo che si prende in considerazione queste spazialità si collocano ad una scala territoriale più o meno ampia (mondiale, nazionale, regiona-

¹⁰ Occorre precisare che nell'analisi delle fasi del sistema del cibo bisogna considerare anche il fatto che sui territori possiamo rintracciare almeno tre tipi differenti di food system; quello tradizionale, quello moderno e globalizzato e quello informale (FAO e World Bank, 2017). Questi tre sistemi si trovano a coesistere a causa delle diverse esigenze e sensibilità del consumatore, condividendo e sovrapponendosi per alcune fasi e distinguendosi massicciamente per altre. Si tratta di tre sistemi del tutto eterogenei le cui caratteristiche dipendono dalle modalità con cui costruiscono le filiere alimentari per portare il cibo dal produttore al consumatore finale. Si presentano per questo con un numero di attori implicati differenti, al tempo stesso necessitano di spazialità eterogenee per la costruzione delle filiere.

le, urbana...). Questa fase del sistema del cibo ha forti impatti sull'ambiente naturale collegate alle emissioni che ha il sistema di distribuzione dei mercati globali.

La distribuzione e la vendita sono le fasi che riguardano tutte le attività legate alla distribuzione del cibo alla popolazione. È la fase che nei mercati contemporanei viene svolta dalla grande distribuzione organizzata e dal commercio al dettaglio. Le spazialità implicate sono gli ipermercati, i supermercati, le superette e le botteghe alimentari specializzate, tutti attività localizzate negli spazi urbani o periurbani quasi sempre nelle adiacenze di grandi arterie viarie o comunque in posizioni commercialmente strategiche. Si tratta di una fase che rientra nell'economia urbana. Tuttavia ha importanti implicazioni nella mobilità (tragitti quotidiani della popolazione per l'approvvigionamento alimentare) e nei rifiuti (gestione degli scarti della vendita) oltre che nel welfare delle città (gestione dell'invenduto).

Il consumo e la gestione degli scarti sono le fasi con cui si indicano le attività connesse all'utilizzo del cibo da parte della popolazione per fini alimentari e lo smaltimento dei rifiuti prodotti dal consumatore. Si tratta della fase che interessa più da vicino il cittadino, che come consumatore con le sue richieste ha il potere di influenzare l'intero sistema del cibo. Le spazialità collegate a queste attività vanno dai locali per il consumo pubblici (ristoranti, *fast food*...) agli spazi domestici, ma occorre considerare anche gli spazi del consumo collettivo (*mense*). È questa la categoria che è più suscettibile di cambiamenti essendo direttamente collegata alle tendenze alimentari dei consumatori e per questo appare difficile definirla in maniera esaustiva. Risulta essere strettamente collegata alla fase del consumo quella della gestione dei rifiuti e degli scarti. Entrambe le fasi hanno implicazioni nella economia urbana, nella salute e nel welfare, nell'educazione e nei rifiuti per le implicazioni economiche, sociali e ambientali che generano nello spazio.

Dalla descrizione delle fasi del sistema del cibo emerge con forza il fatto che l'ambito urbano non è la scala di riferimento sufficiente per lo studio delle dinamiche complesse legate al settore cibo. Vi è la necessità di trovare un approccio metodologico in grado di studiare in maniera esaustiva il sistema del cibo e soprattutto in grado di considerare una categoria spaziale di indagine adeguata.

In letteratura sono presenti differenti metodologie teoriche che sono state utilizzate nel tempo per lo studio dei sistemi del cibo. Tra queste, riferendosi alla classificazione di Blay Palmer del 2018, si possono distinguere: la Bioregione o *Foodsbed*, gli *Alternative food network*, i *Rural Urban Linkage*, il *Sustainable food System*, il *Territorial development tool* e le *Integrated policies frames*. Un ulteriore metodo è quello del *City Region Food System* (CRFS), che si differenzia dai precedenti per la capacità di integrare lo studio dei sistemi del cibo con l'analisi dei flussi tra i settori e le risorse presi in esame (Blay Palmer et al., 2018).

La definizione delle varie metodologie utilizzate per lo studio dei sistemi del cibo è utilizzata da Blay Palmer per esprimere i meriti dell'utilizzo *City Region Food System* specie nella capacità che ha questa metodologia di integrare e combinare gli approcci esistenti (ibid.). Il CRFS si presenta come un metodo in grado di valutare, sulla base di indagini, dei problemi rispetto ai quali propone degli scenari impliciti per il miglioramento complessivo dell'intero sistema, integrandoli nella dimensione urbana, rurale e peri-urbana e nei livelli di programmazione politica nazionale ed internazionale (ibid.).

Nel 2015 la *City Region Food System Alliance* definisce il CRFS come: “*the complex network of actors, processes and relationships to do with food production, processing, marketing, and consumption that exist in a given geographical region that includes a more or less concentrated urban centre and its surrounding peri-urban and rural hinterland; a regional landscape across which flows of people, goods and ecosystem services are managed. The term ‘City region’ refers not only to megacities and the immediate proximate rural and agricultural areas surrounding them, but also to small and medium-sized towns that can serve to link the more remote small-scale producers and their agricultural value chains to urban centre and markets in developing countries . . . Improved rural-urban connectivity is critical to achieve sustainable food systems, and the city region food system framework provides a manageable approach*”.

Nella definizione si fa riferimento sia al sistema del cibo, discusso in precedenza, che alla *City Region*. È opportuno a questo punto chiarire il concetto di *City Region* collocandolo nella letteratura specifica. Il primo richiamo alla *City Region* è da attribuirsi a Sir. Partik Geddes nel 1915 in “*City in Evolution*”; da allora il concetto è stato più volte utilizzato e riadottato in letteratura a partire dalla conclusione del secondo conflitto mondiale (Scott, 2019), quando per *City Region* si fa riferimento alla diffusione di influenti città strettamente collegate tra loro (Dickinson, 1947). La definizione in tempi recenti è utilizzata per esprimere la diffusione dell’importanza dei grandi agglomerati urbani, città attorno cui si sviluppano forti attività sociali ed economiche che disegnano le prestazioni produttive dei territori. Questi “nodi” di attività umane tendono a coincidere con città di grandi dimensioni o con sistemi di città più circoscritte in connessione tra loro per prossimità geografica; le relazioni tra spazialità urbane, peri-urbane e rurali sono il carattere distintivo della *City Region* (Rodríguez-Pose, 2008). Volendo riassumere, con *City Region* si fa riferimento ad una tipologia di insediamento contraddistinto da un’influente area metropolitana in stretta relazione con un *hinterland* (Scott, 2001b), o da un raggruppamento di centri medi a formare una gerarchia a modi satellite intorno ad una città core da cui questi dipendono per servizi e lavoro (Vermeijden, 2001). La natura dei legami funzionali che governano la *City Region* e ne determinano l’estensione spaziale è economica e sociale, ma anche culturale (Davoundi, 2003).

La digressione dedicata a chiarificare il concetto di *City Region* provvede a chiarire i motivi che guidano la scelta di utilizzare il *City Region Food System* come metodo di studio per i sistemi del cibo. Come indicato da Blay Palmer et al., si tratta di una metodologia con cui si può avere una lente di indagine ampia, capace di integrare flussi, attori e risorse. In secondo luogo, la scala città regione ci offre la possibilità di sviluppare politiche cross scaling sia dal punto di vista istituzionale che spaziale. La CRFS è inoltre un metodo che costruisce coerenza tra le politiche nazionali e i protocolli internazionali vigenti riguardo le tematiche del cibo e della sostenibilità. Nel metodo *City Region*, la visione tran scalare con cui ci si studia il territorio contribuisce alla costruzione di un approccio unificato capace di mettere insieme obiettivi differenti per spazialità e ambiti di azione, diventando un metodo per costruire politiche territoriali di sviluppo sostenibile tra spazi urbani, rurali e periurbani, sfruttando la interdisciplinarietà del tema, come nel caso del cibo. Per questa ragione il metodo *City Region* è stato applicato, testato e revisionato dalla FAO

e dal RUAF nelle ricerche sui sistemi del cibo con l'intenzione di proporre sistemi alimentari più sostenibili integrati nelle *City Region* (FAO, 2018).

Politiche per i sistemi del cibo

Dall'ingresso del *food system* nella letteratura accompagnato dal monito per gli urbanisti "*food system is too important for planners to ignore*" (Pothukuchi and Kaufman, 2000), molta strada è stata percorsa. Basti pensare che nel 2007 l'American Planning Association (APA) ha pubblicato un volume che raccoglie le esperienze di *food planning* nelle città del Nord America "*Guide to Community and Regional Planning*". Molteplici attenzioni verso la tematica sono giunte anche dai pianificatori europei tanto che l'Association of European Schools of Planning (AESOP) ha istituito nel 2009 il gruppo AESOP Sustainable Food Planning. Tra gli obiettivi del nuovo gruppo AESOP quello di discutere delle implicazioni sottese al *food planning* in termini teorici, pratici e di politiche. Il gruppo si presenta alla comunità scientifica europea nella conferenza del 2009 organizzata ad Almere. Tra le altre tematiche discusse nel corso del primo meeting è interessante notare la autodefinizione della "*food planning community*" come un raggruppamento spontaneo, self-made, eterogeneo e multidisciplinare, composto da professionalità differenti, membri della società civile e delle amministrazioni pubbliche, ricercatori, rappresentanti delle società filantropiche internazionali¹¹.

Dalla costituzione di questo gruppo e dalla lettura delle tematiche affrontate nel corso delle conferenze che dal 2009 ha organizzato il gruppo AESOP, emerge ancora una volta la capacità di aggregazione del cibo, come dispositivo capace di mettere insieme esigenze e personalità ed impegnarle nella formulazione di sistemi alimentari aperti e democratici (Lang et al, 2009).

Il risultato di questo processo di assimilazione e accorpamento è che negli ultimi due decenni il cibo da essere ignorato nelle Agende Urbane è diventato una tematica *mainstream* (Morgan, 2014), oggetto di una crescente e sensibile attenzione da parte della comunità scientifica e delle amministrazioni urbane che hanno iniziato a percepire i rischi che ha la rapida urbanizzazione del mondo sui sistemi alimentari.

Il cibo è implicato in molteplici questioni che riguardano l'arena pubblica e questa sua caratteristica ha contribuito notevolmente nella diffusione delle tematiche alimentari nelle Agende Urbane, facilitando collaborazioni tra più ambiti di competenze per la formulazione di politiche del cibo (*food policies*).

Le politiche del cibo sono delle strategie adottate da istituzioni urbane, regionali o nazionali che riguardano le modalità utilizzate da queste per organizzare al meglio le fasi del sistema alimentare. Lo scopo delle *food policies* è prima di tutto portare il cibo nelle agende politiche, lavorando sulle relazioni esistenti tra i vari ambiti territoriali, per creare delle cooperazioni sinergiche

¹¹ Arnold van der Valk & Andre Viljoen (2014) AESOP's Thematic Groups – Part 3: The Sustainable Food Planning Thematic Group, *disP - The Planning Review*, 50:4, 78-82

e costruttive in grado di programmare delle politiche per la regolazione delle questioni legate al cibo, collegando i differenti stakeholder coinvolti (Moragues, et al. 2013). L'approccio utilizzato dalle politiche del cibo considera il sistema del cibo nelle sue dimensioni pratiche, ovvero relativamente alle questioni associate alle differenti fasi del sistema cibo, e nelle sue implicazioni all'interno delle comunità a cui si riferisce. Le *food policies* riguardano infatti molteplici dimensioni politiche e campi di azione collegate alla salute, all'ambiente, alla economia, all'educazione e allo sviluppo delle comunità dal punto di vista sociale e culturale, e necessitano di un approccio operativo capace di collegare il settore pubblico con quello privato per agire responsabilmente sul sistema alimentare (Moragues, et al. 2013).

Malgrado la multidimensionalità delle politiche del cibo l'ambito di azione è strettamente dipendente dal contesto in cui le strategie vengono formulate; se in Nord America riguardano perlopiù tematiche legate alla salute e alla sicurezza alimentare, in Europa assumono in modo particolare le caratteristiche di politiche sottoscritte per rispondere alle emergenze internazionali legate alla sostenibilità e alla lotta ai cambiamenti climatici, con un occhio alla educazione alimentare dei cittadini, mentre nei paesi dell'America Latina, dell'Africa e dell'Asia assumono frequentemente la forma di politiche per la sicurezza alimentare.

Tuttavia in tutti i contesti territoriali è evidente che la strutturazione di queste tematiche intersettoriali sotto forma di strategie operative, mette in risalto il cibo come mezzo di attivazione di strategie condivise a più livelli e qualificabile, per questa sua capacità, come un eccellente dispositivo politico (Morgan, 2014). Ma questa peculiarità contempla anche alcuni svantaggi (Morgan, 2014), specie per la possibilità di creare confusione nell'attribuzione di funzioni ai vari settori e livelli di programmazione istituzionale urbana, soprattutto per le tematiche a cavallo tra più sfere di competenze. Svantaggio che può facilmente diventare un punto di forza attraverso la costituzione di organismi collaborativi in grado di coordinare competenze interne all'amministrazione dialogando al tempo stesso con gli attori esterni alle istituzioni urbane. Svolgono questo complesso compito i Consigli del Cibo (*Food Council*). Si tratta di organizzazioni messe a punto dagli stakeholder del sistema alimentare per sviluppare dei momenti di scambio in cui attraverso la discussione ci si occupa di questioni che riguardano in vario modo il sistema del cibo. I Consigli del Cibo si strutturano in modalità eterogenea e flessibile che dipendono dalle caratteristiche locali e dai bisogni della popolazione dei luoghi in cui si insediano. Attraverso la partecipazione di attori a vario titolo coinvolti nel sistema del cibo e portatori di differenti interessi ed esigenze, i Consigli del Cibo creano uno "spazio d'azione" in cui si costruiscono collegamenti, si studiano le priorità e si lavora sugli interventi essenziali per il miglioramento delle performance dell'intero sistema alimentare.

Riconoscere l'importanza che ha il cibo all'interno della programmazione delle amministrazioni locali consente di rispondere concretamente alle regolamentazioni internazionali elaborate dalle organizzazioni internazionali. Tra queste di rilievo è l'Agenda 2030 adottata nel 2015. Con i suoi 17 obiettivi di sostenibilità (SDGs) l'Agenda vuole essere uno strumento per indirizzare buone pratiche, strategie e politiche. Gli insediamenti umani svolgono un ruolo fondamentale in questo processo, e non solo per il raggiungimento dell'undicesimo SDGs – *Make cities and*

human settlements inclusive, safe, resilient and sustainable. Se si considera l'interdisciplinarietà del cibo e le molteplici forme e modalità con cui viene a contatto con gli insediamenti umani, le politiche del cibo diventano necessarie per il miglioramento dell'intero sistema alimentare anche dal punto di vista sostenibile, contribuendo al successo nel raggiungimento degli SDGs¹². Le politiche del cibo possono agevolare il percorso verso il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità anche grazie al ruolo di coordinamento tra settori tematici differenti il più delle volte considerati in maniera indipendente (Mazzocchi et al, 2020). È questo un messaggio lanciato agli amministratori dei governi nazionali e locali, e ai pianificatori da almeno un ventennio; la FAO già nel 2000 diffonde una guida per la sicurezza alimentare nei paesi in via di sviluppo (FAO, 2000), estendibile oggi per molti aspetti a tutto il mondo.

La sostenibilità ma anche la salute urbana, altra importante campagna internazionale che interessa gli insediamenti urbani contemporanei. A tal proposito il programma Healty Cities della World Health Organization, a partire dal 1986 lavora per diffondere la vision “*Being a Healthy City depends not on current health infrastructure, rather upon a commitment to improve a city’s environs and a willingness to forge the necessary connections in political, economic, and social arenas*”, obiettivo che riprende quanto detto fin ora sulla importanza del cibo. Da questo punto di vista è evidente che le food policies hanno un ruolo cruciale nel raggiungimento degli obiettivi di salute collettiva negli insediamenti urbani. Così come appare cruciale il ruolo del *food planner*, un professionista che lavora alla progettazione di strategie a lungo termine per il miglioramento del rapporto tra cibo, cittadini e spazi urbani, e ha la possibilità di essere coinvolto nella costruzione di città sostenibili anche attraverso la realizzazione di spazi politici che introducono il cibo nelle Agende Urbane (Morgan, 2009).

Fondamentale è dunque il ruolo delle istituzioni internazionali, tra queste la Food and Agriculture Organization (FAO) agenzia delle Nazioni Unite che nasce nel 1945 con l'obiettivo di collezionare l'impegno internazionale in azioni per sconfiggere la fame nel mondo, che nel tempo ha costruito una posizione unica per supportare l'ingresso del cibo nelle agende politiche¹³, prestandosi alla condivisione di esperienze per aumentare la capacità di sviluppare iniziative e di formulare governance, e proponendo una propria *framework* per le agende urbane nel 2019¹⁴, allargando il proprio campo di azione rispetto a quello formulato al momento della fondazione. Si tratta di un documento in cui la FAO provvede a chiarire il proprio ruolo istituzionale, indirizzando il proprio impegno verso la sicurezza alimentare, la tutela dell'ambiente, e l'ambiente urbano con inclusività, sicurezza, resilienza e sostenibilità per i sistemi del cibo. Nello stesso documento la FAO individua come azioni fondamentali di supporto alle istituzioni la collaborazione multilivello degli attori e il coinvolgimento degli stessi nella progettazione e nello

¹³ L'impegno iniziale verso azioni rivolte al contrasto della povertà alimentare specie nelle aree più svantaggiate del mondo è stato arricchito negli anni di operato dell'organizzazione, con differenti obiettivi tra cui l'accrescimento della produttività delle zone rurali e il miglioramento degli stili di vita delle popolazioni agricole. Dal 1945 la FAO ha sviluppato un'agenda operativa ricca ed eterogenea che nell'ultimo decennio ha visto l'approfondimento della prospettiva urbana nelle questioni legate al cibo.

¹⁴ FAO, 2019, “FAO framework for the Urban Food Agenda”, Roma, <https://doi.org/10.4060/ca3151en>

sviluppo di politiche “*people centred*” per lo spazio urbano e per il territorio (FAO, 2019). “*If we want to create healthy, sustainable cities for future generations, we must reevaluate the way our cities function...*” (FAO, 2020); in uno studio del 2020 la FAO fornisce indicazioni per rendere le città più sane e sostenibili. La promozione dell’agricoltura urbana, delle diete sane, la riduzione degli sprechi alimentari, l’aumento di spazi verdi in città e la riconnessione degli spazi urbani con quelli rurali, cinque azioni per rinnovare il ruolo delle città migliorandone le prestazioni in termini di sostenibilità in un mondo sempre più urbanizzato¹⁵.

Altra iniziativa a livello internazionale è il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) del 2015, anno importante per il riconoscimento dell’importanza del cibo nelle agende urbane. Il MUFPP firmato a Milano nell’anno in cui la città ospitava l’Expo sulla tematica “*Feeding the Planet, Energy for Life*”, è un protocollo internazionale presentato alla chiusura di un evento che per sei mesi ha contribuito a dare visibilità alle opportunità connesse alla creazione di sistemi alimentari sostenibili. Il patto, firmato il 15 ottobre del 2015, rappresenta la più importante legacy dell’evento oltre ad essere il documento nelle intenzioni delle città firmatarie si introducono le tematiche collegate al cibo all’interno delle città.

Il MUFPP illustra il ruolo delle città nel miglioramento dei sistemi alimentari e una Matrice di Azione articolata in 37 azioni raccomandate divise in sei categorie: governance, dieta e alimentazione sostenibile, equità socio-economica, produzione alimentare, distribuzione alimentare e rifiuti. Una delle azioni chiave che le città firmatarie stanno svolgendo è il monitoraggio delle tante iniziative che negli anni stanno sviluppandosi in un cospicuo numero di città, misurandone gli impatti concreti¹⁶. Per questo il MUFPP offre una metodologia operativa sotto forma di indicatori e linee guida, elaborata in collaborazione con la FAO e il RUAF per monitorare l’attività delle città firmatarie, da ottobre 2015 sono 209, nelle differenti aree di lavoro del patto. Si tratta di uno strumento complementare per implementare i 17 SDGs a livello locale, che contribuisce alla progettazione di food policies inclusive e resilienti capaci di connettere le città alle aree rurali (FAO, 2019).

I protocolli internazionali dimostrano quanto negli ultimi anni sia cambiata la percezione verso le tematiche della sostenibilità e della integrazione del cibo all’interno delle strategie di rilancio delle politiche urbane e territoriali. Tendenza ribadita a livello europeo anche dalla sottoscrizione nel 2020 del Green Deal¹⁷, una strategia per rendere sostenibile le economie europee trasformando le problematiche in opportunità per tutti i settori politici e rendendo la transizione equa e inclusiva. Si tratta di documenti in cui la cooperazione intersettoriale è l’elemento cruciale per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, prerogativa accolta con entusiasmo dalle comunità

¹⁵ FAO, 2020, “Five ways to make cities healthier and more sustainable” <http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1260457/>

¹⁶ FAO, 2018, “The role of cities in the transformation of food systems: sharing lessons from Milan pact cities”, Roma <http://www.fao.org/3/ca0912en/CA0912EN.pdf>

¹⁷ Il Green Deal viene presentato in Commissione Europea il 14 gennaio 2020 e prevede un piano d’azione volto a promuovere l’uso efficiente delle risorse passando a un’economia pulita e circolare e ripristinare la biodiversità e ridurre l’inquinamento. https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_it/#cronologia

scientifiche internazionali e nazionali, che negli ultimi anni stanno organizzandosi in numerose “reti” di collaborazione e di scambio interdisciplinari e intersettoriali. In Italia a tal proposito è rilevante l’esperienza della Rete politiche locali del cibo, attiva dal 2018 a seguito di un primo incontro tra ricercatrici e ricercatori in cui dopo la condivisione di idee è stato avviato un dialogo che ha portato alla scrittura di un manifesto in cui i partecipanti tutti hanno spiegato senso e missione della Rete¹⁸. Promossa e composta da esponenti del mondo della ricerca accademica e non del panorama italiano, la Rete nasce dal riconoscimento dell’importanza delle pratiche legate al cibo nei processi di transizione verso sistemi territoriali e città sostenibili. Per questo sostiene le azioni che promuovono la sostenibilità nei sistemi locali del cibo, incentivando la formulazione di nuove relazioni tra gli attori delle filiere e tra città e campagna¹⁹. A distanza di tre anni dalla sua fondazione, la Rete ha assunto una importanza notevole all’interno delle iniziative legate alle politiche locali del cibo, sia per pratiche formali che informali è diventata luogo di riferimento, scambio e dialogo, instaurando sinergie e collaborazioni con altre reti in cui ha riconosciuto una coerenza di contenuti e di obiettivi²⁰. All’interno della Rete trovano spazio iniziative di politiche locali del cibo differenti per approcci e metodi con processi istituzionali e spontanei²¹, nei quali si riconosce l’estrema complessità del tema cibo ma al tempo stesso la sua capacità di lavorare su differenti assi e tematiche, articolando sistemi di governance ed esperienze capaci di tener assieme l’eterogeneità delle discipline coinvolte.

¹⁸ Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., “Introduzione: verso politiche locali del cibo in Italia: mappe, progetti, idee” in “Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive” a cura di Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., 2019, Celid, Torino

¹⁹ Manifesto della Rete Politiche locali del cibo https://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2019/02/manifesto_reteplc.pdf

²⁰ AA.VV, op. cit., p. questa

²¹ Molteplici esperienze in Italia raccolte nel volume già citato “Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive” a cura di Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., 2019

Le relazioni tra città e campagna hanno definito per secoli declinazioni spaziali e funzioni in relazione all'evoluzione della struttura economica di riferimento. Questa differenziazione funzionale ha prodotto anche una netta distinzione formale degli spazi della urbanità e della ruralità. Una ricostruzione dell'evoluzione di questo rapporto funzionale e formale in Italia è fornita da Emilio Sereni il quale attraverso il testo *"Storia del paesaggio agrario italiano"*, provvede a ritracciare le forme, le funzioni e i rapporti esistenti tra città e campagna fino alla prima metà del '900. Aldilà del carattere metodologico innovativo seguito da Sereni nella impostazione della ricerca, -un lavoro di ricucitura interdisciplinare di fonti differenti in cui l'immenso patrimonio figurativo italiano costituisce la prova delle ricostruzioni storiografiche-, si tratta di un livello di restituzione che ricostruisce la ciclicità delle connessioni tra urbano e rurale, due figure spaziali nettamente distinguibili all'interno del saggio. In questa ciclicità si rintraccia anche come nel corso dei secoli sono cambiati i modi di vedere la città dalla campagna e la campagna dalla città.

Se, infatti, fino al periodo pre-industriale città e campagna erano in un rapporto simbiotico in cui ognuna manteneva funzioni distinte (la città i compiti di amministrazione, organizzazione e controllo e la campagna ruolo produttivo) e forme ben riconoscibili, con l'avvento della civiltà industriale le relazioni cambiarono in maniera inesorabile. La campagna smise di esser il luogo della sola produzione di derrate alimentari e cominciò ad assumere la funzione di rifornimento di manodopera per le attività industriali. Il nuovo ruolo della popolazione rurale si svolse dapprima nelle campagne con il lavoro a domicilio, in seguito lo sviluppo dei tessuti urbani industriali ed operai vide un massiccio trasferimento dei lavoratori nei sobborghi delle città. Le differenze tra le due strutture spaziali diventarono così più marcate, con lo sviluppo sempre più accentuato dei sistemi urbani come fornitori di beni e servizi, la cui predominanza abbracciò anche le funzioni amministrative, economiche e sociali. *"La città diviene l'orizzonte della società industriale"* (Choay, 1973), che produce insediamenti complessi e senza ordine oggetto di ampi dibattiti tra specialisti, i quali cominciano a ragionare intorno ad una nuova disciplina dal carattere riflessivo e critico e dall'ambizione scientifica: l'urbanistica (ibid.). Della città si osservano i fenomeni trasformativi e le modifiche degli assetti spaziali, lo sviluppo delle vie di comunicazione, delle zone urbane specializzate per affari, commercio e residenze e dei quartieri suburbani patria di industrie e operai (ibid.). In questo contesto si instaurano nuove relazioni, non più tra città e campagna, ma tra città e città, dal carattere gerarchico e determinato dalla quantità e dalla qualità dei servizi di cui i sistemi urbani riescono a dotarsi.

Si tratta di un processo che non conosce freni e che si protrae sino agli anni '70 del novecento quando cominciano a manifestarsi a livello spaziale gli effetti della deindustrializzazione. La città si avvia così verso una progressiva terziarizzazione e verso la dismissione di ampie zone industriali situate a ridosso delle aree centrali, riconoscendo il ruolo produttivo a nuovi settori meno impattanti: i servizi, la conoscenza e la creatività (Gaeta et al, 2017). La nuova organizzazione spaziale delle città vede le attività industriali spinte ai margini delle aree metropolitane o delocalizzate in aree a basso sviluppo con scarsi conflitti e costi di manodopera inferiori, un

decentramento della filiera industriale che avviene a scala globale ed interessa aziende ormai operanti in tutto il mondo (Mela, 1996). I centri urbani accolgono invece le nuove attività del terziario, localizzate in centri direzionali sempre più esclusivi in cui trovano spazio la finanza, la consulenza, l'informazione e importanti poli del commercio, zone ad alta concentrazione di risorse specializzate e in cui è elemento localizzativo rilevante la vicinanza alle principali infrastrutture per il trasporto e ai luoghi della politica e della ricerca (ibid.). Di questa situazione ne risentono anche i rapporti tra città e campagna in quanto anche l'agricoltura è interessata da una delocalizzazione produttiva verso disparate zone del mondo, che diventano i luoghi del rifornimento dei beni alimentari consumati a livello globale. Inoltre l'espulsione delle attività produttive dalla città ha sottratto campi alle attività agricole, e ha reso la campagna immediatamente fuori lo spazio urbano un luogo d'approdo per complessi residenziali e piattaforme terziarie. Il risultato più evidente di questo processo è la progressiva erosione del confine tra la città e ciò che la circonda, che mette in luce nuove spazialità (Mininni, 2012). Una geografia composta da scale diverse, quella urbana e quella territoriale, e si rapporta con problematiche a differente livello di complessità, tutto lo spazio intorno alla città è debitore sia dei fenomeni della città che di quelli della campagna (ibid.). Ci riferisce degli esiti di tutti quei processi di contaminazione da cui questo spazio è derivato, e oggi è anche la scala spaziale in cui si conciliano e si mescolano tra loro riflessioni a carattere interdisciplinare e progettuale (ibid.). È, ancora, uno spazio dalla dimensione fortemente propositiva, in cui il progetto lavora sulle sfide della società contemporanea, nell'idea che le terzietà siano una scommessa per lo sviluppo della città contemporanee in maniera coesa e durabile con il territorio (ibid.).

Questa progettualità è stata affrontata in diverse occasioni. Pierre Donadieu la esplora con le campagne urbane dei territori agricoli del periurbano francesi declinate in relazione ai fenomeni della scomposizione dei terreni agricoli e delle nuove attività e pratiche sociali ed economiche che questi pezzi di territorio accolgono. Uno spazio abitato da una società di nuovi contadini che esprimono la volontà di vivere fuori la città in un rapporto più stretto con la natura, non rinunciando tuttavia alla città e ponendosi per questo come una nuova categoria di cittadini. Si tratta, secondo Donadieu, di uno spazio che è in grado di raccontare molteplici storie, quelle legate all'agricoltura ancora fortemente produttiva, ma anche quelle connesse allo sviluppo di nuove attività che qui nascono di riflesso alla prossimità spaziale della città. Un'utopia, quella raccontata da Donadieu, basata sulla logica della coproduzione del territorio sulla base di un progetto accolto e condiviso dalla popolazione in cui la campagna assume la funzione di infrastruttura pubblica naturale, capace di rispondere alla diffusa domanda di abitabilità che questo spazio reclama. Una proposta trasformabile in realtà attraverso la mediazione del paesaggismo, disciplina in grado di riconoscere le qualità dei luoghi e delle loro storie e di spiegare progettualità in modo che queste siano condivise, proponendo pratiche sociali e nuove composizioni spaziali (Donadieu, 2013).

Rem Koolhaas denomina *Intermedi-stan* questi spazi dal carattere ibrido in cui le forme della città e quelle della campagna sono combinate tra loro per dar vita a un nuovo spazio. Le caratteristiche di queste spazialità per Koolhaas assumono funzioni e figure tipicamente urbane

accoppiate a quelle rurali, le farm sono anche uffici di reclutamento e i contadini sono anche membri di una *band*, nell'idea di base che mira all'urbanizzazione dell'agricoltore e alla naturalizzazione del cittadino. Da questo scambio traggono beneficio entrambe le parti. I contadini hanno l'opportunità di evolvere la propria attività traendo beneficio dalla localizzazione prossima allo spazio urbano per approfondire lo sviluppo tecnologico delle proprie attività attraverso l'innovazione e la ricerca. I cittadini possono trovare un luogo abitabile nello spazio rurale a ridosso delle città, un luogo in cui trovare servizi urbani, una forte componente naturalistica, costi di abitazioni inferiore in una spazialità caratterizzata da un progressivo decremento di densità. Due possibili tendenze di sviluppo che possono architettare, secondo Koolhaas, il carattere di dinamismo di cui ha bisogno questo spazio intermedio, l'antitesi dello junkspace, nonché il protagonista dell'esposizione "*Countryside, the future*" organizzata nel 2020 al Guggenheim Museum di New York.

A queste idee progettuali oggi si allineano numerose teorizzazioni e applicazioni in cui l'ibridazione tra città e campagna scavalca i confini e le spazialità che aveva assunto fino a questo momento, colonizzando nuovi ambiti e spazi, spesso seguendo l'onda delle sfide della contemporaneità. Tra queste appare straordinaria la carica propositiva che si sviluppa attorno al tema cibo, prodotto tradizionalmente associato alla spazialità della campagna produttiva, capace di ricostruire filiere collaborative ed innovative tra città e territorio, lavorando in un campo che supera le tradizionali dicotomie spaziali associate ai due ambiti. La città cessa di esser solo consumatrice e diventa luogo ed istituzione in cui l'interlocuzione politica, sociale e culturale attorno al tema cibo, diviene un modo per sviluppare nuove forme di collaborazione tra spazi, figure e funzioni eterogenee (Mininni, 2017). Ciò è dimostrato con fermezza da quanto il rapporto tra cibo, città e territorio si stia concretizzando all'interno del *food planning* (Morgan, 2009), in cui la città è l'interlocutore istituzionale per lo sviluppo delle politiche del cibo. In questo senso lavora al miglioramento di quelle dinamiche che investono il *foodscape* (MacKendrick, 2014), con l'ambizione di modificare il meglio pratiche e spazialità associate al cibo. Il *foodscape* assunto come luogo al tempo stesso reale e metaforico, aiuta a leggere la contaminazione tra fattori politici, sociali e culturali cristallizzata attorno alle fasi dei sistemi del cibo e tra la dimensione identitaria di appartenenza ad un territorio (Mininni, 2017). Questa lente aiuta a comprendere meglio le ibridazioni spaziali della contemporaneità che ripropongono forme e funzioni urbane in campagna e spazi dell'agricoltura in città, ma anche le possibilità di costruire a partire dalle spazialità ai margini, nuovi scenari di sviluppo a base locale in cui il cibo è capace di declinarsi tra città e territorio assumendo sensi e significati di volta in volta differenti in relazione ai desiderata degli attori e dei processi coinvolti.

Dalla lettura dell'evoluzione del rapporto tra cibo, città e territorio all'interno della disciplina urbanistica è emersa l'importanza che sta assumendo la tematica cibo all'interno delle Agende Urbane. L'attualità dell'argomento sta inoltre stimolando una notevole effervescenza pratica e teorica, sia nella costruzione di politiche del cibo che nelle esperienze di ricerca sul tema. D'altra parte il coinvolgimento di numerosi ambiti disciplinari nelle questioni collegate al cibo conferisce allo studio della questione una notevole difficoltà. Questa caratteristica impone la considerazione dei molteplici fattori concernenti il dispiegarsi delle dinamiche spaziali, economiche e sociali a tema cibo sui territori, operazione da cui emergono connessioni e potenzialità relazionali tra gli ambiti e gli attori che nel loro correlarsi verificano l'eccellente qualità del cibo come dispositivo politico (Morgan, 2014).

Le complicazioni derivate dall'ampiezza della materia cibo sollecitano, inoltre, la necessità di stabilire una scala spaziale adeguata per lo studio complessivo dell'articolazione del sistema. Come emerso dalla lettura delle spazialità, sono molteplici ed eterogenee le superfici territoriali su cui avviene la successione delle dinamiche dei sistemi del cibo, con usi e flussi di volta in volta differenti in relazione al contesto di riferimento. A tal proposito l'utilizzo della metodologia della city-region food system, come evidenziato dallo studio della letteratura, si può dimostrare un valido strumento per l'analisi della questione e a posteriori per lo sviluppo di strategie partecipate per il miglioramento dei sistemi del cibo sulla base delle potenzialità e dei bisogni riscontrati.

Sono queste le questioni che hanno indirizzato la formulazione delle domande di ricerca principali e derivate a cui questo lavoro tenta di rispondere. Le questioni principali sono le seguenti:

1. QUALI SONO LE DINAMICHE CHE INTERESSANO LA MATERA FOOD CITY REGION?

2. I VALORI DELLA MATERA FOOD CITY REGION POSSONO RAPPRESENTARE DELLE POTENZIALITÀ SPAZIALI ED ECONOMICHE PER L'ARTICOLAZIONE DI STRATEGIE PER IL TERRITORIO?

3. QUALI SONO I MODELLI DI RAPPRESENTAZIONE DEI FLUSSI DELLA MATERA FOOD CITY REGION? A QUALI SCALE È POSSIBILE VEDERE IL PROCESSO?

Da queste è emersa la necessità di avanzare alcuni approfondimenti:

→ In che modo i flussi della food city region modificano gli spazi e gli usi degli spazi in un'ottica che guarda criticamente alla città e alla campagna?

→ Come si relazionano gli stakeholder con le dinamiche della food city region in termini di azioni e politiche?

→ La food city region necessita di spazi più accessibili e attrezzati? L'internità può essere un vantaggio? Con quali implicazioni?

→ Quale possibile scenario si può ipotizzare per il CRFS materano? Qual è il ruolo dell'innovazione?

Le questioni appena esposte concorrono al raggiungimento di uno dei **due obiettivi specifici** della ricerca che, a partire dallo studio delle dinamiche spaziali nella food city region, vuole costruire un ragionamento sulla infrastruttura spaziale per la valorizzazione dell'intero sistema sulla base delle potenzialità riscontrate. Per far questo è emersa la necessità di svolgere un'operazione preliminare utile alla semplificazione e alla specificazione dell'analisi. Lo studio della *food city region* sarà organizzato in momenti specifici, corrispondenti alle fasi del sistema del cibo; in questo modo si avrà la possibilità di rintracciare le peculiarità di ogni singolo stadio e valutare le correlazioni tra gli stessi. L'operazione fondamentale per il raggiungimento dell'obiettivo della ricerca è la valutazione delle forme e delle prestazioni degli spazi di volta in volta considerati.

Il secondo obiettivo specifico di questa ricerca riguarda l'ambizione di questa tesi di dottorato di provare a dare un contributo alle ricerche sulle relazioni tra città e campagna all'interno della food city region. Si ritiene infatti che l'utilizzo di tecnologie digitali per la rappresentazione delle complesse dinamiche del sistema del cibo in mappe interagenti e condivise, possa rappresentare un valido e innovativo esempio di impiego di strumenti smart per ottenere una visualizzazione integrata e rapida dei processi, per stimolare l'interesse e la partecipazione degli attori coinvolti e per suggerire possibili indirizzi di governance partecipata. Il raggiungimento di quest'ultimo obiettivo ha però suscitato l'emergere di un'ulteriore domanda di ricerca a cui questa tesi di dottorato prova a dare risposta. La domanda in questione è la seguente:

4. QUAL È IL RUOLO DELL'ATLANTE DEL CIBO?

La risposta a quest'ultima questione sarà fornita nella parte finale dell'elaborato quando, dopo aver commentato i risultati dell'analisi, si proverà a dare un esempio applicativo in cui lo strumento dell'Atlante del Cibo Matera sarà utilizzato come mezzo attraverso cui costruire una possibile strategia di governance partecipata tra città, università e Azienda Di Leo.

Materiali e Metodi

Lo scopo di questa sezione è dare dei riferimenti sul territorio assunto come contesto dell'analisi e sulla composizione degli stadi conoscitivi dell'indagine, di cui si forniranno di volta in volta le fonti dei dati, il contesto temporale di riferimento e le norme consultate in relazione alle dinamiche osservate.

Il territorio preso in considerazione da questa ricerca è quello della regione Basilicata. Per questo di seguito saranno date alcune informazioni di contesto utili alla costruzione di un quadro generale demografico e territoriale entro cui inserire le analisi sulle dinamiche della *food city region* che saranno affrontate nei capitoli successivi. Collocata al centro del Mezzogiorno, la Basilicata ha una superficie territoriale di 9.995 kmq e 556.934 abitanti disposti sul territorio con una densità media di circa 56 persone per kmq, che in alcuni comuni tocca i 10 abitanti per kmq. Una media piuttosto bassa se paragonata ai 199,4 abitanti per kmq dell'Italia che stando

ai trend diffusi dai principali studi statistici subirà un'ulteriore diminuzione nei prossimi anni complici l'abbandono frequente di questo territorio soprattutto di giovani tra i 24 e i 35 anni²². Una migrazione dovuta ai profondi cambiamenti che stanno interessando la società meridionale, un'area abitata da una percentuale crescente di popolazione meno giovane che non è più in grado di trattenere la componente più giovane²³.

Al fenomeno della decrescita demografica è opportuno aggiungere il dato relativo al divario infrastrutturale che interessa questo territorio del sud Italia; la Basilicata è attraversata da soli 65km di autostrade della rete nazionale, dei 347 km di linea ferroviaria solo 18 sono a doppio binario e gli aeroporti più vicini sono quelli di Bari e di Napoli. Queste carenze giustificano la collocazione dell'80% del territorio della regione nelle Aree Interne ovvero *“quelle aree significativamente distanti dai centri di offerta di servizi essenziali (di istruzione, salute e mobilità), ricche di importanti risorse ambientali e culturali e fortemente diversificate per natura e a seguito di secolari processi di antropizzazione...”* come definite dalla Strategia Nazionale per le Aree Interne del 2014²⁴. Le risorse ambientali e culturali sono un importante patrimonio per la Basilicata; la regione ha due parchi nazionali, il versante lucano del Parco del Pollino e il Parco dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese e tre parchi regionali, ma anche numerose riserve naturali e un ricco sistema delle dighe a cui si aggiunge il patrimonio archeologico, architettonico, artistico e culturale sparso in tutto il territorio regionale.

Come anticipato in diversi momenti per l'analisi dei flussi spaziali e socio economici articolati nella *food city region* materana si è proceduto per livelli. Ogni passaggio dell'indagine ha avuto come oggetto di studio una fase differente del sistema del cibo; il risultato di questo processo di studio è riportato nella seconda parte della trattazione in quattro sezioni corrispondenti rispettivamente alle indagini sulla produzione e trasformazione (I), sulla distribuzione e sulla intermediazione (II), sulla logistica e la vendita (III) e sul consumo (IV). In seguito per ognuna delle fasi si illustreranno le fonti documentarie, le fonti dei dati quantitativi e il metodo adottato per la loro lettura.

I. Produzione e trasformazione

Lo scopo di questa fase di analisi è stato duplice, da un lato quello di fornire una fotografia dell'evoluzione dei numeri, e delle spazialità del settore agricolo della Basilicata, dall'altro quello

²² Si fa riferimento ai dati demografici diffusi dall'Istat riguardo le migrazioni dei cittadini valutate mediante l'indicatore dei cancellati in anagrafe e alle fotografie delle dinamiche del mezzogiorno diffuse annualmente dai rapporti Svimez. In particolare per il dato dei cancellati in anagrafe solo nel 2018 si registrano 9502 cancellazioni negli elenchi della Basilicata e nel rapporto Svimez 2019 si evidenzia il dato allarmante relativo alla perdita consistente di giovani qualificati in Basilicata pari al 33,9% (La consistente perdita dei giovani interessa tutte le regioni del Mezzogiorno e assume un rilievo maggiore in Basilicata e in Abruzzo, rispettivamente il 33,9% e il 35,0%. Si tratta di giovani appartenenti alle fasce di età 24-29 anni e 30-34 anni con un elevato grado di istruzione e formazione oppure con una formazione verso le arti e i mestieri).

²³ Rapporto Svimez 2019, http://lnx.svimez.info/svimez/wp-content/uploads/2019/11/rapporto_svimez_2019_sintesi.pdf

²⁴ Si tratta di aree dell'Italia abitate da circa un quarto dell'intera popolazione italiana che occupano il 60% della superficie territoriale italiana, una porzione di paese in cui si contano importanti risorse ambientali e culturali, Strategia Nazionale per le Aree Interne: definizione, obiettivi, strumenti e governance, 2014

di dare dei riferimenti sulla declinazione dell'innovazione nelle politiche settoriali agricole europee ed italiane. Nella prima parte dell'analisi sono stati presi in considerazione i dati sull'agricoltura dell'Istat. In modo particolare sono stati considerati gli ultimi censimenti sull'agricoltura quelli del 1990, del 2000 e del 2010 a cui si è aggiunta la consultazione delle tavole più aggiornate di dati e microdati riguardo le coltivazioni e gli allevamenti, i prodotti di qualità e i risultati economici e le strutture delle aziende agricole. Dalla consultazione di questi dati sono state ricostruite le dinamiche delle principali coltivazioni della Basilicata relativamente agli ettari coltivati e ai raccolti ottenuti. I dati dell'Istat hanno rappresentato il database utilizzato nella fase iniziale della ricerca. È da segnalare la difficoltà nel reperimento di dati precisi e spazializzabili, superata solo nella seconda metà dell'ultimo anno grazie al contatto stabilito con l'Ufficio Erogazioni Comunitarie in Agricoltura del Dipartimento Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata. L'Ufficio ha fornito un ricco database di informazioni a base particellare con l'indicazione di usi e superfici, costruito a partire dalle richieste di fondi del Programma di Sviluppo Rurale e aggiornato a maggio 2020. Si tratta di un database che fa riferimento a macro usi della Superficie Agricola Totale (definiti dalla regolamentazione PAC) che comprendono oltre alle superfici coltivate anche quelle non utilizzate a scopi prettamente produttivi (Acque, Boschi, Fabbricati...); la difficoltà è stata quindi quella di allineare l'ampia mole di dati alle analisi effettuate nella prima parte di indagine (che avevano come riferimento la SAU). La prima operazione è stata quella di considerare nel database solo gli USI AGRICOLI. È stata fatta in seguito una classificazione di questi prendendo come riferimento la suddivisione utilizzata dall'ISTAT per le indagini sull'agricoltura (principale database consultato nelle analisi), così da rendere omogeneo il database di dati costruito. Il risultato è un insieme di dati in cui è possibile leggere su base comunale e per tutti i comuni della Basilicata, gli usi agricoli prevalenti valutati in base al conteggio delle superfici investite per cerealicoltura, legumi e radici, ortofrutta, pascolo e foraggio, olivicoltura e viticoltura. Questa operazione ha permesso la costruzione di una serie di mappe tematiche che spazializzano le produzioni sul territorio, definiscono aree di specializzazione produttive e quantificano le superfici produttive in percentuale sul totale della superficie del singolo comune.

Nella seconda parte dell'indagine vi è un approfondimento teso all'analisi della declinazione dell'innovazione all'interno delle politiche settoriali dell'agricoltura. Per far questo è stato necessario dare una definizione di innovazione attraverso la lettura del Manuale di Oslo che dal 1992 fornisce delle linee guida per la valutazione dell'innovazione in Europa. In seguito sono state consultate le politiche che a livello comunitario regolamentano le attività agricole (Politica Agricola Comune (PAC)) e le danno dei riferimenti alle strategie operative in tema di innovazione (Piano Strategico Nazionale per la Ricerca e l'Innovazione in Agricoltura). Infine è stata valutata la declinazione dell'innovazione all'interno del Programma di Sviluppo Rurale della Basilicata, di cui sono state approfondite le misure che presentano chiari riferimenti alla tematica.

II. Come si muove il cibo

Nella seconda fase dell'analisi sono state descritte le caratteristiche che condizionano la fase dell'intermediazione alimentare, considerando le dinamiche del trasporto del cibo sui canali internazionali, nazionali e regionali. A questo scopo l'operazione preliminare è stata quella di

costruire un quadro di contesto della rete di infrastrutture europee, considerando in un primo livello le reti di trasporto trans-europee (TEN-T) inserite all'interno del progetto comunitario della Core Network. Nel secondo passaggio l'indagine ha approfondito la situazione infrastrutturale della regione oggetto dell'indagine, evidenziandone l'equipaggiamento di strade, ferrovie, porti, aeroporti ed interporti. La necessità di chiarire le motivazioni alla base della scarsa dotazione infrastrutturale della Basilicata hanno poi imposto la considerazione di due differenti basi di analisi dei flussi giornalieri che gli abitanti delle regioni hanno sul territorio e tra i territori per motivi di lavoro. I modelli a cui si fa riferimento a tal proposito tra cui quello dei Sistemi Locali del Lavoro (ricerca ISTAT "La nuova geografia dei Sistemi Locali" del 2015) e quello della Functional Urban Area (OECD, 2012).

III. Distribuzione e Vendita

In questa sezione dell'analisi sono state illustrate le principali modalità di distribuzione alimentare sui territori. Per far questo è stata effettuata un'operazione preliminare che ha classificato 3 modelli distributivi prevalenti sulla base della classificazione fornita dalla pubblicazione curata dalla FAO e dal World Bank Group "Food System for an Urbanizing world" del 2017. Nello specifico sono state individuate tre modalità distributive: moderna, tradizionale e d informale. Per ognuna di queste sono state effettuate delle analisi finalizzate ad illustrare il funzionamento di ogni tipologia da un punto di vista macro per poi contestualizzare le stesse all'interno del contesto regionale. Per ogni fase sono quindi analizzate ed illustrati attori, spazi e dinamiche di funzionamento attraverso delle informazioni raccolte mediante ricerche on desk e on field.

IV. Consumo

Nell'ultima fase dell'indagine è finalizzata ad illustrare alcune dinamiche riguardo i consumi alimentari. In un primo momento dell'indagine è stato necessario introdurre le dinamiche all'interno di una cornice generale ricostruita mediante la consultazione dei Rapporti Coop degli anni 2019 e 2020. La scelta di considerare questo lasso temporale è sembrata alquanto funzionale a rappresentare i nuovi trend del consumo alimentare italiano e i cambiamenti negli stili di consumo che si sono verificati nel corso del 2020 a seguito della diffusione della pandemia da Covid-19. Nella seconda parte dell'analisi è stato considerato un fenomeno alquanto emblematico che ha interessato la città di Matera nel periodo di elezione a Capitale europea per la cultura 2019, quando in un periodo di tempo relativamente piccolo è stato osservato un cospicuo aumento delle attività di somministrazione di cibo in città. Questa fase è stata illustrata attraverso la presentazione di dati in parte provenienti dalla Camera di Commercio di Matera e in parte raccolti sul campo durante la ricerca. Nell'ultima parte di questa fase di analisi è presentata la valutazione dei risultati di un questionario diffuso tra gli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata nell'ambito delle attività del gruppo RUS-cibo nel corso del 2019. Il questionario ha avuto lo scopo di illustrare gli stili di consumo degli studenti lucani assunti come campione dell'indagine in grado di restituire un quadro rappresentativo delle abitudini alimentari della fascia di popolazione più giovane della regione.

Lo svolgimento delle analisi sulla *Matera Food City Region* ha imposto la considerazione delle esperienze personali di alcuni attori direttamente coinvolti nelle dinamiche analizzate. Per que-

sto le interviste hanno rappresentato una modalità per verificare i dati raccolti dalla ricerca nonché dei materiali per dar corpo ai fenomeni restituiti o presentare situazioni alternative ai quadri descritti dalle indagini. Nello specifico nella trattazione sono presenti le interviste al Dott. Vittorio Restaino, Dirigente per l’Autorità di Gestione del PSR Basilicata, a Samuele Olivieri, titolare della bottega “il Buongustio” a Matera, a Tommaso Conese membro dell’associazione di redistribuzione alimentare “Sitos, l’Altraspesa” e a Valentina Loponte membro dell’associazione “IoPotentino” attiva nella redistribuzione alimentare a Potenza. Nel corso della ricerca vi sono stati poi diversi momenti di confronto con esperti che hanno contribuito nella prima fase alla comprensione delle dinamiche di funzionamento dei sistemi alimentari.

La definizione delle domande, degli obiettivi, dei materiali e dei metodi che hanno guidato questa ricerca ha fatto emergere la necessità di definire il contesto territoriale entro cui si iscrive questa tesi di dottorato. Per questo nel prossimo paragrafo saranno fornite delle informazioni sul contesto che proveranno a giustificare la scelta di approfondire lo studio delle relazioni della food city region che si profila attorno alla città di Matera. In questa fase si darà importanza alle vicende culturali, economiche e sociali che hanno investito e formato il territorio di riferimento, considerato come un palinsesto (Corboz, 1985) entro cui è possibile altresì riconoscere le singole parti che formano l’insieme. Sarà questo il presupposto culturale e disciplinare su cui si articolerà l’intera trattazione.

La ricerca ha cercato di elaborare una ricostruzione dei flussi socio-economici intorno alla *food city region* della città di Matera. Il contesto di studio è alquanto emblematico, poiché la città è portatrice dei lasciti di una vicenda singolare che, dall'esigenza di ricostruzione del dopoguerra, ha trovato impulso e ragion d'essere in problemi pregressi accumulati nello spazio urbano e nella collettività. Matera è in quegli anni il luogo in cui si sperimenta una rinnovata visione dei rapporti tra urbanità ruralità, mediante la messa a punto di un'originale progetto di riforma che prevedeva, assieme alla risoluzione del problema abitativo, delle ambiziose strategie di ammodernamento e di potenziamento produttivo dell'agricoltura del circondario.

La vicenda sembra esser stata costantemente dominata dall'idea dei Sassi e del resto della città come due realtà separate (Pontrandolfi, 2002). Due parti della stessa città differenti per conformazione, società ed ideali, ma palcoscenico di quel capitolo a sé nella storia del mezzogiorno, estremamente singolare e inedito in cui la "questione urbana" era la denuncia di problemi differenti, dalle lotte per la terra e il lavoro, fino alla situazione abitativa dei Sassi (Giura Longo, 2001). La cornice urbana che assunsero i problemi dei contadini condizionò in modo univoco la vicenda, dandone visibilità e arricchendone la drammatica risonanza associata al problema del rione Sassi, alla ribalta già ad inizio secolo²⁵. Nonostante questo e malgrado la città fosse stata protagonista di differenti rivolte per la terra, la questione giunse ad un punto di svolta solo nell'immediato dopoguerra, con la ripresa dell'attività politica e culturale, e assunse caratteri concreti con l'avvento della democrazia. L'uscita del libro *Cristo si è fermato ad Eboli* contribuì a portare alla ribalta un mondo fuori dal tempo di cui Carlo Levi fu prima testimone e poi ambasciatore, come avamposto del mondo rurale nel mondo urbano e profeta di quegli ideali della rivoluzione contadina (Calvino, 1967)²⁶.

I riflettori sono ormai su Matera²⁷, la casa, il lavoro e la terra diventano i temi di rilievo, anche a seguito dell'inasprimento delle tensioni sociali nei contadini, circostanza che riaprì il dibattito sulle trasformazioni agrarie. Il progetto di trasformazione fondiaria di Nallo Mazzocchi Alemanni proponeva l'idea ambiziosa di un popolamento rurale attraverso la costruzione di alcuni borghi, piccoli insediamenti sparsi nell'agro con funzioni residenziale e di servizio. Questo progetto di campagna abitata per l'agro di Matera, con indubbie influenze delle teorie del *regional planning*²⁸, secondo lo stesso progettista era "*una visione organica del problema, che è contemporaneamente urbano e rurale, igienico ed economico, e intimamente correlato con il problema della trasformazione agraria di tutto il territorio*". Ma qualcosa andò storto; la fine dei propositi associati alla Riforma Agraria – per la mancanza di infrastrutture, l'indebolimento del fervore contadino,

²⁵ La questione è di interesse già per il governo Zanardelli che nel 1902 accoglieva l'appello del Comune di Matera a provvedere al risanamento di quella parte di città fatta da immonde caverne e abitata dalla popolazione agricola...

²⁶ Nel saggio introduttivo alla edizione del *Cristo si è fermato ad Eboli* dell'Einaudi Italo Calvino parla dell'impegno di Carlo Levi durante gli anni successivi al periodo di confino politico in Basilicata. Il suo studio romano diviene l'avamposto del mondo contadino presso il mondo urbano in cui arrivano notizie di sovversione, ribellioni e riti magici di quel lontano Sud nel 1967 ancora profondamente distante che Levi riesce a rendere compresente temporalmente attraverso i suoi scritti e il suo operato.



l'incompleta assegnazione delle terre, la popolazione contadina sarà ridimensionata – portò ad un ridimensionamento spaziale del problema che divenne del tutto urbano. Tali erano, infatti, le spinte all'innovazione dell'Italia del dopoguerra, un paese che malgrado necessitasse modernità in ogni settore economico, registrò regimi di crescita solo nei settori dell'industria, dell'edilizia e del terziario. L'esigenza di innovazione del modello agricolo dominante nel mezzogiorno scemò rapidamente di pari passo ai rapidi progressi che stava registrando il settore dell'industrie e delle costruzioni nell'Italia settentrionale. La soluzione al problema Sassi fu la scelta di provvedere alla risoluzione del problema abitativo con la realizzazione di nuove case localizzate ai margini dell'abitato, seguendo un modello di crescita urbana a modalità discontinua (Mininni, 2017), anche questo estremamente innovativo, per la proposta di una città ad intermittenza, in cui l'impianto dei nuovi quartieri andava a incastrarsi con ampi spazi aperti, i pilastri del verde urbano della città. Il disegno della nuova città formulato dal Piano Piccinato nel 1956 può esser visto come la trasposizione urbana delle riflessioni di Mazzocchi Alemanni. Al progetto di ricollocazione della popolazione agricola nelle campagne, Mazzocchi Alemanni sottendeva degli ideali prettamente urbani, specie nella volontà di qualificare la vita di comunità "infrastrutturando" lo spazio rurale con dei servizi essenziali che avrebbero rappresentato un impianto relazionale di vita nella campagna dall'essenza prettamente urbana. A tal proposito Riccardo Musatti scrisse del senso di modernità insito nell'intero progetto riformista, un'ipotesi che voleva estendere la città fuori da essa, esportando i valori civici a cui i contadini erano abituati nella ruralità, e

²⁷ La pubblicazione del testo di Carlo Levi rappresentò per Matera la nascita dell'interesse di molteplici intellettuali che scoprono questa arcaica e rurale realtà del mezzogiorno studiandone le dinamiche e fotografandone le pratiche. Di Matera si scoprirà e si esplorerà la sua narratività che farà della città un luogo simbolico per l'urbanistica, l'architettura, l'antropologia, le scienze agrarie (Mininni, 2017).

²⁸ Il merito della diffusione in Italia delle teorie di Lewis Mumford nel secondo dopoguerra è di Adriano Olivetti che nelle Edizioni di Comunità cominciò a far circolare gli scritti dello studioso americano che ben presto influenzarono un'intera generazione di intellettuali italiani.



1. Carlo Levi, *Lucania '61*, 1961

facendo in modo che la campagna potesse proporsi in un modo moderno ed emancipato con la compresenza di ideali della vita urbana e rurale²⁹.

Già da allora da Matera si lancia una proposta innovativa, che supera l'antitesi città-campagna nel modo in cui, almeno nelle intenzioni, lo spazio rurale venne pensato e progettato a nuovo materiale per ricostruire le relazioni tra città e territorio (Mininni, 2017). Ma la campagna per Matera fu anche il luogo di disillusione e amarezza da cui fuggire dopo il fallimento della stagione riformista. A quel punto il trasferimento dell'attenzione sulla "nuova città", non più quella dei Sassi né quella dei Borghi ma quella dei quartieri del moderno collocati nello spazio da Luigi Piccinato, rappresentò il modo per rielaborare un modo di vivere nell'urbano che ereditava e riproponeva le caratteristiche della vita al tempo stesso civica e rurale dei Sassi. Città e campagna sono a Matera connessioni, ma anche i luoghi di una rinascita reciproca, voluta, pianificata e infine abbandonata; *su Matera è calato il silenzio*, dirà Carlo Aymonino nel 1959, auspicando sul finire di quel decennio di grandi trasformazioni l'arrivo del benessere in città.

Di tutta questa vicenda oggi ci resta una città plasmata dalla ruralità che offre ancora un contributo ai dibattiti intorno al suo connotarsi come *laboratorio*, proponendo questa volta il proprio bagaglio di agrourbanità in modi di abitare, lavorare e coltivare, che oggi provano a delinarsi seguendo nuovi indirizzi (Mininni, 2017) che guardano anche a possibili estensioni "paesaggistiche" della questione. Come è possibile interpretare in tal senso la stagione riformista materana?

Da *città capitale del mondo contadino*, Matera è oggi il luogo da cui si muove il tentativo di questa dissertazione di provare a ricostruire un ragionamento attorno al tema "cibo", attraverso una lettura critica del territorio tesa ad interpretare i lasciti di quella stagione riformista e gli usi

²⁹ Si fa riferimento agli scritti "Terra senza città" in *Nord e Sud*, n.28, 1957, e "L'uomo, la terra e la riforma" in *Comunità* anno VII n.20 1953.

più recenti, valutando proattivamente contaminazioni e integrità. Il punto di partenza è capire quanto è rimasto di quella stagione nel 2020, nelle tracce materiali e immateriali che si scorgono nella città e nel territorio. Agire con una postura *post-agricola*, così come definita da Vincenzo Padiglione, con una nuova visione della questione agraria che invita all'immersione nei paesaggi della ruralità per rintracciarvi potenzialità economiche, innovative, sociali e culturali. Le ruralità da questa prospettiva non sono più sinonimo di arretratezza ma luoghi di innovazioni nella produttività, in tutte le accezioni del termine; "...*Qui entra in ballo il post-agricolo (e non post-rurale), neologismo che segnala del settore produttivo primario la nuova complessa vitalità: il suo rinascere come fonte di immaginario morale, di orgoglio di mestiere, di appartenenza identitaria al territorio; il suo costituirsi come formidabile arena mondiale, nazionale, locale di conflitti sociali e normativi (si pensi al land grabbing, alla gentrificazione, alla questione dei semi e alle procedure di autenticazione); il suo farsi contenitore slargato di narrative, di rappresentazioni e pratiche di cui è esempio strabordante la crescita in presenza e in densità simbolica del cibo, ingrediente base di nuovi fenomeni sociali totali (EXPO 2015 docet)*" (Padiglione, 2015).

Paesaggi della ruralità che a Matera sono in campagna e in città, materiali ed immateriali, tracce patrimonializzate nella scena urbana e nella memoria dei riti della collettività. I borghi rurali nell'agro o i mulini urbani, ormai non più solo pezzi di archeologia rurale e industriale ma luoghi della rivitalizzazione post-agricola e la dimensione folkloristica delle tradizioni alimentari, un eco di frugalità ancora protagonista nelle pratiche del cibo in città (Mininni, 2017).

Da Matera oggi si guarda l'intera Basilicata, coerentemente alla postura metodologica della *city region* in cui la città diviene il punto di snodo degli eterogenei paesaggi della regione³⁰, e di conseguenza punto di contatto con la realtà più ampia, interna e complessa della Basilicata, che inevitabilmente, nell'ottica CRFS, è rientrata negli ambiti di questa indagine. È questa una scelta metodologica che nasce dal riconoscimento della complessità e della ricchezza di implicazioni che il tema cibo costituisce tra i sistemi spaziali ed economici ma anche tra quelli sociali e culturali. È anche una constatazione derivata dalla lettura dei dati, riferiti per la maggior parte dei casi ad un contesto spaziale ampio, riferibile a quello regionale. Queste condizioni hanno accompagnato il tentativo della dissertazione di studiare la Matera *food city region* a partire dal territorio, provando ad abbandonare la visione urbano centrica, per ricostruire di pari passo al *food system*, il processo spaziale insito nel progressivo avvicinamento alla città, con i cambiamenti di scala e funzione degli spazi.

Lo studio dei flussi socio economici e spaziali "intorno al cibo" all'interno di questo ambito territoriale, ha avuto come presupposto una tematizzazione delle varie fasi dell'indagine, sem-

³⁰ Manlio Rossi Doria descrisse questo territorio così piccolo ma al contempo così eterogeneo per paesaggi basandosi in primo luogo sulla analisi delle caratteristiche fisiche, morfologiche e climatiche dei luoghi sulla base delle isopse della regione, riconoscendo in quella a 700 mt ruolo principale nella divisione della regione nei due settori prevalenti (quello montuoso al di sopra e quello della fossa bradanica al di sotto con la murgia, le colline e il clima arido tipico mediterraneo). Delimitazione che come chiarito dallo stesso Rossi Doria è alquanto limitante poiché la Basilicata presenta molteplici zone intermedie con caratteristiche proprie non omogenee con il resto della regione come il Vulture Melfese e il paesaggio silvo-pastorale della montagna occidentale.

plicata in step conoscitivi delle fasi del sistema del cibo. Questo approccio ha consentito di seguire il processo di ricostruire a posteriori una geografia critica del fenomeno, lavorando sulla lettura dei dati quantitativi e sulle interviste ad attori implicati nel fenomeno.



Alcune immagini storiche del Borgo Rurale de La Martella distante 10 km da Matera, esito della stagione della riforma a Matera tratte dalla rivista Casabella Continuità n°200, febbraio-marzo 1954

SECONDA PARTE



Produzione e trasformazione

Lo studio delle dinamiche produttive del settore alimentare si compone di diversi approfondimenti effettuati nel corso del periodo di ricerca attraverso l'analisi di dati quantitativi e la valutazione dei protocolli legislativi internazionali e nazionali. Nella prima parte di questa sezione saranno presentati i dati riguardanti le prestazioni del settore agricolo della Basilicata all'interno di un quadro di riferimento più ampio che considera le performance del territorio nazionale e, nello specifico, del Sud Italia. In questa sezione saranno considerate anche le caratteristiche economiche delle aziende agricole della Basilicata e i loro volumi produttivi in relazione a quelli dell'Italia.

Lo studio prosegue con una parte di analisi più approfondita che riguarda nello specifico la regione Basilicata che porterà alla descrizione delle caratteristiche dell'agricoltura lucana a partire da una classificazione qualitativa che introduce le specializzazioni produttive del territorio lucano. Anche in questa fase saranno dati dei riferimenti quantitativi entro cui si cercherà di chiarire i fenomeni. La sezione si compone inoltre di un'ulteriore approfondimento riguardo le numerose produzioni di qualità della regione e lo stato dell'agricoltura biologica commentando, anche in questo caso, la lettura delle prestazioni spaziali con i dati quantitativi disponibili.

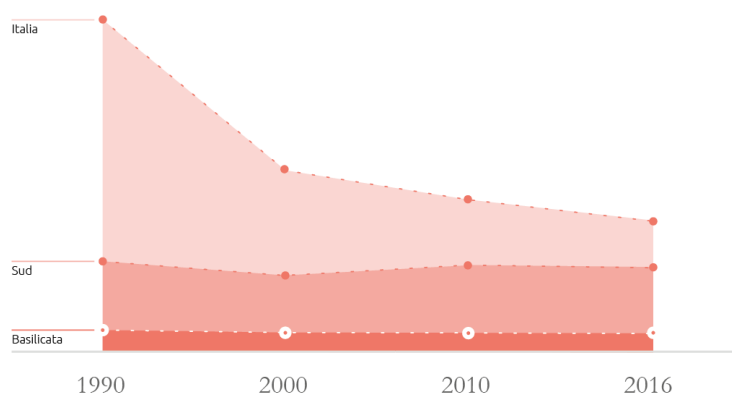
L'ultima parte dell'analisi della produzione riguarda uno studio dal carattere più descrittivo svolto con lo scopo di chiarire il ruolo che ha l'innovazione all'interno del settore produttivo dell'agricoltura. Per far ciò si cercherà di specificare il significato dell'innovazione all'interno della sua definizione più generale, per poi decifrarla nello specifico attraverso l'analisi delle declinazioni che la stessa ha avuto all'interno delle strategie e delle politiche nazionali e regionali riguardo l'agricoltura. Chiude questa sezione l'intervista sottoposta al Dirigente per l'Autorità di Gestione del PSR Basilicata riguardo il tema dell'innovazione all'interno del PSR Basilicata.

Il tentativo di delineare una fotografia del settore produttivo alimentare della Basilicata non può prescindere dalla considerazione delle prestazioni dell'agricoltura sul territorio nazionale e nello specifico di quelle del Sud Italia, uno sguardo di insieme che fornisce un quadro di contesto in cui collocare i dati della regione. La fonte dei dati utilizzati in questa fase è per la maggior parte quella del database sull'agricoltura dell'Istat, di cui si sono consultati sia i dati degli ultimi censimenti dell'agricoltura (1990, 2000 e 2010), che le più aggiornate tavole di dati e micro dati.

Evoluzione della SAU e del numero di aziende agricole

I dati degli ultimi censimenti sull'agricoltura sono funzionali alla delineazione dell'evoluzione storica del settore primario grazie alle serie storiche. Tra gli indicatori utilizzati nelle statistiche sull'agricoltura la superficie agricola utilizzata (SAU) è quello che restituisce gli andamenti del settore. Per SAU l'Istat intende *“l'insieme dei terreni investiti a seminativi, orti familiari, prati permanenti e pascoli, coltivazioni legnose agrarie e castagneti da frutto. Essa costituisce la superficie investita ed effettivamente utilizzata in coltivazioni propriamente agricole”*.

Si tratta di una misura dalla cui analisi si può ricostruire l'andamento del settore e l'evoluzione dell'uso del territorio, specie in relazione alle recenti dinamiche dell'urbanizzazione a ridosso delle grandi aree metropolitane e dell'abbandono delle aree interne. La tendenza fotografata dai dati analizzati relativi al periodo 1990- 2016, disegna un sostanziale **declino della SAU sia sul territorio nazionale -16%, sia su quello del sud Italia -6% che sul territorio della regione Basilicata in cui il calo arriva al -21%**.



	1990	2000	2010	2016	
Italia	15.045.898,65	13.212.652,14	12.856.047,82	12.598.161	-16%
Sud	3.654.319,14	3.168.026,49	3.554.348,85	3.442.377	-6%
Basilicata	624.133,91	537.694,58	519.127,33	490.468	-21%

Alla diminuzione della SAU corrisponde anche la diminuzione complessiva del numero aziende agricole, che nel periodo 1990/2010 a livello nazionale è del 43%, per il sud Italia è del 32%, per la Basilicata è del 34%. Un processo di diminuzione del numero di aziende agricole a cui si è accompagnato un aumento delle dimensioni delle stesse come osservabile dall'analisi numerica delle aziende agricole per classi di superficie SAU. Da questi dati si evince che il calo del numero delle aziende è collegato ad una tendenza globale di diminuzione delle piccole aziende (con SAU fino a 10 ettari) e di aumento delle grandi aziende (con SAU maggiore di 10 ettari). Si tratta di un andamento comune sia al territorio nazionale che a quello meridionale e nello specifico a quello della Basilicata.

ITALIA	2010	2013	2016	DIF %
fino a 0,99 ettari	498.620,00	382.343,00	107.444,00	-78%
1-1,99 ettari	326.032,00	286.037,00	239.232,00	-27%
2-4,99 ettari	357.668,00	328.488,00	311.175,00	-13%
5-9,99 ettari	186.145,00	191.041,00	187.184,00	1%
10-19,99 ettari	120.115,00	130.577,00	136.187,00	13%
20-49,99 ettari	87.602,00	96.270,00	104.138,00	19%
50 ettari e più	44.702,00	56.429,00	60.338,00	35%
totale	1.620.884,00	1.471.185,00	1145.698,00	-29%

SUD	2010	2013	2016	DIF %
fino a 0,99 ettari	69.319,00	222.981,00	70.043,00	1%
1-1,99 ettari	154.147,00	135.076,00	128.315,00	-17%
2-4,99 ettari	143.564,00	134.461,00	138.238,00	-4%
5-9,99 ettari	64.478,00	67.698,00	67.785,00	5%
10-19,99 ettari	36.189,00	36.433,00	41.917,00	16%
20-49,99 ettari	22.911,00	24.707,00	26.542,00	16%
50 ettari e più	9.213,00	11.400,00	11.623,00	26%
totale	69.1281,00	632.758,00	484.466,00	-30%

BASILICATA	2010	2013	2016	DIF %
fino a 0,99 ettari	12.981,00	7.218,00	2.906,00	-78%
1-1,99 ettari	8.867,00	9.241,00	6.713,00	-24%
2-4,99 ettari	11.878,00	11.224,00	10.533,00	-11%
5-9,99 ettari	7.231,00	7.491,00	6.453,00	-11%
10-19,99 ettari	4.941,00	4.413,00	5.371,00	9%
20-49,99 ettari	3.943,00	4.843,00	4.308,00	9%
50 ettari e più	1.915,00	2.204,00	2.491,00	30%
totale	51.756,00	46.633,00	38.776,00	-25%

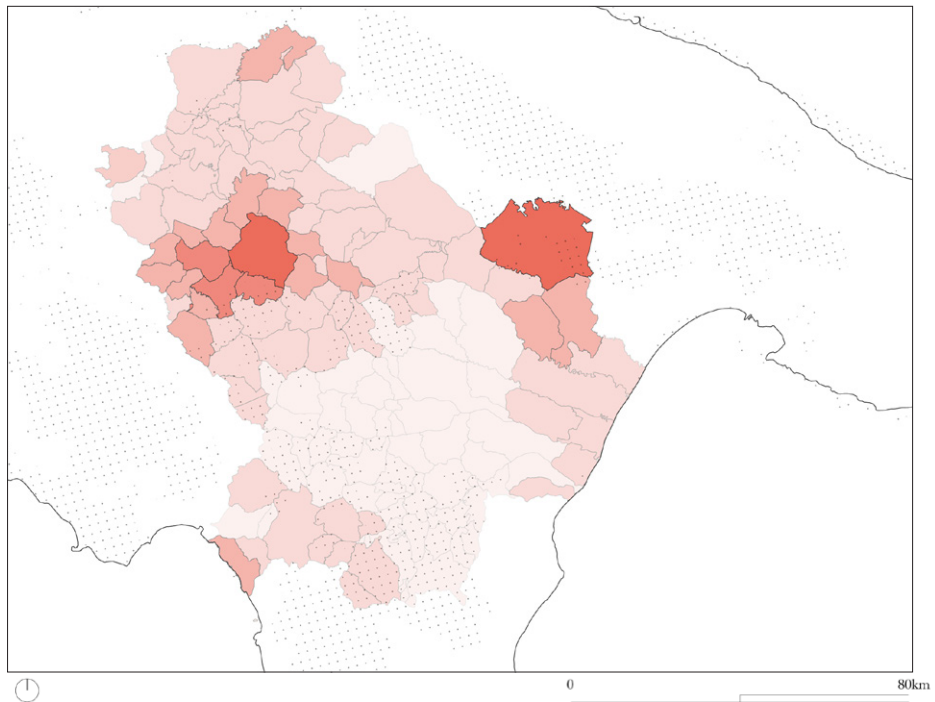
Questo processo di accorpamento può esser messo in relazione alle dinamiche di abbandono delle aree meno inclini agli usi agricoli che prosegue su tutto il territorio nazionale. La SAU ad uso agricolo in aree montane ha subito un crollo del 27% in Italia, del 23% nel Sud e del 25% in Basilicata contro la diminuzione meno marcata nelle aree di pianura (-11% per l'Italia, -23% al Sud e -18% in Basilicata).

Montagna					
	Anno	1990	2000	2010	diff. %
Italia		3.633.493	3.107.231	2.840.388	-22%
Sud		1.112.000	928.707	894.677	-20%
Basilicata		249.971	200.705	183.100	-27%
Potenza		242.139	193.716	175.897	-27%
Matera		7.832	6.989	7.203	-8%

Collina					
	Anno	1990	2000	2010	diff. %
Italia		6.838.703	5.860.804	5.759.015	-16%
Sud		2.053.994	1.769.617	1.762.675	-14%
Basilicata		317.726	286.519	289.065	-9%
Potenza		14.173.348	126.139	133.425	-99%
Matera		175.992	160.380	155.640	-12%

Pianura					
	Anno	1990	2000	2010	diff. %
Italia		4.553.758	4.213.825	4.256.645	-7%
Sud		1.002.545	873.193	896.998	-11%
Basilicata		55.834	50.291	46.962	-16%
Potenza					
Matera		55.834	50.291	46.962	-16%

Nel dettaglio regionale analizzando i dati degli ultimi due censimenti si nota come nel territorio di Potenza si è verificata una diminuzione maggiore del 50% del numero di aziende agricole e un calo sostenuto della SAU, circa il 4%. L'andamento sembra ricalcare la tendenza nazionale relativa all'aumento delle aziende con classi di SAU elevate. Per la città di Matera la diminuzione del numero delle aziende agricole è del 18% e il calo della SAU è del 23%, dato che dimostra un cambiamento degli usi del territorio parallelo alla diminuzione del numero di aziende agricole. Il calo delle aziende agricole è massiccio anche nei comuni della regione, il 40% dei comuni della provincia di Potenza ha avuto un calo del numero delle aziende agricole superiore al 50%. Anche in questo caso la SAU non ha subito grandi perdite. I comuni interessati dalla diminuzione in numero delle aziende agricole sono nella maggior parte dei casi comuni che la classificazione delle Aree Interne SNAI del Ministero della Coesione territoriale definisce periferici e ultra periferici. Nella provincia di Matera solo il 1% dei comuni registra un calo superiore al 50% del numero delle aziende agricole. Anche nel materano la SAU non subisce notevoli trasformazioni quantitative. La diversa conformazione del territorio dei due capoluoghi e di sicuro una delle possibili cause di questa tendenza; la montagna interna del potentino è di certo più esposta a difficoltà produttive che la collina e la pianura del territorio materano.



Potenza	aziende 2010	aziende 2000	Variazione %	SAU 2010	SAU 2000	Variazione %
E - Periferico	15.026	25.427	-41%	15.2417,13	161.118,4	-5%
F - Ultraperiferico	7.425	13.141	-43%	84.443,02	92.798,5	-9%
D - Intermedio	5.158	7.835	-34%	41.986,79	47.554,2	-12%
C - Cintura	1.002	1.930	-48%	7.612,99	9.200,1	-17%
A - Polo	1.110	2.507	-56%	8.869,59	9.200,4	-4%
Matera	aziende 2010	aziende 2000	Variazione %	SAU 2010	SAU 2000	Variazione %
E - Periferico	10.095	12.738	-21%	78.724,64	83.291,8	-5%
F - Ultraperiferico	5.872	7.601	-23%	72.254,71	59.597,9	21%
D - Intermedio	2.233	2.346	-5%	17.429,89	27.504,2	-37%
C - Cintura	0	0	0%	0	0,0	0%
A - Polo	2.039	2.513	-19%	18.497,78	12.593,8	47%

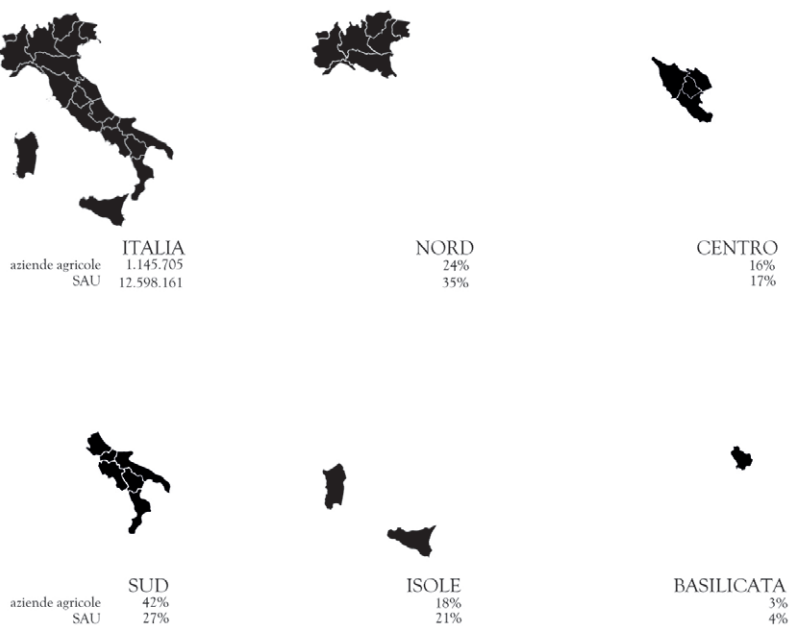
Studio della variazione percentuale del numero di aziende agricole e della Superficie agricola utilizzata nel periodo 2000-2010 (dati degli ultimi due Censimenti sull'Agricoltura) nei comuni della Basilicata. La variazione è messa in relazione con la classificazione dei comuni in polo, cintura, intermedi, periferici e ultraperiferici della Strategia nazionale delle aree interne. (elaborazione dell'autrice)

Numero e dimensione delle aziende agricole, evoluzione recente

L'analisi delle serie storiche ha fornito un quadro d'insieme dell'evoluzione che il settore agricolo italiano ha avuto nell'ultimo quarantennio. È opportuno a questo punto provvedere alla delineazione di un quadro aggiornato del settore; a tal proposito in questa sezione saranno commentati i dati più recenti disponibili sul database dell'Istat riguardo la presenza e la dimensione delle aziende agricole sul territorio nazionale e le caratteristiche produttive delle stesse. Come nella sezione precedente i dati della regione Basilicata saranno confrontati con quelli del Sud Italia e quelli dell'intero paese.

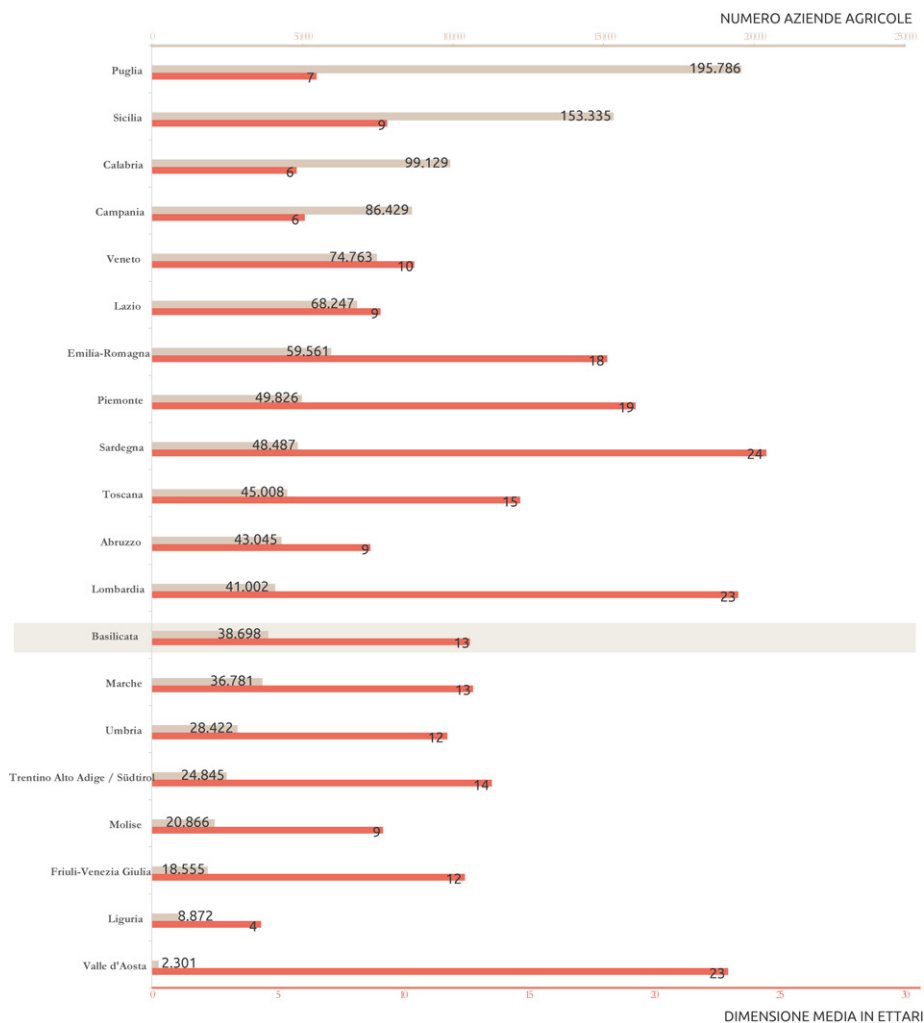
Nel 2016 in Italia sono presenti 1.145.705 aziende agricole, la maggior parte di queste sono al sud 42%, seguite da quelle settentrionali 24%, dalle aziende del Centro 16% e in ultimo da quelle delle due Isole.

Seppure al meridione si concentra il numero maggiore di aziende agricole la percentuale di SAU maggiore è quella del Italia settentrionale con il 35% del totale, seguita dal Sud 27%, dalle Isole con il 21% e dal Centro con il 17%.



Nuovo numero di aziende agricole e quantità di SAU sul territorio nazionale e composizione percentuale delle stesse per Nord, Centro, Sud, Isole e Basilicata. (fonte ISTAT, elaborazione dell'autrice)

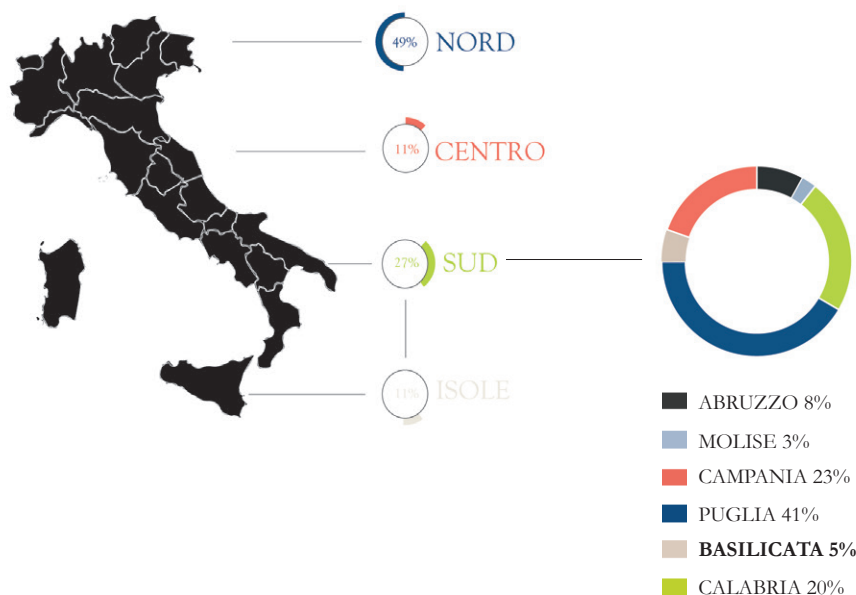
Questi dati sono confermati dall'analisi delle situazioni regionali; se infatti per numero di aziende agricole le regioni meridionali fanno meglio di quelle settentrionali (notevoli le performance della Puglia, della Calabria e della Campania), per dimensione sono nettamente superate dalle aziende del Nord (Lombardia, Valle d'Aosta, Emilia Romagna e Veneto) in cui si ha la presenza di aziende agricole molto più grandi rispetto alla media nazionale.



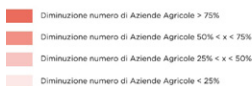
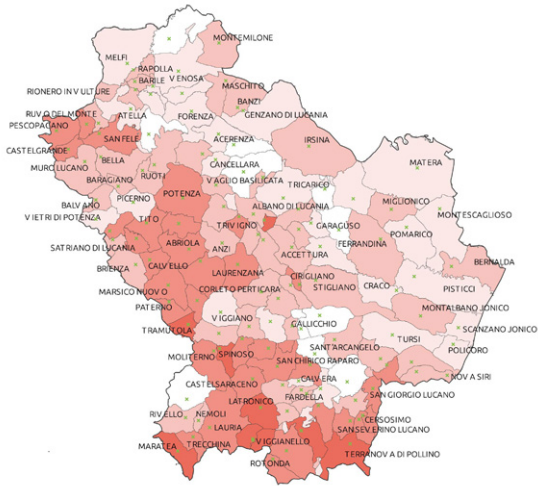
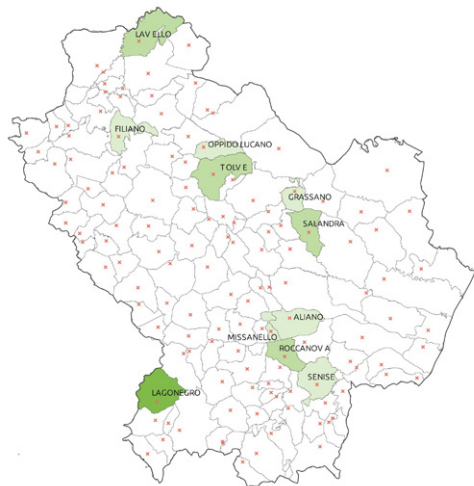
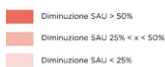
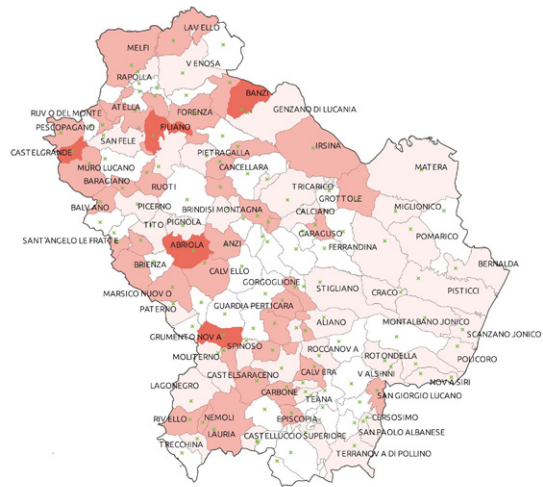
Analisi delle situazione regionali. relazione tra numero di aziende agricole e dimensione in ettari delle stesse per ogni regione di Italia. (fonte ISTAT, elaborazione dell'autrice)

Anche per produzione le aziende settentrionali registrano performance di gran lunga migliori di quelle del resto di Italia. Il volume percentuale della produzione del Nord è pari al 49% del totale, seguito dalla performance del sud con il 27%, mentre il Centro e le Isole si attestano entrambi a circa l'11%. Dalla lettura dei dati si evince che seppure per numero di aziende il Sud Italia è in vantaggio sul resto del paese, analizzando la dimensione media delle aziende e i volumi percentuali della produzione agricola si nota come sono le regioni del Nord Italia ad essere le più produttive con un numero inferiore di aziende ma con superfici agricole utilizzate maggiori. Questa interpretazione è confermata dalla lettura dei risultati in termini di competitività delle aziende agricole, dove ancora una volta le regioni settentrionali fanno meglio di quelle del resto di Italia.

Per dimensione media delle Aziende Agricole per SAU la regione Basilicata si posiziona ad un livello uguale alla media nazionale pari a circa 13 ettari, mentre il numero delle aziende agricole lucane è di 38698, ben al di sotto della media nazionale (circa 58000 per regione). Confrontando i volumi produttivi della regione nel contesto del sud Italia, quello della Basilicata è il 5% del totale (i volumi maggiori sono quelli della Puglia 41%, della Campania 23% e della Calabria 21%).



Composizione percentuale dei volumi produttivi in agricoltura per nord, centro, sud e isole. Si presenta una ulteriore scomposizione per il dato del Sud relativamente alla percentuale produttiva sul totale (27%) di ogni regione. (fonte ISTAT, elaborazione dell'autrice)



Studio e localizzazione sul territorio regionale scomposto a livello comunale degli aumenti e delle diminuzioni di Superficie agricola utilizzata e numero di aziende agricole. Fonte dati ISTAT elaborazione dell'autrice

Principali produzioni agricole della Basilicata

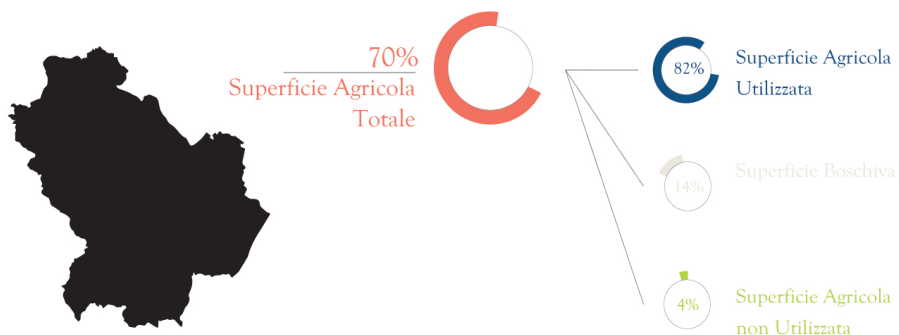
In Basilicata le forme agricole della campagna e quelle selvagge del bosco sono ancora capaci di costruire un contesto anacronisticamente separato dal resto d'Italia e del Mezzogiorno. In regione il settore che più di tutti registra numeri positivi è l'agricoltura.

Lo sguardo analitico sulla dimensione territoriale della regione restituisce per contrasto lo spazio non antropizzato e non coltivato delle grandi aree boschive, tanto da poter affermare che laddove non c'è agricoltura c'è bosco. «La Basilicata si può percorrere quasi tutta senza mai lasciare i boschi» scriveva Francesco Saverio Nitti nel 1908.

La dimensione rurale in questo entroterra del mezzogiorno di Italia si sposa con la silvicoltura, formando paesaggi di ibridazioni e connubi per molti aspetti profondamente ancestrali. È questa una grande ricchezza patrimoniale per la Lucania, regione ancora capace di trasferire intatte le immagini delle tradizioni materiali e immateriali delle generazioni di saperi e mestieri che hanno abitato e continuano ad animare questi luoghi. Tra questi i Paesaggi Rurali Storici selezionati dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dal Laboratorio per il Paesaggio e i Beni Culturali dell'Università di Firenze nel Catalogo Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici. I Castagneti del Vulture Melfese, i Vigneti di Aglianico del Vulture, gli Oliveti di Ferrandina e i Pascoli dell'Alta Murgia, paesaggi che sono l'immagine della identità nella diversità della regione, espressione dei territori e immagine di integrazione degli aspetti culturali, ambientali e socio-economici.

Sono 999.500 gli ettari della superficie regionale; di questi la superficie agricola totale (SAT)³³ è pari a 599.355 ettari circa il 70% del totale. Secondo i dati diffusi dall'ISTAT con l'Annuario Statistico Italiano nel capitolo sull'Agricoltura, la SAT della Basilicata è composta da 490.468 ettari di SAU, 84.963 ettari di superficie boschiva e di 23.924 ettari di superficie agricola non utilizzata o di altra natura. Il dato relativo alla SAU è poi ulteriormente specificato per tipologia di coltivazione prevalente in cui si specificano le quantità di superficie coltivata a seminativi e ortofrutticoli 325.609 ha –inclusi gli orti familiari–, a coltivazioni permanenti 46.823 ha –compresi i castagneti da frutto–, e a prati o pascoli 118.036 ha.

³² Area complessiva dei terreni formata dalla superficie agricola utilizzata (Sau), da quella coperta da arboricoltura da legno, da boschi, dalla superficie agraria non utilizzata (insieme di terreni non utilizzati a scopi agricoli, compresi i terreni abbandonati e le aree destinate ad attività ricreative), nonché dall'area occupata da parchi e giardini ornamentali, fabbricati, stagni, canali, cortili...



Superficie Agricola Totale	599.355 ha
Superficie agricola non Utilizzata	84.963 ha
Superficie Boschiva	23.924 ha
Superficie agricola Utilizzata	490.468 ha

La fonte dei dati utilizzati in questa fase dell'indagine è il database dell'Anagrafe Agricola regionale che fa riferimento a macro usi (definiti dalla regolamentazione PAC) della Superficie Agricola Totale che comprende oltre alle superfici coltivate anche i terreni delle aziende agricole non utilizzati a scopi prettamente produttivi (Acque, Boschi, Fabbricati...)

Dovendosi allineare alle analisi fin ora effettuate (tutte considerano la SAU) la prima operazione è stata quella di considerare solo gli USI AGRICOLI. È stata fatta una classificazione di questi prendendo come riferimento la classificazione utilizzata dall'ISTAT per le indagini sull'agricoltura (principale database consultato nelle analisi) come segue:

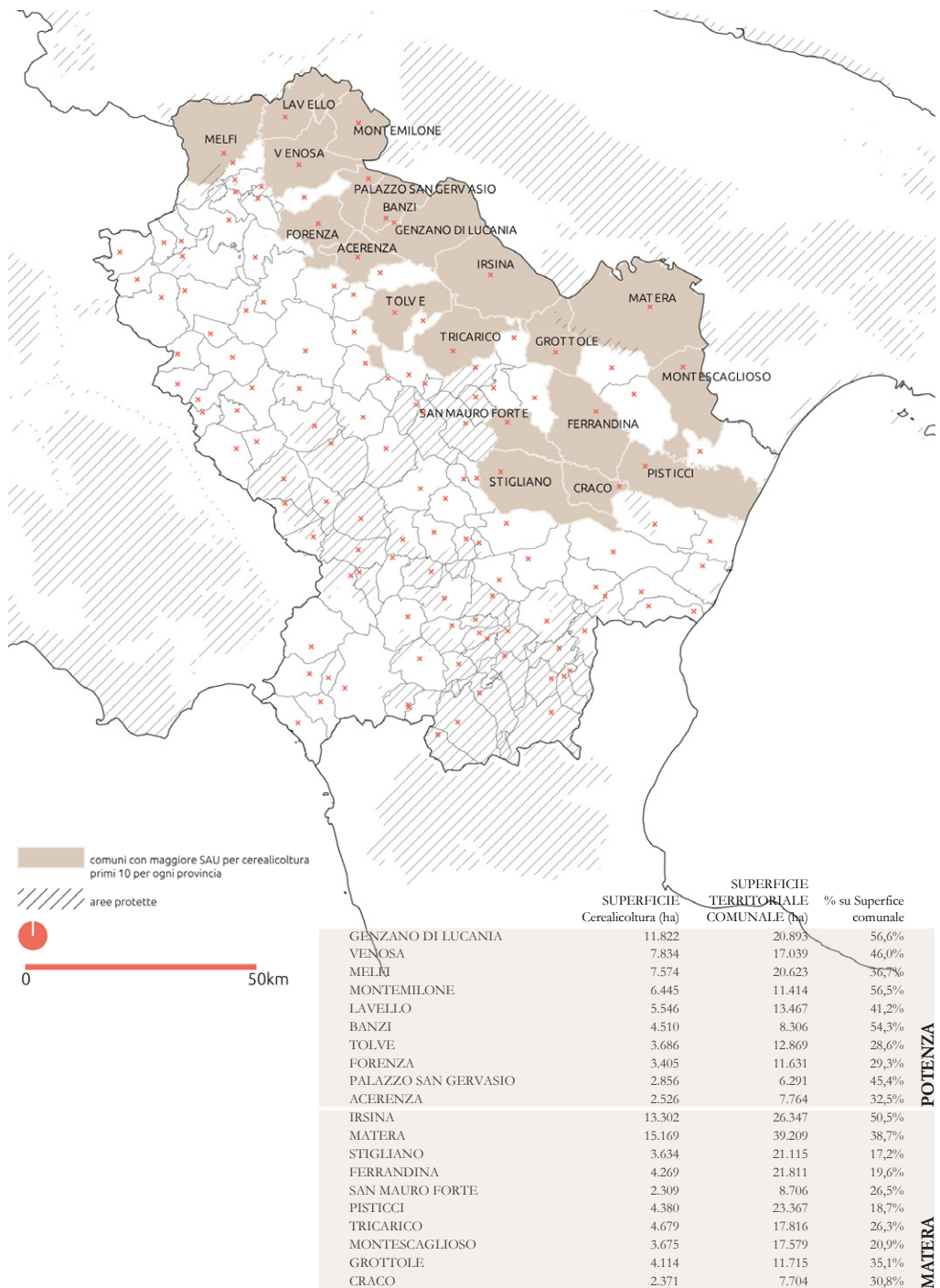
- A = Cereali, legumi e radici
- B = Ortofrutta
- C = Pascolo e foraggio
- D = Olivicoltura
- E = Viticoltura



Paesaggio cerealicolo nei pressi di Irsina

Cerealicoltura

Una parte consistente della Superficie Agricola Utilizzata della Basilicata è occupata dalle superfici per produzione cerealicola, dato che afferma l'importanza del comparto nel settore primario della regione. Nel 2018 alla coltivazione di cereali in regione sono destinati 159.945 ettari, dato che è rimasto pressoché stabile negli ultimi dieci anni (nel 2016 gli ettari coltivati in cerealicoltura erano 158.851). I volumi produttivi sono complessivamente crescenti nel lungo periodo, considerando che la produzione totale di cereali nel 2010 era pari a poco più di 4.000.000 quintali che nel 2018, dopo un picco registrato tra il 2012 e il 2016, è arrivata a 4.303.000 quintali. La produzione di spicco del settore cerealicolo lucano è il grano duro coltivato nel 2018 su una superficie totale di 115.707 ha, da cui si sono ricavati circa 3.276.272 quintali di prodotto, dato di raccolto in linea con l'intero periodo di analisi. La coltivazione di cereali interessa gran parte del territorio regionale, tuttavia emergono alcune zone in cui si registra una massiccia produzione e estese superfici adibite a queste coltivazioni. Si tratta dell'area delle colline del materano, l'area del Vulture Melfese, alcune zone nella parte settentrionale del potentino, della Val d'Agri e del Sauro.



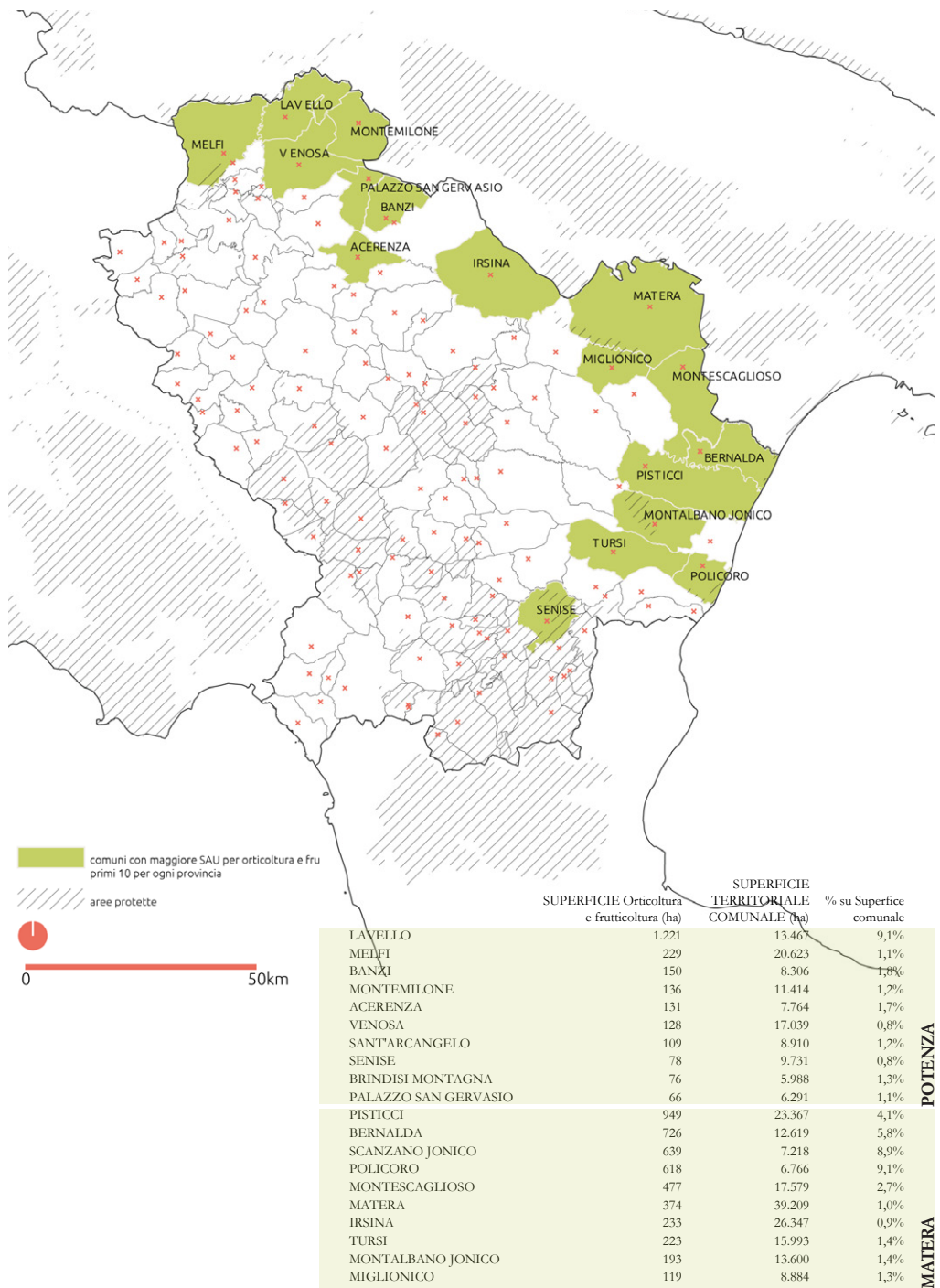
Localizzazione dei comuni con percentuale maggiore di territorio comunale a cerealicoltura. Nella Mappa e nella tabella sono indicati i primi dieci comuni per provincia di Potenza e Matera con valore percentuale rispetto al totale della superficie comunale. (Fonte Anagrafe Agricole elaborazione dell'Autrice)

*Coltivazioni del Metapontino*

Orticoltura e frutticoltura

62

Altra coltivazione punto di forza per la regione Basilicata è l'orticoltura e la frutticoltura. Nel 2018 la superficie agricola regionale dedicata alla coltivazione di ortaggi, frutta e agrumi risulta essere pari a circa 25.000 ha, risultando in calo rispetto al dato di inizio decennio del 19%. Si tratta di coltivazioni che hanno una forte dipendenza dai cicli climatici e dall'andamento delle stagioni, per questo anche il dato dei volumi produttivi risulta essere alquanto variabile nel corso del periodo osservato. La produzione totale per il comparto registra un calo del 20 % per quantità di raccolto nel periodo 2010-2018. Si tratta di coltivazioni diffuse in areali tradizionalmente vocati per condizioni morfologiche e climatiche, la Valle dell'Ofanto, la Val d'Agri e il Metapontino, dove si concentra la maggior parte delle superfici lucane per la produzione orto-fruttifera. È il Metapontino il cuore produttivo del comparto, ma anche la zona ad alta specializzazione produttiva sancita anche dalla istituzione del Distretto agroalimentare di Qualità del Metapontino, riconosciuto dalla Regione Basilicata con la D.G.R. n.1256 del 2004 e istituito con la D.C.R. n.855 del 2004. Il Distretto localizzato lungo la fascia ionica della regione interessa l'area di 12 comuni Bernalda, Colobraro, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, San Giorgio Lucano, Scanzano Jonico, Tursi e Valsinni. Il Distretto copre circa 24.000 ha con l'85% della produzione ortofrutticola regionale. Nel territorio sono presenti 5000 aziende agricole, 9 Organizzazioni di Produttori ortofrutticoli e 9 impianti di commercializzazione. Le colture principali dell'area del metapontino sono: pesco, albicocco, susino, fragola, arancio.



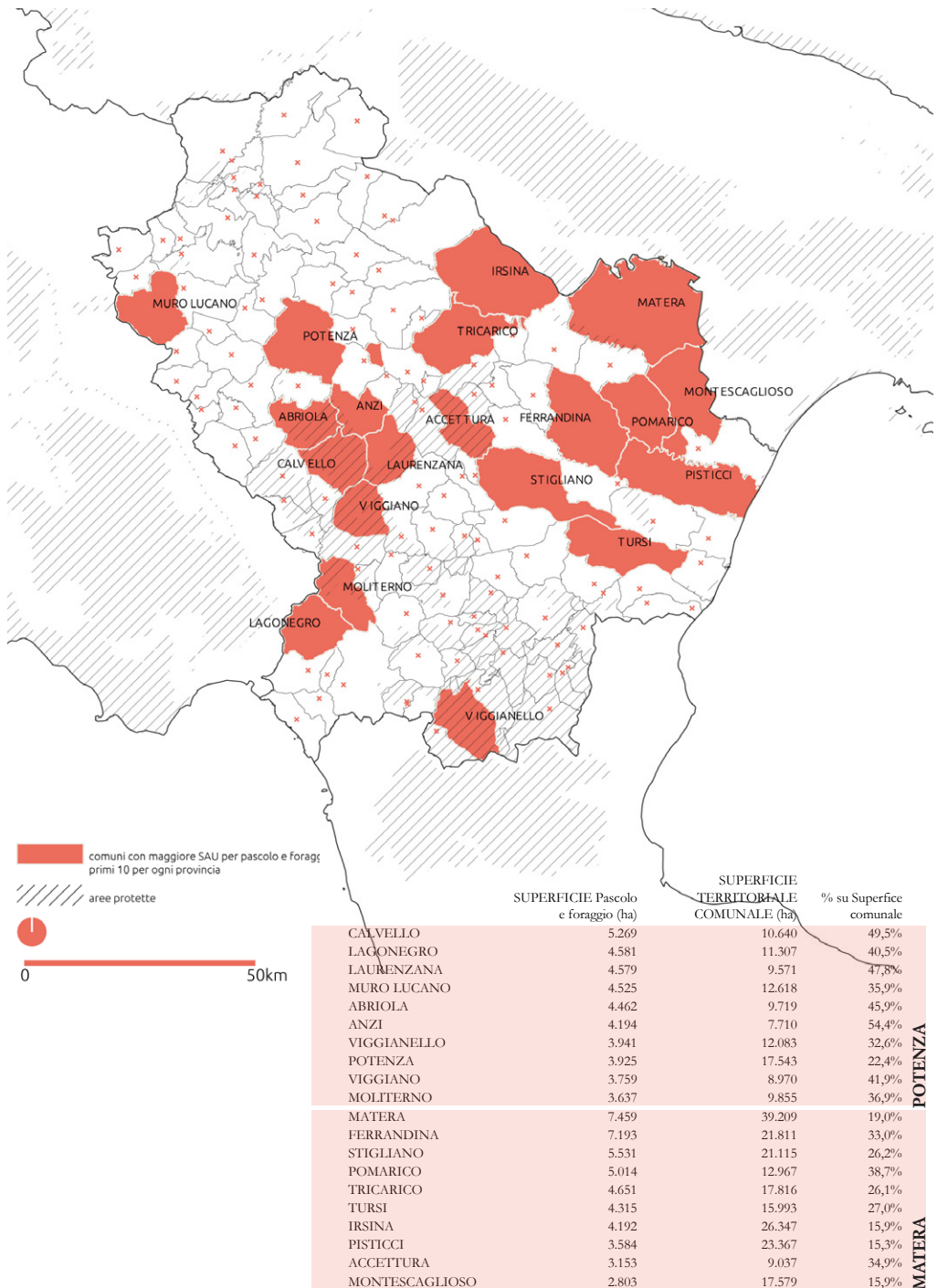
Localizzazione dei comuni con percentuale maggiore di territorio comunale in orticoltura e frutticoltura. Nella mappa e nella tabella sono indicati i primi dieci comuni per provincia di Potenza e Matera con valore percentuale rispetto al totale della superficie comunale. (Fonte Anagrafe Agricole elaborazione dell'Autrice)



Pascoli nel territorio di San Mauro Forte

Pascolo e foraggio

Assieme alla cerealicoltura, il pascolo e il foraggio costituiscono una importante caratteristica del paesaggio produttivo agricolo lucano. L'estensione totale delle superfici della regione utilizzate per le colture foraggere temporanee, permanenti e per i prati e i pascoli è di circa 180.000 ettari nel 2019. Di questi sono circa 147.000 gli ettari utilizzati in maniera permanente da coltivazioni prati e pascoli. Si tratta di un paesaggio che in numerosi comuni della Basilicata interessa una elevata percentuale del totale della superficie territoriale comunale (come evidenziato dalla tabella nella pagina accanto), dato a cui si deve aggiungere la considerazione riguardo il fatto che, secondo i dati forniti dal database dell'Anagrafe Agricola, il pascolo e il foraggio sono le coltivazioni prevalenti in 83 dei 100 comuni della Basilicata. Si relazionano con questi dati quelli relativi alla consistenza delle attività zootecniche in regione; secondo i dati dell'Istat in Basilicata il tipo di allevamento con più capi è quello relativo alle specie ovine e caprine con più di 300.000 capi, seguito da quello bovino con circa 94.000 capi. Relativamente a quest'ultima tipologia vi è da segnalare il ricco patrimonio di pascoli podolici della regione, a cui sono legate differenti zone della Lucania e numerose tradizioni e manifestazioni.



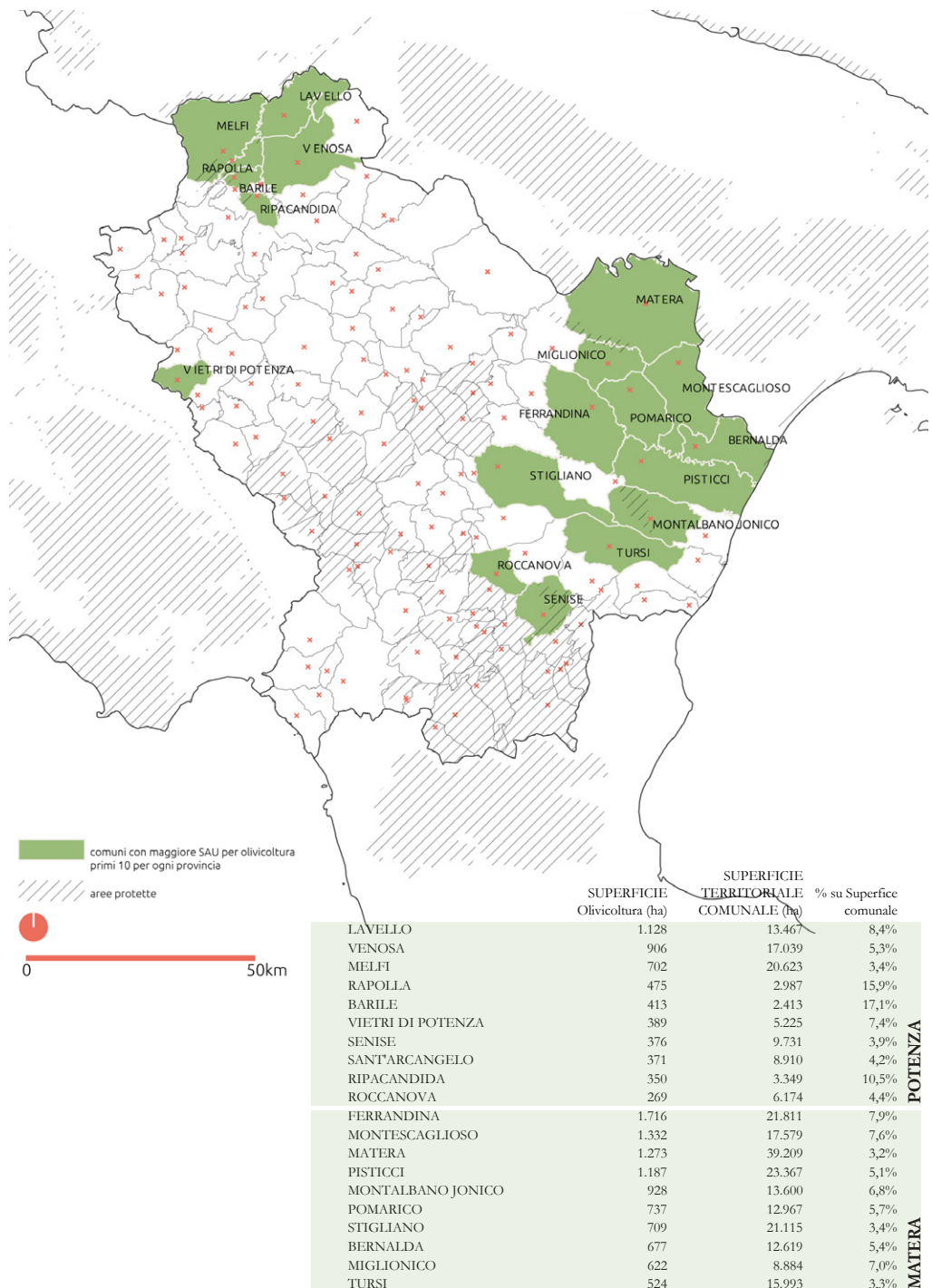
Localizzazione dei comuni con percentuale maggiore di territorio comunale a pascolo e foraggio. Nella mappa e nella tabella sono indicati i primi dieci comuni per provincia di Potenza e Matera con valore percentuale rispetto al totale della superficie comunale. (Fonte Anagrafe Agricole elaborazione dell'Autrice)



Uliveti nel territorio di Aliano

Olivicoltura

Il comparto olivicolo rappresenta un altro settore importante nel settore primario lucano, la coltivazione a uliveti infatti contraddistingue numerose aree della regione. L'estensione delle superfici nel periodo di riferimento dell'osservazione 2010-2018 ha registrato un calo del 17% attestandosi nel 2018 a 26.086 ha. Si tratta di una produzione caratterizzata da una estrema polverizzazione delle superfici agricole utilizzate per azienda agricola, spesso si tratta di piccole imprese a coltivazione perlopiù familiare. Molteplici le aree di produzione di olio sul territorio con colture variegata, tra queste le colline del materano, alcune aree del Pollino e del Melandro, e la zona del Vulture. Quest'ultima detiene il riconoscimento DOP per la produzione dell'Olio del Vulture estesa sulla superficie territoriale di Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa. La zona è anche l'area del Distretto Agroindustriale del Vulture istituito con la D.C.R. n. 749 del 2004. Il distretto comprende il territorio di 15 comuni -Atella, Barile, Filiano, Ginestra, Lavello, Melfi, Maschito, Montemilone, Rapolla, Rapone, Rionero in Vulture, Ripacandida, Ruvo del Monte, San Fele e Venosa- ed è nato per rafforzare i legami tra agricoltura e l'industria di trasformazione alimentare, altra attività dominante dell'area, in un'ottica di integrazione sistemica.



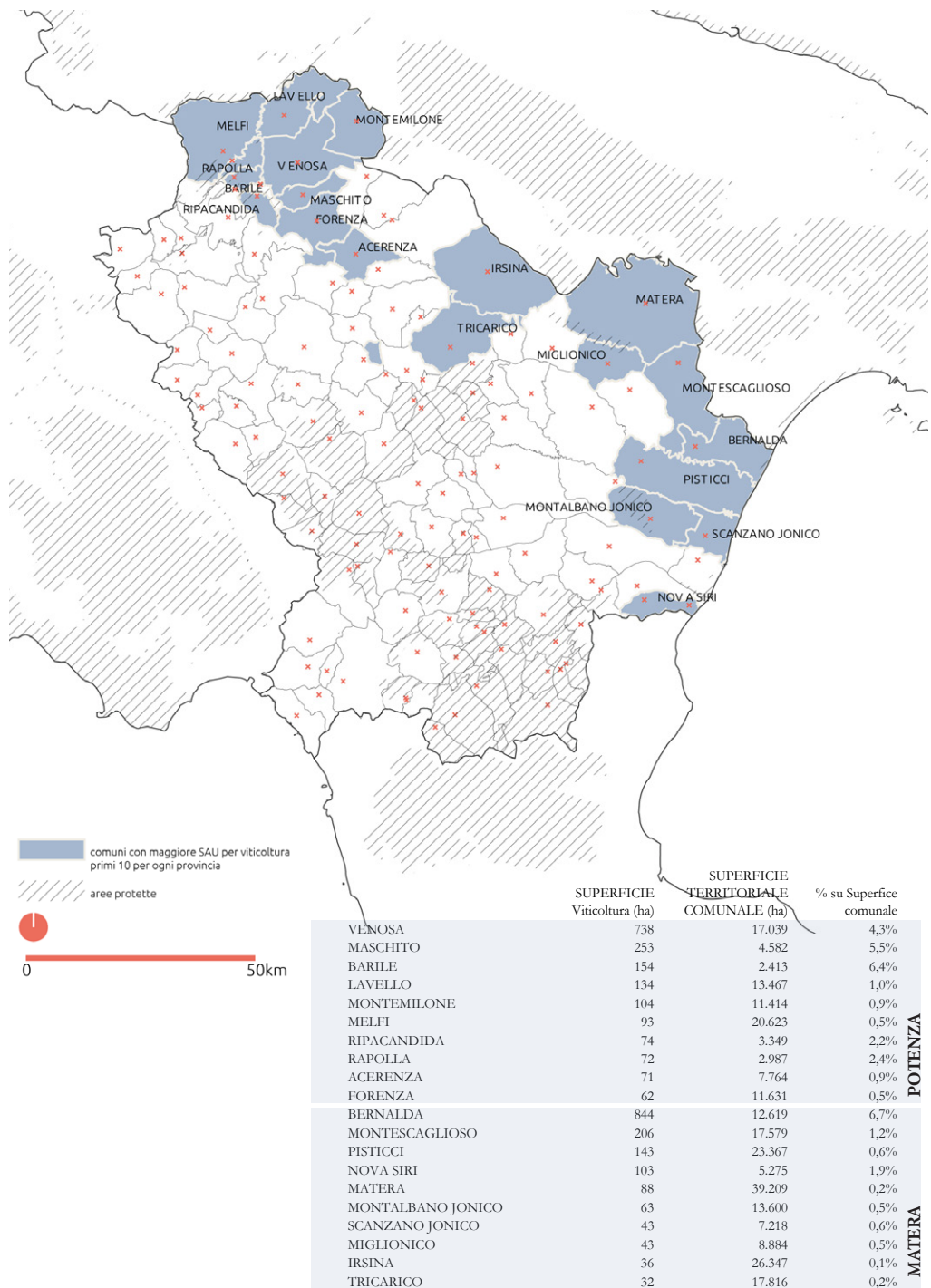
Localizzazione dei comuni con percentuale maggiore di territorio comunale olivicoltura. Nella mappa e nella tabella sono indicati i primi dieci comuni per provincia di Potenza e Matera con valore percentuale rispetto al totale della superficie comunale. (Fonte Anagrafe Agricole elaborazione dell'Autrice)



Vigneti nel territorio di Venosa

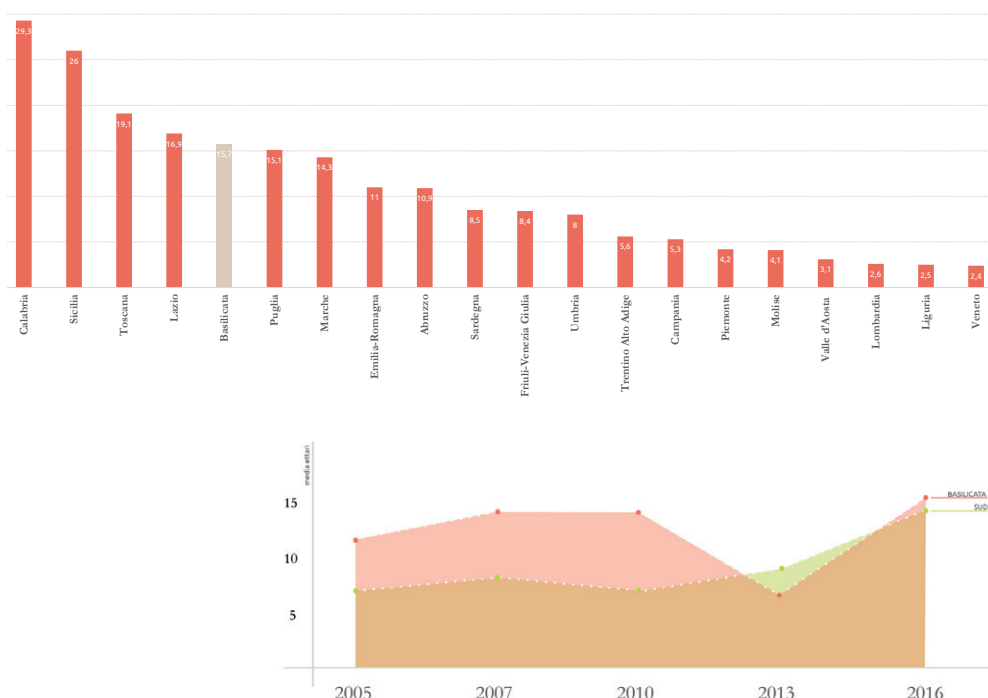
Viticultura

La coltivazione di superficie a vite in Basilicata sta assumendo una notevole importanza soprattutto riguardo alle coltivazioni di qualità riconosciute dall'Unione Europea (vini DOCG, DOC, IGP). Si registra una contrazione delle superfici produttive, in linea con la tendenza già fotografata dal censimento del 2010, che nel periodo 2010-2018 arriva a superare il 50%. A questa rimodulazione della produzione corrisponde una diminuzione dei raccolti pari a circa il 22%. Questi cali sono da attribuirsi a molteplici cause, tra le quali le norme per contenere il surplus produttivo del comparto che a partire dal 2000 sta adeguando i volumi produttivi alle richieste del mercato. A questa drastica diminuzione la produzione vitivinicola della Lucania sta rispondendo migliorando sempre più le qualità del prodotto finale, azione riconoscibile nella certificazione di quattro etichette sul territorio regionale. Gli areali di produzione a livello regionale sono l'area del Vulture, le colline del Materano e la Val d'Agri, zone di produzione dei vini con certificazioni DOC, DOCG e IGT l'Aglianico del Vulture, il Matera DOC, il Grotтино di Roccanova e il vino delle Terre d'Alta Val d'Agri.



Localizzazione dei comuni con percentuale maggiore di territorio comunale in viticoltura. Nella mappa e nella tabella sono indicati i primi dieci comuni per provincia di Potenza e Matera con valore percentuale rispetto al totale della superficie comunale. (Fonte Anagrafe Agricole elaborazione dell'Autrice)

L'agricoltura biologica è in espansione in Basilicata. Secondo i dati diffusi dell'ISTAT nelle statistiche sull'agricoltura in Basilicata nel 2016 le aziende dedite alla coltivazione biologiche erano 4437. Da allora è ragionevole pensare che ci sia stata un'ulteriore crescita considerando che sempre nel 2016 la Basilicata era, nei dati diffusi dall'ISTAT, la regione del Mezzogiorno di Italia con più superficie a conversione biologica di tutte. I dati diffusi sul portale della Regione Basilicata lo confermano, 5340 aziende produttrici ed una superficie agricola dedicata al biologico di 116mila ha circa, che costituiscono quasi $\frac{1}{4}$ dell'intera SAU della regione. Sulla forte dinamica di crescita del biologico in regione hanno inciso molto le politiche della PAC e del FEASR istituite in Basilicata, con aiuti al reddito per i coltivatori che nel periodo di programmazione 2014-20 hanno convertito del tutto o in parte la propria superficie agricole a coltivazioni biologiche. La normativa al riguardo fa riferimento al Regolamento della Comunità Europea del 28/06/2007 n. 834/2007, recepito nella legislazione regionale di indirizzo con la Legge Regionale del 27/04/1999 n.14 che disciplina le produzioni biologiche a livello regionale.



Media di ettari in coltivazioni biologiche per regioni e confronto dato della Basilicata con quello del sud Italia (fonte ISTAT, elaborazione dell'autrice)

L'Italia è la nazione europea ad avere più prodotti con certificazioni DOP/IGP, seppur per produzione e commercializzazione, nazionale ed internazionale, il settore continua a essere trainato da un numero ridotto di produzioni. In Basilicata si contano 9 prodotti con certificazione l'Olio del Vulture, il Peperone di Senise, il Pecorino di Filiano, il Pane di Matera, la Melanzana Rossa di Rotonda, la Lucanica di Picerno, il Fagiolo di Sarconi, il Fagiolo bianco di Rotonda e il Canestrato di Moliterno. Secondo i dati diffusi dall'ISTAT nel 2017 in Basilicata la superficie agricola investita per la produzione di prodotti a marchio interessa circa 149 ha in calo rispetto all'inizio del decennio del 28% (nel 2010 gli ettari erano 206). La filiera regionale dei prodotti a marchio coinvolge nel 2017, sempre secondo i dati dell'ISTAT, 121 produttori, dato in crescita rispetto al 2010. In regione si contano inoltre 47 strutture per la trasformazione di questi prodotti nel 2017. La lettura dei dati emerge una spiccata frammentazione del settore, spesso costituito da produttori che lavorano i propri prodotti a livello artigianale, condizione che non consente agli stessi di entrare nel meccanismo di certificazione e di avere delle difficoltà di un inserimento commerciale differente dai canali fiduciari.

Oltre ai prodotti con certificazione DOP e IGP è opportuno ricordare i Prodotti Alimentari Tradizionali PAT, delle produzioni di nicchia che per una serie di circostanze non hanno le caratteristiche per entrare all'interno delle dinamiche di certificazione europea. Sono prodotti che caratterizzano i territori interni, lontani dai mercati e dai poli dell'agroindustria e che necessitano di modalità di conservazione e stagionatura non conformi alla normativa comunitaria. Si tratta di prodotti individuati dalle regioni e iscritti in un registro nazionale del MIPAAF nonché riconosciuti come patrimonio culturale di Italia. Sono produzioni limitate per quantità e localizzate in piccoli areali, e spesso prodotti e commercializzati solo nella zona di origine. In Basilicata l'elenco del MIPAAF, aggiornato al 2020, conta 149 PAT.

Di importanza analoga sono i presidi Slow Food della regione, riconosciuti dalla Fondazione Slow Food con l'obiettivo di tutelare la biodiversità, i saperi produttivi tradizionali dei territori e di affiancare i produttori nella messa in atto di pratiche produttive sostenibili e coerenti all'approccio buono, pulito e giusto di Slow Food. Dal 2008 questi presidi hanno contribuito a salvaguardare razze animali, specie vegetali e tradizioni alimentari da una possibile estinzione, dimostrando il ruolo attivo della cooperazione associativa nell'affiancamento dei produttori e nella condivisione di pratiche ed esperienze. In Basilicata i presidi Slow Food sono cinque: la Pera signora della Valle del Sinni, il Caciocavallo podolico della Basilicata, il Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola, l'Oliva infornata di Ferrandina e la salsiccia "Pezzente" della montagna materana.





L'innovazione può essere lo strumento per rispondere alle sfide dell'agricoltura emerse dallo studio del contesto economico del settore primario italiano, nonché lo strumento collaterale da utilizzare per fornire opportunità collegate alla esigenza di sostenibilità. Cosa significa essere innovativi in agricoltura? Per rispondere a questa domanda si è scelto di inquadrare l'innovazione all'interno della sua definizione più generale (Manuale di Oslo, 2018) per poi specificarla attraverso l'analisi delle declinazioni che la stessa ha avuto all'interno delle strategie e delle politiche nazionali e regionali riguardo l'agricoltura.

Il Manuale di Oslo a partire dal 1992 fornisce delle linee guida per la valutazione dell'innovazione in Europa³³. Nel corso di questo trentennio le attività produttive oggetto della trattazione del manuale sono cambiate notevolmente e sempre più l'innovazione è un requisito per tutte le attività economiche senza distinzione di settori e specializzazioni. Emerge il requisito fondamentale di novità rispetto al passato che l'innovazione porta con sé, novità che si configura come un output di miglioramento sia per le caratteristiche e l'uso di un prodotto che per le fasi processuali concorrenti alla produzione di un bene o un servizio. Come ben spiegato in numerosi passaggi del Manuale “the minimum requirement for an innovation is that the product or business process must have one or more characteristics that are significantly different from those contained in the products or business processes previously offered by or used by the firm...”. Il Manuale provvede anche alla definizione di una tassonomia dell'innovazione distinguendo in questa due principali tipologie di innovazione: l'innovazione di prodotto e l'innovazione di processo produttivo. L'innovazione di prodotto definita come “A product innovation is a new or improved good or service that differs significantly from the firm's previous goods or services and that has been introduced on the market” può riguardare risorse, intese come oggetti tangibili, o servizi, attività intangibili che sono prodotti ed utilizzati in maniera simultanea al cambiamento di alcune condizioni produttive. L'innovazione di processo produttivo è definita come “A business process innovation is a new or improved business process for one or more business functions that differs significantly from the firm's previous business processes and that has been brought into use in the firm”, si tratta di un cambiamento rilevante nelle caratteristiche del processo produttivo e riguarda le fasi della produzione di risorse e servizi, della distribuzione e della logistica, del marketing e della vendita, dell'informazione e della comunicazione, dell'amministrazione e del management e dello sviluppo di processi di business. È un'innovazione che implementa le prestazioni dei servizi che una determinata attività economica può offrire in termini di efficacia, efficienza, resilienza, affidabilità, convenienza ed usabilità. Il Manuale precisa inoltre come molto spesso l'innovazione può essere il risultato di più tipologie di innovazione interconnesse tra loro che nel risultato finale non sono distinguibili.

³³ Il Manuale di Oslo definisce l'innovazione come “An innovation is a new or improved product or process (or combination thereof) that differs significantly from the unit's previous products or processes and that has been made available to potential users (product) or brought into use by the unit (process)”.

L'aspetto che occorre evidenziare dalla lettura della definizione che il Manuale di Oslo dà all'innovazione è l'allargamento dei contenuti e dagli ambiti di applicazione a cui si riferisce l'atteggiamento innovativo. Ampliamento che coinvolge anche l'agricoltura. Anche in questo settore l'innovazione è un fattore determinante per la definizione di strategie per l'incremento della produttività e dell'efficienza ma anche per il miglioramento delle prestazioni del settore in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

In Italia il Piano Strategico Nazionale per la Ricerca e l'Innovazione in Agricoltura elaborato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e dalla Rete Rurale Nazionale elabora una strategia operativa costruita a partire da una valutazione delle potenzialità del settore agricolo nazionale e degli elementi da tutelare e valorizzare. La strategia individua sei asset definiti a partire dai temi trasversali che riguardano in vario modo il settore e dalle definizioni programmatiche della documentazione nazionale ed europea in termini di ricerca ed innovazione. Le sei aree strategiche sono:

- Aumento sostenibile della produttività, della redditività e della efficienza delle risorse negli ecosistemi;
- Cambiamento climatico, biodiversità, funzionalità dei suoli ed altri servizi ecologici e sociali dell'agricoltura;
- Coordinamento ed integrazione dei processi di filiera e potenziamento del ruolo dell'agricoltura;
- Qualità, tipicità e sicurezza degli alimenti e stili di vita sani;
- Utilizzo sostenibile delle risorse biologiche a fini energetici ed industriali;
- Sviluppo e riorganizzazione del sistema della conoscenza per il settore agricolo, alimentare e forestale.

Per ognuna delle aree strategiche il Piano individua le innovazioni già disponibili e le esigenze di ricerca necessarie alla soddisfazione di esigenze di innovazione che emergono dall'analisi del settore. Gli strumenti individuati dalla strategia per l'attuazione degli asset sono i programmi europei per la ricerca e l'innovazione (Horizon 2030) e le politiche del settore agricolo europee, nazionali e regionali.

Il settore agricolo europeo è regolamentato in tutti gli stati tramite la Politica Agricola Comune PAC dal 1962. Si tratta della prima politica europea, nata nel dopoguerra per assicurare la certezza dei rifornimenti ai sei paesi del Mercato europeo comune (che allora erano Italia, Francia, Germania, Paesi Bassi, Belgio e Lussemburgo). La PAC rappresenta una politica di intesa tra agricoltura e società e tra le sue finalità c'è il sostegno agli agricoltori e il miglioramento della produttività agricole, la tutela degli agricoltori dell'Unione Europea, gli aiuti in caso di calamità naturali e la gestione congrua delle risorse, la tutela dei paesaggi rurali e dell'economia rurale mediante la promozione di misure ad hoc per il settore agricolo. La politica definisce le condizioni per il raggiungimento delle finalità considerando tre principali risultati da ottenere: i. la produzione di alimenti, il settore agricolo europeo è tra i più vari ed abbondanti del mondo

nonché ricco di tradizioni differenti, ma anche tra i maggiori esportatori, l'UE svolge dunque un ruolo fondamentale per la sicurezza alimentare dell'intero pianeta; ii. Lo sviluppo delle comunità rurali, fornendo ai produttori le modalità di accesso a strumenti di innovazione per la produzione, la trasformazione e la distribuzione dei prodotti; iii. La sostenibilità ambientale delle attività agricole, attraverso misure che consentono agli agricoltori di produrre e contemporaneamente proteggere la natura e la biodiversità, utilizzando le risorse con prudenza per garantire la qualità della produzione e della vita sulla terra anche alle generazioni future.

La PAC è oggi una politica comune a tutti gli stati dell'Europa e finanziata a livello europeo con circa il 40 % delle risorse dell'intero bilancio comunitario. Riconoscendo il ruolo fondamentale dell'agricoltura all'interno della economia dell'Europa e la consapevolezza delle enormi incertezze a cui il settore è soggetto, la PAC interviene con differenti modalità:

I. Attraverso il sostegno al reddito, ovvero pagamenti diretti che garantiscono la stabilità dei redditi e ricompensano gli agricoltori per il prezioso contributo che danno alla preservazione dello spazio rurale attraverso le loro cure continue,

II. Adottando le misure di mercato che aiutano ad affrontare situazioni difficili a cui è soggetto il settore come contrazioni di prezzi o cali della domanda;

III. Mediante la messa a punto di misure per lo sviluppo rurale con programmi a livello nazionale e regionale costruiti per rispondere alle esigenze differenti e specifiche delle zone rurali.

Le azioni sostenute dalla PAC appena enunciate sono messe in campo attraverso l'utilizzo di due fondi del bilancio europeo, il fondo europeo agricolo FEAGA, utilizzato per le misure previste per il sostegno diretto agli agricoltori e per le misure di mercato che costituiscono il primo pilastro della PAC, e il fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale FEASR che si occupa di finanziare le misure per lo sviluppo rurale, secondo pilastro della PAC. Quest'ultimo è il fondo che sostiene tutte quelle misure che incentivano la vitalità e la redditività delle comunità rurali europee. Il FEASR promuove la competitività del settore agricolo, assicura la gestione sostenibile delle risorse naturali e le azioni per il clima e promuove azioni per raggiungere uno sviluppo territoriale equilibrato delle economie e delle comunità rurali. È un fondo strutturale europeo e l'ammontare del suo bilancio per il sessennio 2014-20 sarà speso in azioni attuabili fino al 2023. Ogni stato membro dell'UE è tenuto a promuovere azioni per lo sviluppo rurale utilizzando il fondo FEASR allo scopo di raggiungere gli obiettivi trasversali dell'innovazione, della mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici, dell'inclusione sociale in agricoltura, della promozione di azioni a sostegno della sostenibilità nel settore e nella organizzazione corretta delle filiere alimentari. Il fondo organizza le azioni finanziabili classificandole secondo sei priorità:

I. Promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione in agricoltura, silvicoltura e zone rurali;

II. Migliorare la redditività e la competitività di tutti i tipi di agricoltura e promuovere tecnologie agricole innovative e gestione sostenibile delle foreste;

III. Promuovere l'organizzazione della catena alimentare, il benessere degli animali e la gestio-

ne dei rischi in agricoltura;

IV. Promuovere l'efficienza delle risorse e sostenere il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resistente al clima nei settori agricolo, alimentare e forestale;

V. Ripristinare, preservare e migliorare gli ecosistemi legati all'agricoltura e alla silvicoltura;

VI. Promuovere l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle aree rurali.

Per affrontare queste priorità ogni stato europeo sviluppa il proprio programma di sviluppo rurale PSR elaborato in base alle caratteristiche dei territori e delle economie agricole, e alla definizione di sfide e priorità per il settore. A livello nazionale le regioni elaborano a loro volta un PSR in linea con quello nazionale in cui si definiscono le azioni da intraprendere a livello regionale sempre con riferimento alle sei priorità stabilite a priori dal fondo.

Il PSR della Basilicata

Il PSR della regione Basilicata delinea le priorità della regione relativamente all'utilizzo di circa 670 mln di euro del bilancio UE per il periodo 2014-20. Le priorità scelte dalla regione sono il miglioramento della competitività delle aziende (priorità II), la preservazione e il miglioramento degli ecosistemi e nell'uso delle risorse (priorità IV), e le azioni per il miglioramento delle condizioni di vita nelle zone rurali (priorità VI).

A queste priorità la regione ha dato maggiore importanza senza tuttavia escludere le azioni verso le rimanenti tre priorità previste dalla legislazione europea.

Nelle pagine che seguono sono riportate delle tabelle riassuntive che illustrano in che modo il PSR della Basilicata ha applicato le direttive europee nella articolazione delle misure della normativa regionale, e in che modo la regione ha sviluppato il tema dell'innovazione all'interno del PSR.

Priorità del Regolamento UE 1305/2013	Parole chiave PSR Basilicata	Azioni principali PSR Basilicata	Obiettivi	Misure PSR Basilicata
- I - Promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione in agricoltura, silvicoltura e zone rurali	CAPITALE UMANO RETI INNOVAZIONE RICERCA	Trasferimento di conoscenze a sostegno dell'innovazione al fine di aumentare le prestazioni economiche e ambientali delle aziende agricole nonché per lo sviluppo delle zone rurali	1a: Stimolare l'innovazione, la cooperazione, la base di conoscenze 1b: Rafforzare i legami con la ricerca ecc. 1c: Formazione	01 conoscenza 02 consulenza 16 cooperazione 16 cooperazione 01 conoscenza
- II - Migliorare la redditività e la competitività di tutti i tipi di agricoltura e promuovere tecnologie agricole innovative e gestione sostenibile delle foreste	RISTRUTTURAZIONE DIVERSIFICAZIONE RICAMBIO GENERAZIONALE	Il sostegno sarà mirato all'innovazione di processo e di prodotto nelle aziende agricole e agroindustriali. L'obiettivo è di migliorare la qualità dei prodotti e di diminuire i costi di produzione. Ugualmente importanti sono il rafforzamento della sostenibilità ambientale, l'efficienza energetica e il miglioramento delle infrastrutture nelle zone rurali. Il PSR sosterrà la diversificazione delle aziende agricole al fine di creare nuove fonti di reddito, ad esempio attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti dell'attività agricola.	2a: Risultati economici, ristrutturazione e ammodernamento 2b: Ricambio generazionale	01 conoscenza 02 consulenza 04 investimenti 06 sviluppo aziendale 16 cooperazione 01 conoscenza 02 consulenza 04 investimenti 06 sviluppo aziendale 16 cooperazione
- III - Promuovere l'organizzazione della catena alimentare, il benessere degli animali e la gestione dei rischi in agricoltura	INTEGRAZIONE PROMOZIONE QUALITÀ FILIERE CORTE GESTIONE DEL RISCHIO	Nell'ambito di questa priorità la Basilicata intende sostenere progetti integrati nella filiera agroalimentare, con l'obiettivo di aumentare e stabilizzare la redditività della produzione primaria e di privilegiare l'ammodernamento dei processi produttivi e il sostegno a una produzione di qualità. La Regione intende incoraggiare approcci "dall'azienda agricola alla tavola" e varie forme di aggregazione in agricoltura, al fine di ridurre i costi e di migliorare la commercializzazione dei prodotti.	3a: Migliorare la competitività dei produttori primari 3b: Gestione dei rischi	01 conoscenza 02 consulenza 03 regimi di qualità 04 investimenti 09 Associazioni di produttori 16 cooperazione 01 conoscenza 05 ripristino del potenziale produttivo agricolo 16 cooperazione
- IV - Promuovere l'efficienza delle risorse e sostenere il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resistente al clima nei settori agricolo, alimentare e forestale	BIODIVERSITÀ PAESAGGIO ACQUA SUOLO	Nell'ambito di questa priorità, la Regione Basilicata intende salvaguardare la qualità delle risorse idriche mediante il sostegno a tecniche di produzione agricola in grado di ridurre la pressione sull'ambiente e contrastare l'erosione nelle zone collinari e di montagna. Il programma propone anche azioni per la gestione sostenibile degli ecosistemi e degli habitat, per evitare l'abbandono dei terreni agricoli e per la conservazione della biodiversità agricola, vegetale e animale.	4a: Biodiversità 4b: Gestione delle risorse idriche 4c: Erosione e gestione del suolo	01 conoscenza 02 consulenza 04 investimenti 08 foreste 10 AEC 11 agricoltura biologica 12 N2000 e dir. quadro acque 13 ANC 16 cooperazione

<p>- V -</p> <p>Promuovere l'efficienza delle risorse e sostenere il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resistente al clima nei settori agricolo, alimentare e forestale</p>	<p>USO DELL'ACQUA</p> <p>ENERGIA RINNOVABILE</p> <p>SEQUESTRO CO2</p>	<p>Per questa priorità la Basilicata sostiene il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resiliente ai cambiamenti climatici nel settore agricolo, soprattutto con un sostegno indiretto sotto forma di progetti di cooperazione finalizzati principalmente alla disponibilità duratura di biomassa da destinare alla produzione di energia. Il programma sosterrà lo sviluppo delle bioenergie e l'uso dei sottoprodotti agricoli e agroindustriali, la riduzione delle emissioni provenienti da attività agroindustriali e un aumento della quantità di carbonio sequestrato nel terreno attraverso le azioni forestali.</p>	<p>5a: Uso efficiente delle risorse idriche</p> <p>5b: Energia rinnovabile</p> <p>5c: Conservazione e sequestro del carbonio</p>	<p>02 consulenza 04 investimenti 16 cooperazione</p> <p>01 conoscenza 02 consulenza 04 investimenti 07 servizi di base</p> <p>01 conoscenza 02 consulenza 08 foreste 12 N2000 e dir. quadro acque</p>
<p>- VI -</p> <p>VI. Promuovere l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle aree rurali</p>	<p>DIVERSIFICAZIONE</p> <p>INCLUSIONE SOCIALE</p> <p>SVILUPPO LOCALE</p>	<p>Le azioni principali si riferiscono a stimolare lo sviluppo locale nelle zone rurali e la diffusione d'internet a banda larga (compreso lo sviluppo di servizi TIC). Più di 80 beneficiari riceveranno un sostegno per investimenti in attività extra-agricole nelle aree rurali, mentre i servizi di base saranno migliorati per 57 170 abitanti della popolazione rurale.</p>	<p>6a: Diversificazione, creazione di piccole imprese e posti di lavoro</p> <p>6b: LEADER</p> <p>6C Accesso e qualità delle infrastrutture e dei servizi</p>	<p>01 conoscenza 06 sviluppo aziendale 07 servizi di base 16 cooperazione</p> <p>01 conoscenza 07 servizi di base 16 cooperazione</p> <p>01 conoscenza 07 servizi di base</p>

All'interno del PSR tre sono le misure che lavorano sulla innovazione:

La Misura 01, attraverso l'acquisizione di competenze specifiche, favorisce il potenziamento del capitale umano rafforzando le conoscenze dei soggetti impegnati nel settore agricolo, forestale e rurale. L'acquisizione di nuove competenze facilita, tra l'altro, l'introduzione/diffusione di innovazione contribuendo all'adattamento alle sempre più articolate condizioni di mercato.

Misura 01

Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione

1.1 Sostegno per azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze

L'intervento sostiene corsi di formazione collettivi, individuali e coaching indirizzati anche a giovani che si insediano per la prima volta in aziende agricole. I corsi possono essere realizzati in diverse modalità (aula, campo, a distanza) e sono rivolti a soggetti che lavorano nei settori agricolo, zootecnico, alimentare e forestale.

1.2 Attività dimostrative ed azioni di informazione

L'intervento sostiene iniziative di informazione e dimostrazione mirate a promuovere l'innovazione nel settore agricolo regionale e, in particolare, a facilitarne la diffusione. Sono ammissibili: i) Progetti dimostrativi (incontri tecnico-pratici per illustrare nuove tecnologie e/o nuovi metodi di coltivazione e/o allevamento e/o introduzione di nuove specie/varietà/razze); ii) Progetti ed attività informative (incontri, seminari, workshop, forum, ecc., per disseminare le conoscenze e novità rilevanti su specifiche attività).

1.3 Scambi interaziendali di breve durata e visite alle aziende agricole e forestali

L'intervento ha l'obiettivo di effettuare scambi interaziendali di breve durata e visite alle aziende agricole e forestali anche di realtà extraregionali. I beneficiari organizzano e coordinano queste azioni a favore dei destinatari (imprenditori agricoli e forestali). Sono ammissibili: i) scambi interaziendali di breve durata (attività di scambio e trasferimento delle conoscenze attraverso incontri tra imprenditori agricoli e forestali); ii) visite alle aziende agricole e forestali (attività didattiche svolte in modo collettivo e attività di stage di breve periodo).

La Misura 02, attraverso il rafforzamento e la razionalizzazione del sistema di consulenza regionale, contribuisce a supportare le scelte aziendali volte ad introdurre nuove tecniche e nuove soluzioni operative, favorendo una sensibilizzazione dei produttori sia sulle tematiche economiche e produttive, sia su quelle relative alla sostenibilità ambientale delle attività agricole e forestali. La consulenza potrà anche essere associata alla realizzazione di investimenti presentati al finanziamento del PSR.

Misura 02

Servizi di consulenza, di sostituzione e di assistenza alla gestione delle aziende agricole

2.1 Sostegno per l'utilizzo dei servizi di consulenza da parte delle aziende

L'intervento prevede l'erogazione di servizi di consulenza alle imprese agricole, che si esplica in attività di carattere specialistico, realizzate da tecnici qualificati presso le imprese, volte ad affrontare problematiche specifiche dell'impresa con l'obiettivo di migliorare le prestazioni economiche (migliorare la redditività, ridurre i costi, rendere più professionale la gestione) e la sostenibilità ambientale (rispetto delle norme, adozione di pratiche meno impattanti sull'ambiente).

2.3 Sostegno per la formazione dei consulenti

L'intervento supporta attività di formazione per consulenti e tecnici per garantire qualità e pertinenza della consulenza fornita. Sono ammissibili corsi finalizzati a rafforzare la cooperazione tra gli operatori delle filiere agro-forestali, gli attori dello sviluppo rurale e il sistema della conoscenza; migliorare le conoscenze professionali e l'acquisizione di competenze specifiche degli operatori agroalimentari, forestali e rurali; promuovere servizi di formazione continua e informazione per gli operatori, pubblici e privati, che svolgono attività di assistenza tecnica e consulenza.

La Misura 16, supporta interventi che promuovono forme di cooperazione e beneficiari diversificati al fine di superare gli svantaggi economici, ambientali e di altro genere derivanti dalla frammentazione. Sostiene inoltre, lo sviluppo dell'innovazione e il trasferimento di conoscenze nel settore agricolo, forestale e nelle zone rurali. La Misura contribuisce a stimolare l'innovazione e la cooperazione nelle aree rurali, a migliorare la competitività delle aziende agricole, a perseguire gli obiettivi agro-climatico ambientali e a favorire la diversificazione e la creazione e sviluppo di piccole imprese.

Misura 16

Cooperazione

16.0 Valorizzazione delle filiere agroalimentari

L'intervento mira ad accrescere la competitività e la sostenibilità della filiera dei prodotti agroalimentari lucani attraverso la creazione di reti stabili fra i soggetti appartenenti a tutte le fasi della filiera, consolidando così l'esperienza maturata nel periodo 2007/2013. In tal senso, l'intervento contribuisce ad accrescere la competitività, la sostenibilità e il peso contrattuale dei comparti produttivi lucani attraverso un approccio bottom-up e condiviso dagli imprenditori che valorizza le filiere produttive regionali più articolate e complesse rispetto alla filiera corta.

16.1 Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI

L'intervento sostiene la collaborazione tra attori operanti a diversi livelli istituzionali, geografici e settoriali al fine di creare sinergie e contribuire agli obiettivi di crescita e di sviluppo, attraverso progetti. Le azioni sono promosse dal Partenariato Europeo per l'Innovazione (PEI) e avranno due fasi: i) costituzione del Gruppo Operativo (GO); ii) realizzazione della proposta di progetto basata sull'innovazione (tecnologica, organizzativa o sociale) nel settore agricolo, forestale e dei territori rurali.

16.2 Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie

L'intervento sostiene la realizzazione di progetti pilota e di sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi, metodi e tecnologie nonché la disseminazione dei risultati ottenuti. Le finalità generali dei progetti sono l'innovazione organizzativa, di processo e di prodotto, l'adozione di nuove tecnologie o di pratiche migliorative, l'adattamento di pratiche o tecnologie finalizzati al miglioramento della sostenibilità ambientale, economica e sociale relative ad innovazioni non mature. I progetti messi in campo con la presente sottomisura devono sempre avere un risvolto pratico volto a rispondere alle esigenze concrete del mondo agricolo, forestale e rurale.

16.3 Sostegno alla cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune

L'intervento sostiene lo sviluppo della cooperazione commerciale fra piccoli operatori nelle zone rurali attraverso lo sviluppo di associazioni di operatori del turismo rurale (agriturismi, fattorie didattiche e sociali, ecc.), la realizzazione di misure collettive per la promozione e commercializzazione del turismo rurale, l'adozione e la condivisione fra gli operatori di processi e strumenti idonei alla sostenibilità ambientale. Tali azioni consentiranno nel lungo periodo di raggiungere nuovi mercati, creare nuove conoscenze e competenze e incentivare un'economia di scala.

16.4 Sostegno per la cooperazione di filiera per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e mercati locali

L'intervento sostiene la creazione di Gruppi di cooperazione che operino nell'ambito delle filiere corte. Lo sviluppo delle filiere corte crea un legame più diretto tra imprese agricole e consumatore finale, consentendo alle prime di recuperare valore aggiunto e al secondo di trarre vantaggio di un rapporto qualità-prezzo più adeguato. Lo sviluppo delle filiere corte comporta la creazione di un rapporto di fiducia tra agricoltura e cittadini, contribuendo al mantenimento della ricchezza all'interno del territorio e ad aumentare la sensibilità alla qualità e stagionalità del prodotto.

16.5 Sostegno per azioni congiunte per la mitigazione dei cambiamenti climatici e l'adattamento ad essi

La sottomisura riguarda il sostegno a proposte di Progetti collettivi in partenariato con gli Enti gestori del territorio in grado di accrescere i risultati agro climatico ambientali attraverso iniziative finalizzate a mitigare l'effetto dei cambiamenti climatici, utilizzare in maniera efficiente le risorse idriche, preservare la biodiversità agraria e naturalistica e promuovere l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili.

16.8 Supportare la stesura dei piani di gestione forestale o di strumenti equivalenti

La sottomisura supporta l'elaborazione dei Piani di gestione forestale (Piani di assestamento forestale e strumenti equivalenti) con lo scopo di sviluppare e ottimizzare le molteplici funzioni del bosco e di contrastare la frammentarietà della proprietà forestale regionale. Inoltre, essa mira a favorire la collaborazione e la cooperazione fra le diverse figure interessate al settore e stimolare le piccole aziende a redigere un Piano di Gestione.

16.9 Sostegno per la diversificazione delle attività agricole verso l'assistenza sanitaria e l'integrazione sociale

L'intervento sostiene la costituzione, l'organizzazione, il coordinamento, gli studi pro-pedeutici e l'animazione delle forme associate dei soggetti coinvolti nell'agricoltura sociale al fine di aumentare l'accessibilità ai servizi per la popolazione e le imprese delle aree rurali, creare opportunità occupazionali, favorire azioni integrate per la valorizzazione turistica del patrimonio rurale, Sostenere progetti integrati di sviluppo locale con approccio partecipativo, attraverso modelli di governance multi-livello (approccio Leader).

Potenza, Lunedì 25 febbraio 2019

Qual è il ruolo dell'Autorità di Gestione nell'attuazione delle misure del PSR?

Il ruolo dell'Autorità di Gestione è quello di assicurare la corretta gestione del PSR in ciascun stato membro dell'Unione Europea e in ognuna delle regioni all'interno degli Stati. Ha un ruolo attivo fin dalla fase di stesura del PSR; assicura, infatti, una corretta redazione da un punto di vista strategico, attuativo e regolamentativo del PSR. Da un punto di vista operativo far parte di questo ufficio significa essere custodi della corretta attuazione del programma in termini sia di realizzazione fisica (misure e interventi) sia di corretta realizzazione finanziaria delle misure. Si tratta in sintesi di assicurare la corretta realizzazione fisica e finanziaria del PSR.

Nella stesura del cronoprogramma di attuazione delle misure e delle sotto-misure, quale esigenza si segue?

Il primo passo nella stesura di un PSR è la definizione di una strategia. Da questa si diramano gli obiettivi da conseguire su cui poi si costruiscono e si programmano gli interventi. Sulla base di questa strategia si giunge alla programmazione delle singole azioni. La programmazione 2014-20 è partita nel marzo 2016; in questi due anni e mezzo si è dato particolare attenzione ad alcune misure specifiche come quelle rivolte ai giovani. Inoltre importanti sono state le misure per l'innovazione e ricerca e le misure che attengono al tema agro climatico ambientale (biologico, agricoltura conservativa). La programmazione attiene dunque alla realizzazione degli obiettivi individuati a priori dalla strategia.

Quanto si spende rispetto alla media nazione sulla ricerca? In particolare la misura 16 prevede interventi volti al sostegno di ricerche sullo sviluppo rurale, cibo, sviluppo agro-urbano, i paesaggi agrari e sostegno di nuovi soggetti rurali?

Ci sono due sotto misure nell'ambito della misura 16. La prima sistematizza le modalità di trasferimento della ricerca in ambito produttivo, la seconda riguarda la ricerca e l'innovazione attraverso progetti pilota una ricerca che nasce esclusivamente in relazione a fabbisogni del sistema produttivo. La cosa importante è che in entrambe queste misure c'è una forte connotazione al rispetto delle esigenze dei produttori e degli imprenditori agricoli. Abbiamo stanziato 3milioni€ in linea in maniera proporzionale su quanto stanziato dalle altre regioni. Questo ha consentito di finanziare 11 progetti sulla 16.1 e altrettanti su 16.2 riteniamo sicuramente che le risorse per la ricerca siano efficaci bisognerebbe fare un'integrazione tra fondi FEASR e FESR che spesso limitano lo sviluppo e il finanziamento sincrono dei progetti.

Qual è lo stato del "sistema agricoltura" in Basilicata, i dati riferiscono di un settore stabile fortemente radicato in regione, soprattutto per alcune categorie di produzioni ... cosa manca?

L'agricoltura può funzionare se vi è un corretto funzionamento di tutti gli asset che la compongono, pubblica amministrazione, produttori associazioni di categoria, tecnici. Se questi soggetti iniziano a non trovarsi bene e ad avere dissidi tra di loro si creano dei problemi che si manifesta-

no sotto forma di carenze per l'intero settore. Nonostante l'agricoltura sia il settore principale in Basilicata, ci sono delle ineliminabili difficoltà che derivano dalla poca cooperazione tra questi attori. Un esempio tra tutti si può vedere nella poca semplificazione della pubblica amministrazione nei confronti dell'imprenditore agricolo. Questo per noi è una carenza da superare, è evidente che ad oggi per una serie di questioni la PA non è ancora tanto "moderna" quanto gli imprenditori chiedono. Altro esempio di carattere strutturale è quello che i produttori in Basilicata, seppur bravissimi nella produzione, non hanno acquisito a pieno la capacità di gestire le aziende agricole anche da un punto di vista finanziario, organizzativo e commerciale; avere un prodotto buono e non saperlo vendere non serve. Altro aspetto riguarda le associazioni di rappresentanza, molte domande di accesso ai fondi del PSR transitano attraverso i CAI che hanno gli stessi problemi della PA. In ognuno di questi soggetti ci sono ancora aspetti suscettibili di miglioramento che inevitabilmente si riflettono nell'intero settore. La carenza più evidente è quella della corretta gestione delle filiere produttive, ovvero la capacità di costruire filiere prossime ai mercati per valorizzare in termini di costo e guadagno il prodotto e soprattutto fare in modo che il valore aggiunto che si ricava dai prodotti sia equilibrato sulla intera filiera degli attori e non solo nella fase della commercializzazione. I produttori sono quelli su cui ancora oggi non converge il valore aggiunto che altri soggetti della filiere riescono ad ottenere.

Quali sono le emergenze nel settore agricolo regionale e come il PSR agisce per mitigarle?

Di sicuro tra le emergenze si può annoverare il mercato sempre più competitivo. Per competizione si intende non solo il valore costruito in base alla qualità del prodotto, ma anche la capacità di esser presente sul mercato in maniera organizzata e organica, e soprattutto esser presenti in mercati che sappiano apprezzare la qualità del prodotto.

Quali invece le peculiarità della regione su cui lavora il PSR?

Abbiamo prodotti di qualità eccellente alcuni dei quali hanno potenzialità già espresse (ad esempio la fragola Candonga) in termini sia di opportunità per prodotti che di grande biodiversità e qualità. Sono fiero di ricordare sempre che programmaticamente e operativamente abbiamo una buona intesa tra ricerca e innovazione, settori che interagiscono in maniera stretta con l'agricoltura

Quanto le attività delle aziende alimentari sul territorio possono aiutare lo sviluppo agricolo diversificato e sostenibile? (Si pensi ad esempio all'episodio della Ferrero che ha spinto la regione all'elaborazione di una carta vocazionale per la corilicoltura)

Si tratta di un esempio illuminante e positivo poiché oggi si assiste alla creazione di una rete di imprese "Basilicata in guscio", che nasce dalla volontà di diversificare la produzione, in cui l'immagine della Ferrero ha giocato di sicuro un ruolo importante. La Ferrero è stata particolarmente lungimirante e ha agito in maniera sostenibile nella scelta di investire sul territorio nazionale. Ma la lungimiranza c'è stata anche da parte della regione che ha colto la politica aziendale mettendola a sistema con la buona capacità imprenditoriale di tutti i produttori che hanno deciso di associarsi. Si tratta di avere la giusta combinazione di più settori. Molti sono gli esempi al riguardo la Orogel a Policoro, la Evra erbe officinali sul Pollino ... la regione è disposta ad accompagnare sia del punto di vista procedurale che finanziario PSR.

Per quanto riguarda le nuove aziende in Basilicata, qual è la partecipazione di giovani e donne?

La partecipazione dei giovani in agricoltura è molto alta, questo aiuta anche a risolvere alcuni gap del settore. Si pensi alla naturale innovazione che i giovani hanno nell'approcciarsi al mestiere a differenza dei loro genitori. Per quanto riguarda la rappresentanza femminile questa risulta alta rispetto altre regioni dovuta anche ad un criterio di genere della scorsa programmazione che attribuiva punteggio più alto ai richiedenti di sesso femminile, ma questa situazione ha spesso rappresentato dinamiche di convenienza (prestanome). Al di là di ciò non la partecipazione delle donne in agricoltura non è di certo un ripiego, ma una scelta consapevole che può declinarsi sia in termini di innovazione che di multifunzionalità

A che punto siamo con l'agricoltura sociale in Basilicata?

Siamo alla fase normativa. C'è una misura nel PSR, la 6.2 che riguarda l'agricoltura multifunzionale, che pone molta attenzione per la tematica e che a breve uscirà con un bando. È importante trovare la giusta connessione tra agricoltura e società. Per noi è anche l'occasione di regolamentare e fornire risorse anche ad alcune valide esperienze già presenti in regione.

Come funziona il trasporto dei prodotti alimentari dal produttore al venditore? La distribuzione è un punto di debolezza dell'intero comparto agricolo lucano?

Il sistema delle infrastrutture della regione incide molto sul trasporto dei nostri prodotti. Per questo sulle filiere più lunghe paghiamo un prezzo alto dovuto alle carenze infrastrutturali. CI troviamo purtroppo in assenza di infrastrutture commerciali che potrebbero mitigare questo problema, si parla tanto della piattaforma ZES di Taranto che potrebbe esser strategica nell'aiutare a strutturare la logistica della regione. Questo per noi sarebbe un elemento di sviluppo che consentirebbe di gestire in maniera migliore le traiettorie del mercato che oggi non governiamo perché siamo obbligati a seguire le logiche di altre piattaforme. In tutto ciò c'è da dire che influisce molto anche la domanda di mercato e la capacità di spesa del consumatore rispetto alle quali si concentrano le attenzioni e gli orientamenti localizzativi della grande distribuzione organizzata.

Qual è il grado di organizzazione in filiere dei produttori? In generale sono interessati a riunirsi per migliorare la competitività e condividere competenze?

Ci sono due fenomeni il primo è quello delle organizzazioni di produttori OP specie nell'ortofrutta, olio e vino. Essere all'interno di un OP significa essere in filiera, essere in un meccanismo organizzato in cui produzione, trasformazione e vendita funzionano bene. Ma ci sono vantaggi anche dal punto di vista del guadagno per il produttore, che ha delle certezze riguardo al prezzo di vendita, e certezze per i venditori, che sanno di poter avere sempre un prodotto ad elevata qualità. La seconda situazione è quella dei produttori che non sono organizzati in OP perché non riescono ad entrare nella logica del meccanismo di filiera che dà vantaggi e certezze sia in termini di produzione che di prezzo e qualità. Questa è dovuta in modo particolare alla difficoltà a lavorare insieme.

Per quanto riguarda i prodotti a marchio in Basilicata, esistono misure nel PSR?

In Basilicata abbiamo circa 17 prodotti a marchio, il problema è che questi generano un volume di fatturato molto basso dovuto in modo particolare alle piccole dimensioni delle aziende che tra

l'altro fanno fatica a crescere anche per la difficoltà di associarsi in consorzi. A esempio il Peperone di Senise oggi non è all'altezza del mercato, il rischio reale è che il prodotto viene venduto come prodotto a marchio anche se non risponde alle certificazioni. Nel PSR abbiamo la misure 3.1 e 3.2 promuove i prodotti sui mercati comunitari, a cui hanno aderito tutti i produttori che hanno beneficiato inoltre di sostegni per entrare nelle complesse dinamiche delle certificazioni.

[I produttori hanno interesse a costruire strategie di sviluppo agricolo e di valorizzazione del paesaggio? Quanto la valorizzazione del prodotto aiuta per la sponsorizzazione del territorio e lo sviluppo rurale?](#)

L'agricoltore percepisce molto il suo ruolo di esser custode del territorio e lo esprime in parte aderendo a sistemi di certificazione e in parte offrendo multifunzionalità, occasione per associare anche la dimensione esperienziale del cibo associato al territorio. Il produttore è consapevole della ricchezza che detiene e talvolta utilizza anche la commercializzazione del prodotto per porre l'attenzione del consumatore sul forte legame tra territorio e agricoltura.

Le spinte del mondo contemporaneo nei confronti del settore della trasformazione alimentare sembrano seguire due traiettorie principali: quella dell'innovazione e quella della sostenibilità. Quest'ultima negli ultimi anni ha assunto una importanza notevole e in continua crescita, anche per via dei numerosi protocolli internazionali tra cui quello dell'Agenda 2030 con i 17 SDGs. Molte delle sfide che la comunità internazionale si è posta di fronteggiare nella stesura dei 17 SDGs dell'Agenda 2030 risultano strettamente collegate agli attuali modelli alimentari che con la distribuzione, il trasporto e il consumo stanno mettendo il pianeta a dura prova. Il tema del cibo è dunque al centro del dibattito sullo sviluppo sostenibile soprattutto per quel che riguarda il rapporto tra produzione alimentare, clima e sviluppo. Per queste ragioni è necessario che le aziende alimentari predispongano azioni di allineamento alle linee di tendenza e agli scenari globali. Ma la sostenibilità non può esser assimilata solo nelle funzioni aziendali o nelle infinite carte dei report etici, in quanto è un tema di straordinaria attualità che interessa una platea sempre più ampia e varia di soggetti (la ricerca, i consumatori, i policy makers...). Per questa ragione l'introduzione della sostenibilità all'interno dei processi aziendali è prima di tutto una opportunità di innovazione dei processi produttivi con le richieste e le aspettative degli stakeholder, da cui le aziende possono ricavare credibilità in termini di immagine oltre che una notevole crescita in termini di business. *La sostenibilità è una strategia di business*³⁴. In che modo le aziende della trasformazione alimentare possono lavorare per integrare la sostenibilità all'interno delle dinamiche aziendali? Lo studio *Fixing the business of food*³⁵ coordinato dalla Fondazione Barilla, dall'UN Sustainable Development Solution Network, dal Columbia Centre on Sustainable INVESTMENT E DAL Santa Chiara Lab dell'Università di Siena, ha individuato quattro *key topic* su cui lavorare:

- L'impatto dei prodotti sugli stili alimentari: un'esortazione al miglioramento dell'impatto dell'azienda attraverso il lavoro sull'offerta di prodotti e servizi valutando gli impatti di questi sulla salute dei consumatori e sulla sostenibilità del pianeta
 - La produzione di cibo in modo sostenibile: i processi produttivi possono seguire la causa della sostenibilità intesa come rispetto dei diritti umani e delle risorse ambientali
 - Sostenibilità nelle relazioni con gli attori del settore: un riferimento alla necessità di migliorare le modalità con cui le aziende si relazionano con i competitors del mercato, ma anche un'esortazione verso l'assunzione di un senso di responsabilità nell'operato di filiera
 - Rapporti con le comunità: la spinta all'organizzazione di rapporti extra aziendali specie con i cittadini/consumatori attraverso la costruzione di politiche condivise con città e territori e programmi educativi per le comunità.
- Si tratta di una matrice di azioni derivata da ricerche e confronti con i differenti attori della

³⁴ Elio Silva "la sostenibilità è strategia di business" *Il sole 24ore*, 3 aprile 2017

³⁵ Sachs J. et al., 2020. "Fixing the business of food. How to align the agrifood sector with the SDGs", Barilla Foundation, UN Sustainable Development Solutions Network, Columbia Center on Sustainable Investment, Santa Chiara Lab University of Siena

filiera alimentare che identifica delle dimensioni di azione per l'allineamento delle strategie aziendali con gli SDGs a cui per i fini della trattazione è opportuno far riferimento.

In seguito si procederà alla introduzione dell'Azienda Di Leo, caso studio di questa ricerca, provando ad avanzare le prime considerazioni riguardo la definizione del rapporto tra la mission aziendale, le azioni in campo e la necessità di innovazione sostenibile dei processi produttivi. Contestualmente lo studio delle dinamiche organizzative dell'azienda, articolato seguendo le fasi del *food system* aziendale, fornirà un'importante strumento conoscitivo per valutare le azioni già in essere in tema di sostenibilità e proporre nella parte finale della ricerca una governance partecipata tra azienda città e territorio.

Una storia dal territorio, l'Azienda Di Leo

L'azienda Di Leo opera nel settore della trasformazione agro-alimentare ed in particolare produce biscotti e prodotti da forno (Biscotti di tipo estruso, Biscotti secchi, Biscotti frollini, Tarallucci e Savoiard) che commercializza con marchio proprio attraverso la grande distribuzione organizzata. Le origini dell'azienda sono da rintracciare lontano nel tempo in quanto si tratta di una realtà imprenditoriale attiva da secoli nel settore dei prodotti da forno. Nel 1935 inizia la produzione di biscotti artigianali per le feste del paese. Il tempo e le nuove tecnologie hanno aiutato la piccola realtà ad adottare una strategia di differenziazione di prodotto attraverso l'utilizzo di ingredienti di qualità, sviluppando al contempo prodotti per mercati di nicchia come quelli della linea bio (Linea «Fiorbì»). Già dal motto aziendale *“tutto il buono di una volta”* si intende quella che è la logica produttiva: il BUONO nella Di Leo è declinato e descritto puntando alla valorizzazione del prodotto a partire dall'utilizzo di ingredienti tradizionali, naturali e locali che contiene. Per questa ragione l'azienda pone un'attenzione costante alla scelta degli ingredienti da inserire all'interno dei cicli produttivi; il latte proviene interamente da filiere produttive localizzate nel nord della Basilicata e il grano tenero proviene da produttori che hanno sottoscritto un accordo di filiera tra azienda e Coldiretti Basilicata.

Per Di Leo la crescita aziendale non assume caratteri solo quantitativi ma soprattutto qualitativi attraverso diverse azioni di responsabilità sociale. Ad esempio, l'Azienda ha creduto fortemente al sostegno della candidatura di Matera a Capitale europea della Cultura 2019, diventando partner dell'evento culturale attraverso campagne pubblicitarie in cui l'Azienda ha fortemente sponsorizzato la città e mediante la sperimentazione di cicli produttivi pensati ad hoc per l'evento che hanno portato alla nascita del biscotto ufficiale dell'evento. Per l'Azienda l'attenzione alla comunità è un valore da capitalizzare in quanto si tratta dello stakeholder più importante. L'attenzione al consumatore è l'obiettivo di numerose attività aziendali, dall'innovazione dei prodotti alla strategia nutrizionale, dalla sicurezza alimentare alla comunicazione responsabile. Importante in questo senso è anche l'azione che la Di Leo sta sviluppando come partner educativo all'interno delle istituzioni scolastiche.

Nel corso della ricerca è stata operata una ricostruzione dei processi aziendali mediante la somministrazione di interviste a referenti specializzati dell'Azienda. Questi momenti di confronto

hanno consentito di ricostruire le fasi del *food system* dell'azienda di Leo e di valutare l'impegno nelle tematiche della sostenibilità.

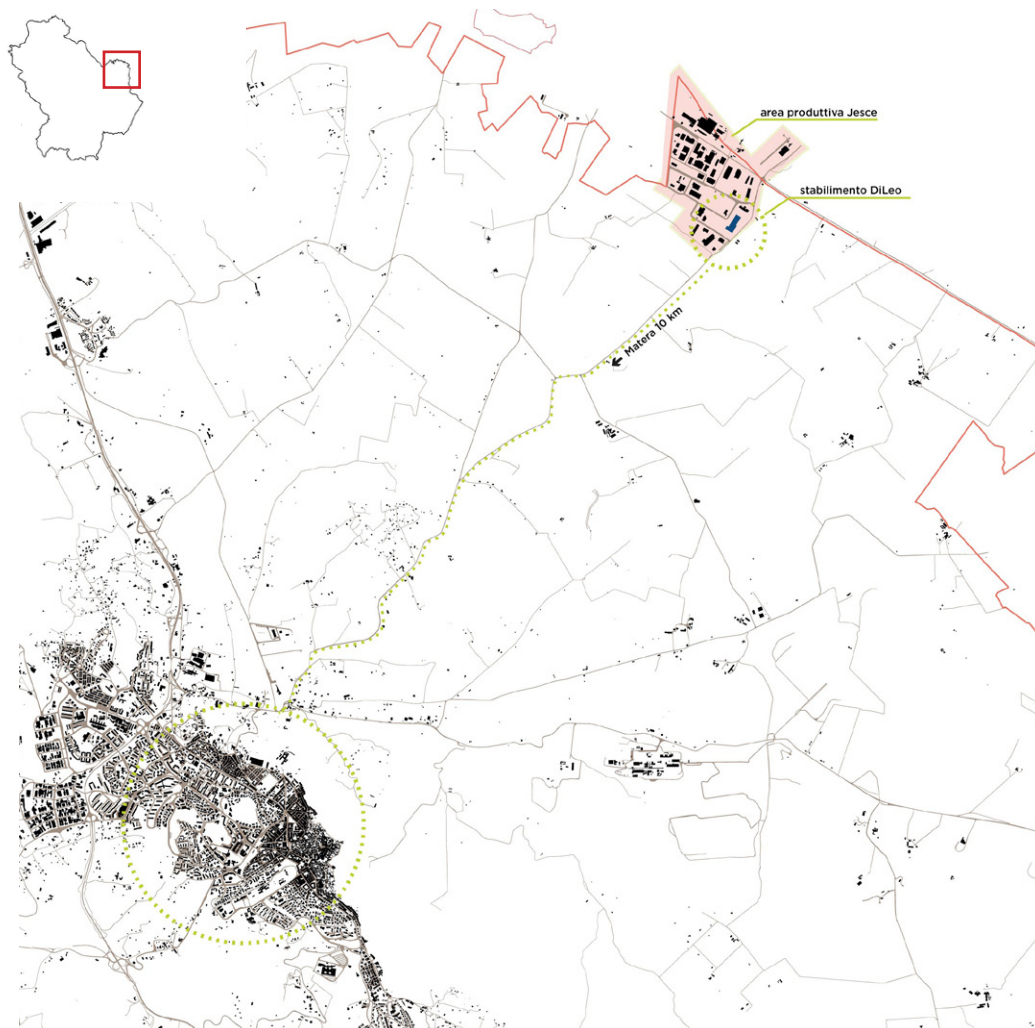
La produzione si svolge nello stabilimento Di Leo situato nella zona industriale Jesce a circa 10 km dalla città di Matera. Il ciclo produttivo dei Biscotti Di Leo parte dallo stoccaggio delle materie prime in silos di acciaio inox coibentati. Le polveri vengono trasportate prima in una stazione di setacciatura e controllo metal detector, per proseguire poi verso le singole impastatrici dove vengono miscelate con liquidi stoccati in silos interni. Gli attori maggiormente implicati in questa fase sono gli operai, i responsabili delle produzioni e gli addetti al controllo qualità. Il prodotto principale della catena produttiva è il frollino *a taglio filo*, ottenuto mediante un processo produttivo che prevede l'estrusione dell'impasto, la trafilatura a bronzo e il taglio con lama d'acciaio, fasi preliminari alla cottura in forni a banda continui ciclotermici che permettono una costante e uniforme cottura del prodotto. La caratteristica principale di questa tecnica è il risultato finale, in quanto il biscotto ottenuto ha una superficie rugosa e irregolare tanto da sembrare artigianale. Dal confezionamento è eseguito con materiale accoppiato carta-coestruso metallizzato o doppio coestruso in trasparenza con i quattro angoli ben saldati per conferire robustezza alla confezione. Ogni confezionatrice procede anche al controllo del peso ponderale e all'accertamento di eventuali contaminazioni di parti metalliche mediante un metal detector. Il confezionamento procede con la pallettizzazione delle confezioni.

Quest'ultimo processo dà il via alla fase del trasporto. Il prodotto viene trasportato in cartoni posizionati su faldoni che attraverso dei camion aziendali raggiungono le piattaforme commerciali di Italia. Qui avviene la distribuzione del prodotto attraverso la vendita dei faldoni alle principali insegne della GDO di Italia. L'unico canale di vendita dell'Azienda è la GDO, questo significa che il prodotto si trova in supermercati e ipermercati serviti dalle piattaforme commerciali in cui arriva. Il sistema di vendita della GDO è l'unico per la Di Leo in quanto veloce, fattore che ben si addice alla deperibilità del prodotto; infatti, per avere maggior tempo per vendere i biscotti occorre immetterli sul mercato con il 70/80% di vita utile. Grazie alla rete distributiva della GDO il prodotto arriva in tutta Italia, anche se vi sono delle regioni in cui è più presente ed altre in cui è più difficile trovarlo.

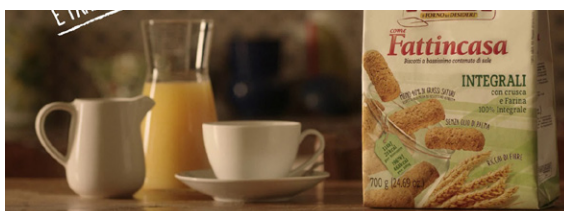
La vendita dei prodotti Di Leo avviene mediante due meccanismi; il primo è quello B2B ovvero *business to business* che si riferisce ai processi di vendita tra partner commerciali, come accade con il trasferimento del prodotto dall'azienda alla GDO, il secondo meccanismo è quello B2C ovvero *business to consumer* che fa riferimento a quelle relazioni commerciali che l'azienda detiene direttamente con i consumatori per la vendita o l'assistenza che fa riferimento alla fase di vendita del prodotto sullo scaffale dei punti vendita della GDO. La Di Leo dispone anche di una piattaforma e-commerce gestita da una società di supporto che offre un servizio di vendita on-line per i consumatori o per i piccoli rivenditori che hanno difficoltà ad accedere alle dinamiche della GDO.

Interessarsi della fase del consumo per un'azienda della trasformazione alimentare significa concentrarsi sul consumatore. L'offerta cerca di comunicare la logica produttiva della Di Leo ai consumatori mediante il racconto sul packaging, l'allestimento di uno spazio nello show-room

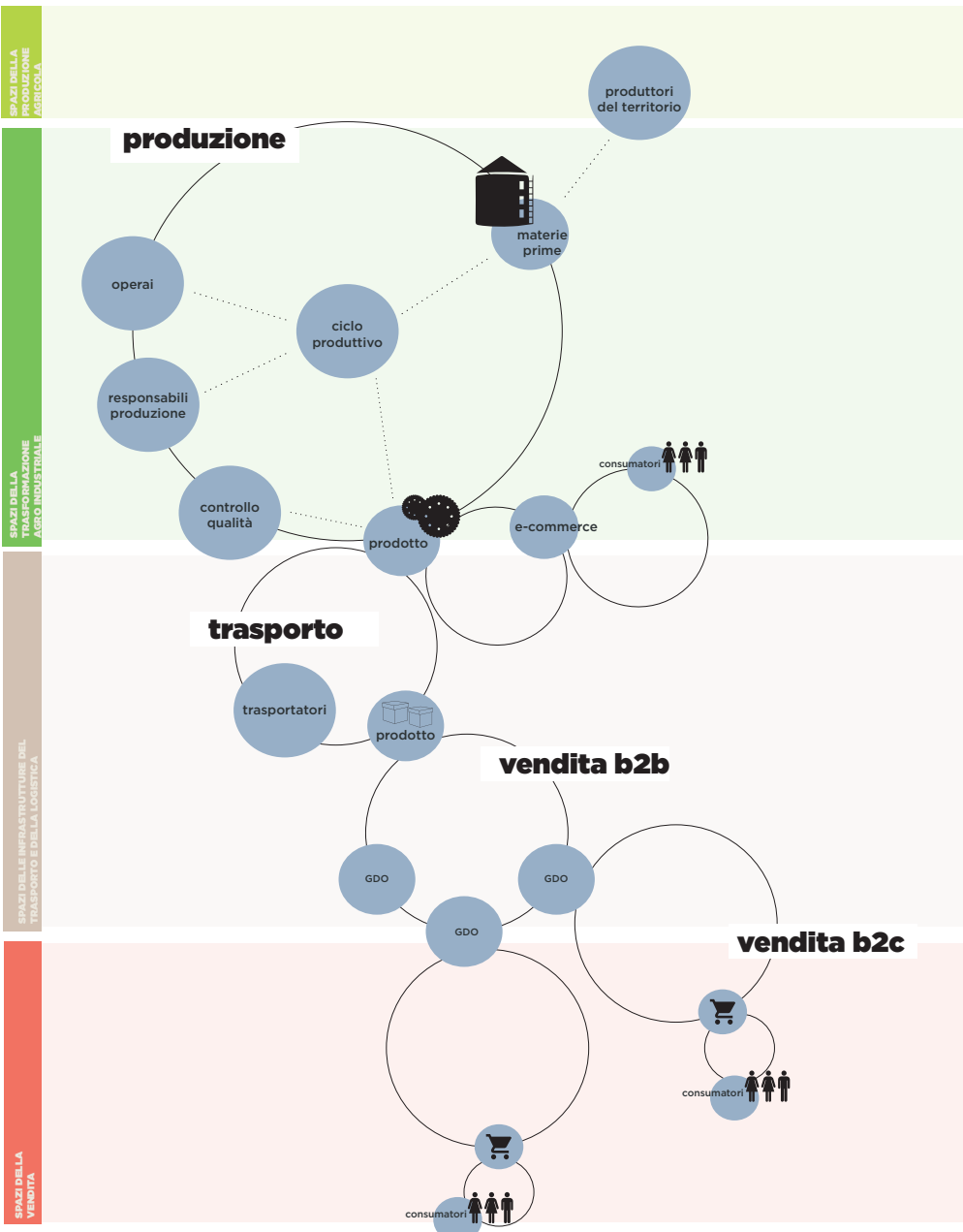
che racconta l'ideale della Di Leo e il sito web e i canali social. All'interno dell'azienda è l'ufficio marketing ad essere delegato in questo compito. Il lavoro si basa sull'analisi dell'andamento del mercato da cui si reperiscono gli input del consumatore attraverso uno studio costante di reportistiche sull'andamento dei consumi e mediante l'utilizzo di metodi per la valutare le vendite B2C. Per questo l'azienda si affida ai principali rapporti per il reperimento di dati da cui è possibile capire come reagisce il mercato alla messa in scaffale dei prodotti. Sulla base di ciò ogni anno si elabora un piano marketing in cui vengono definite le strategie di mercato da seguire. L'azienda si occupa di educazione alimentare nelle scuole di un circuito in continua crescita con scuole anche in Emilia Romagna e Trentino. È questa l'occasione per l'azienda di incontrare i ragazzi e con l'aiuto di un'esperta nutrizionista trasmettere i valori di una corretta alimentazione.



Localizzazione dello stabilimento aziendale e distanza rispetto al centro urbano della città di Matera



Nello schema della pagina accanto una ricostruzione del sistema del cibo dell'Azienda di Leo con attori e spazialità coinvolte indicati in ogni fase. In alto immagini delle attività dell'Azienda





Come si muove il cibo

Questa sezione dell'analisi provvederà a fornire una cornice descrittiva entro cui circoscrivere il funzionamento delle dinamiche collegate alla distribuzione del cibo all'interno dei mercati alimentari globali. Per far ciò si introdurrà la tematica attraverso una ricostruzione dei fattori che condizionano le dinamiche di distribuzione del cibo, chiarendo i termini della questione all'interno delle complesse dinamiche che regolano i meccanismi globalizzati.

La descrizione prosegue con un approfondimento sulla logistica che mira a chiarire quanto sia importante all'interno dell'organizzazione della intera catena distributiva l'organizzazione di una rete di infrastrutture performanti. A tal proposito una breve digressione sulle principali infrastrutture del trasporto a livello europeo chiarirà i termini dell'intero ragionamento, e provvederà a illustrare la posizione dell'Italia e della regione Basilicata dentro questa complessa rete. Chiude questa sezione dell'analisi una descrizione delle caratteristiche delle infrastrutture del trasporto della Basilicata, che contestualizza la regione all'interno del sistema di infrastrutture del Sud Italia da cui il territorio dipende in maniera molto accentuata.

Lo scopo di questa sezione di analisi è quello di dimostrare quanto sia determinante il livello di infrastrutturazione di un territorio al fine di organizzare un qualsiasi sistema di distribuzione. Al contempo però, attraverso il racconto di una storia del territorio, si provvederà alla narrazione di un'organizzazione distributiva alternativa, un episodio che dimostra il fatto che non sempre l'unica strada possibile è quella già segnata.

Tutte le dinamiche sul trasporto del cibo nel mondo contemporaneo si svolgono con un'attenzione particolare ad un fattore determinante: il tempo.

Le richieste della maggior parte dei consumatori indirizzano i mercati alimentari globali verso prodotti che non conoscono stagionalità, sempre freschi e perfetti. A ben vedere è proprio questo quello che si trova sugli scaffali dei supermercati: prodotti perfetti, puliti e ordinati, apparenza positiva che fa passare in secondo piano quelle che dovrebbero essere le domande fondamentali di ogni consumatore in fatto di cibo, perché il cibo tra tutte le cose che si possono comprare è l'unica che si mangia.

Quanta strada ha fatto questa frutta per arrivare fin qui?

E come mai non appare appassita da questo lunghissimo viaggio come ogni essere organico?

Come e da chi è stata coltivata?

Il perfetto meccanismo che regola la distribuzione di cibo nel mondo riesce a non perdere la sua verve di impenetrabilità. Resta dietro la fortezza, protetto dalla necessità fisica che regola gli acquisti, avvinghiato dietro le immagini della frutta brillante sui banchi dei supermarket, garantito dalle offerte speciali del “*soddisfatto o rimborsato*” e imbellito dal fascino esotico dei nuovi prodotti delle tendenze alimentari del consumatore contemporaneo.

Un processo invisibile ma soprattutto una corsa contro il tempo. Il momento in cui la cassa del supermercato intercetta il codice a barre del prodotto scelto è solo l'ultimo passaggio di questa catena virtuosa, ma sicuramente il più importante. Identifica il flusso di merce nei magazzini regolandone entrate ed uscite e assicurandone la presenza in ogni momento. Ma è anche misura delle scelte e delle richieste più o meno specifiche del consumatore, al quale è attribuito un proprio codice a barre gelosamente custodito e stampato sulle *fidelity card*. Un semplice codice che ha il potere di controllare l'intero processo della distribuzione alimentare del mondo contemporaneo.

I flussi di cibo sono regolati da una economia a catena perfettamente organizzata nello spazio nel tempo che ha il potere di gestire tutte le attività e i processi legati all'approvvigionamento alimentare. Una economia di scala in cui il pesce grande mangia il pesce piccolo vale a dire che le aziende più grandi riescono ad avere quel vantaggio competitivo che consente alle stesse di architettare infinite strategie per abbattere la concorrenza ed avere in ogni caso un considerevole margine di guadagno. Tra queste di sicuro molto importante è la possibilità di trasportare cibo in maniera rapida, immettendolo in un circuito in cui l'accelerazione è il parametro che preannuncia il successo sulla concorrenza. Ma la necessità di esser veloci impone alle grandi aziende che operano sul mercato alimentare una scelta a priori sulla merce, atta a valutare le caratteristiche delle molteplici varietà dei prodotti disponibili scegliendo tra tutte, quella che registra le performance migliori nell'affrontare gli innumerevoli chilometri che separano il luogo di produzione e il luogo di vendita. Vince la varietà che riesce ad adattarsi meglio, è quella più efficiente tra le altre la mela in vendita nei supermercati. Tra tutte le altre varietà vince quella più globalizzabile.

La versatilità come capacità di adattamento e di trasformazione è senza dubbio la caratteristica

ricercata dagli attori del mercato alimentare. Lo sviluppo di coltivazioni ad alte performance ha numerose conseguenze sull'ambiente naturale, output negativi di grande attualità. La richiesta sempre maggiore di cibo per una popolazione in crescita, specie nelle aree più urbanizzate, ha portato nel tempo allo sviluppo di monoculture, che consistono in ampie zone del globo adibite alla coltivazione di una sola specie vegetale, performante e versatile per utilizzo. Una richiesta continua di terre con disastrose conseguenze sull'ambiente naturale, si pensi agli incendi della foresta amazzonica e dell'Africa subsahariana, per la coltivazione di specie vegetali destinate alla produzione di una vera e propria mono alimentazione. Il mais e la soia, tra tutte, non semplici prodotti alimentari ma vere e proprie merci che trasformano e impoveriscono la terra arricchendo i grandi player del settore alimentare, specie quelli degli allevamenti animali.

Questo complesso meccanismo è regolato da una fitta rete di relazioni e accordi internazionali stipulati tra gli stati e gli attori del settore del commercio alimentare, solidi meccanismi che regolano gli scambi di *commodity*. Un sistema di relazioni alla base dei sistemi commerciali fin dalle civiltà antiche, che si è infittito sempre più nel corso della storia risentendo e al tempo stesso condizionando gli equilibri geo-politici tra i continenti e gli stati.

La logistica

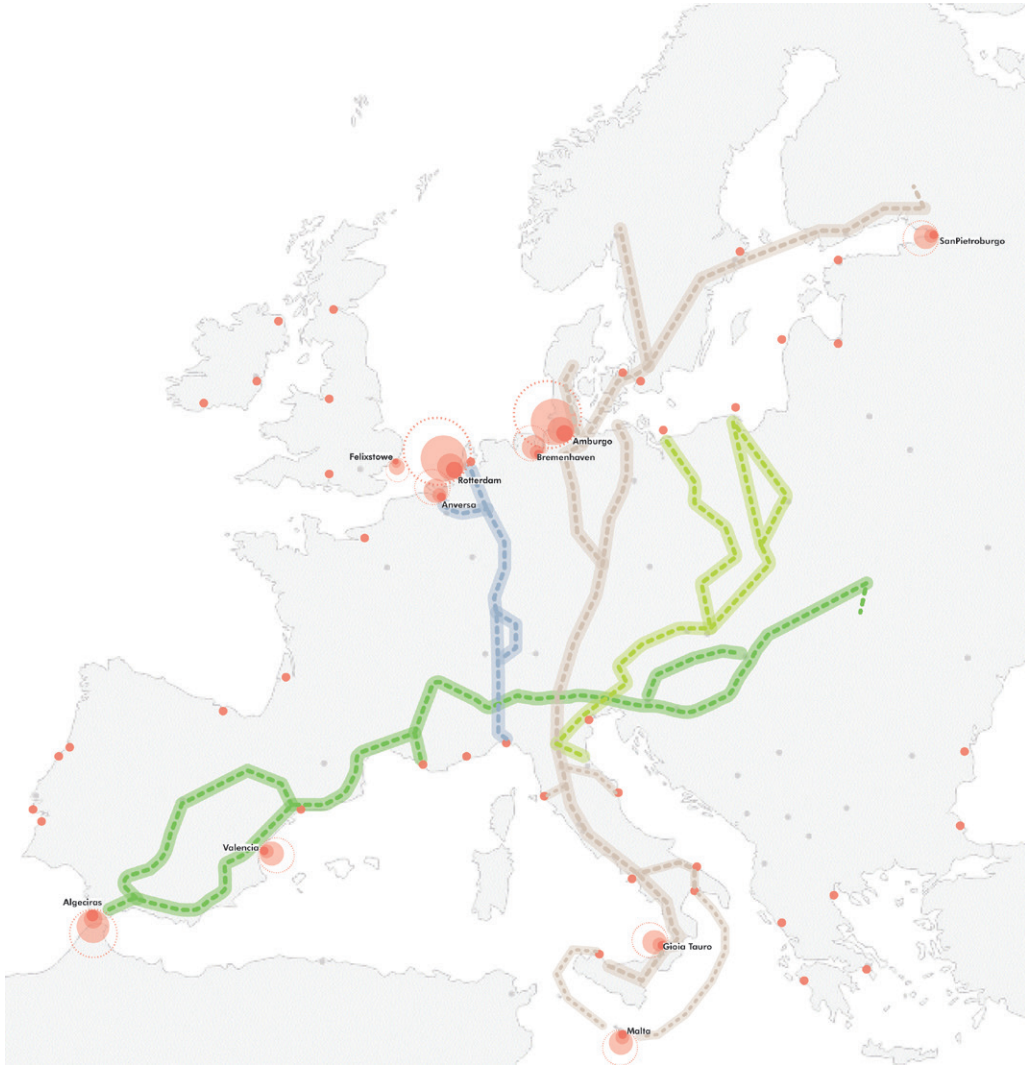
Il commercio alimentare globale è regolato da meccanismi articolati in modo da fornire un ritorno economico certo, poiché dipendente da una esigenza primaria dell'uomo. Gli accordi stipulati a monte tra gli Stati, i grandi gruppi di produttori alimentari e le pochissime ma enormi multinazionali del cibo regolano la disponibilità alimentare mondiale e ne assicurano una distribuzione ineccepibile affidandosi alla perfetta capacità organizzativa della grande distribuzione organizzata (GDO). Non sono solo punti vendita su grandi superfici ma veri modelli di organizzazione ed efficienza, oltre che grandi gruppi che gestiscono la distribuzione e la logistica merceologica degli associati. La GDO comprende la Grande Distribuzione, che organizza i profitti sul modello delle economie di scala standardizzando molti aspetti formali del gruppo -gli spazi della vendita, i prodotti...-, e la Distribuzione Organizzata che lavora costruendo associazionismo e cooperazione tra i fornitori, i dettaglianti e i produttori. Il successo della GDO sta ancora una volta nella modalità con cui viene gestito il tempo per il trasporto e la logistica delle merci, fattore che dagli anni 60 ad oggi ha quasi del tutto eliminato i tradizionali negozi di vicinato e grazie al quale la GDO può imporre condizioni agli affiliati, in modo particolare ai produttori come i vincoli sui prezzi, a titolo di ricompensa per i vantaggi ottenuti dalla pubblicità e dalla logistica fornita dalla GDO.

L'elemento determinante che decreta il successo della distribuzione alimentare è la logistica. L'accessibilità di un territorio è da considerarsi infatti come uno degli elementi che decreta la maggiore possibilità di stabilire una connessione con lo sviluppo economico, su cui si basa la scelta della localizzazione delle attività produttive. Da questo punto di vista appare evidente l'importanza che assume la presenza di nodi ed infrastrutture sul territorio soprattutto riguardo alla possibilità di sviluppare una rete di logistica efficiente in grado di accedere con facilità alle

reti internazionali. A tal proposito è necessaria una piccola digressione per inquadrare le caratteristiche del sistema infrastrutturale europeo e italiano.

In Europa attraverso il progetto per le reti di trasporto intermodale TEN si avranno i presupposti per lo sviluppo di un circuito di infrastrutture di collegamento tra le regioni europee e le reti nazionali di ogni paese. Il progetto in questione, in completamento nel 2030, considera lo sviluppo di una serie di corridoi come delle infrastrutture essenziali per la mobilità sulle reti dei mercati continentali e intercontinentali per il traffico di merci, cittadini e servizi. In particolare la rete trans-europea di trasporto TEN-T connette attraverso dei corridoi estesi in tutto il continente e intermodali, il trasporto su strada, i porti più importanti e la rete ferroviaria della alta velocità di tutti gli stati membri, connettendo inoltre i principali aeroporti europei e le aree urbane più strategiche a livello continentale. La rete è composta da infrastrutture lineari (strade e ferrovie) e puntuali (porti, aeroporti e interporti) rilevanti a livello internazionale e posizionati in prossimità dei maggiori nodi urbani che si configurano come nodi di scambio intermodali. È una rete di infrastrutture che andrà a strutturare i collegamenti tra gli stati europei, attribuendo un ruolo strategico ai principali centri urbani che interconnette. Si tratta di città e grandi aree metropolitane che si collocano in posizioni strategiche di questa maglia infrastrutturale, contesti in cui le prestazioni dell'urbano sono strettamente interconnesse con le dinamiche economiche del territorio, condizione che determina flussi cospicui di risorse e popolazione all'interno dell'area.

L'Italia è attraversata da quattro dei nove corridoi TEN-T. Il primo è il corridoio Mediterraneo che dallo stretto di Gibilterra attraversa la costa mediterranea della Spagna e della Francia e arriva in Italia passando per Torino, Milano, e il Nord Est per poi attraversare la Slovenia, la Croazia e l'Ungheria. Il Corridoio Reno-Alpi dal sistema portuale olandese-belga segue il corso del Reno passando per Francoforte e Strasburgo lungo il confine franco-tedesco sino a Basilea, per poi attraversare la Svizzera e giungere a Como, intercetta il nodo logistico lombardo per arrivare a Genova. Il terzo corridoio è quello Baltico-Adriatico che dallo sbocco sul mare Adriatico delle regioni del Nord Est prosegue attraversando Slovenia, Austria, Slovacchia e Polonia fino a raggiungere il sistema portuale polacco sul Mar Baltico. Infine il corridoio Scandinavo-Mediterraneo una infrastruttura che dorsalmente collega le capitali della penisola Scandinava con il Mediterraneo attraversando la Danimarca, la Germania e l'Austria, e dal Brennero attraversa il Veneto e tutta la Penisola e la Sicilia lungo le principali direttrici infrastrutturali. Si tratta di un quadro complesso per il cui completamento l'Italia ha individuato azioni specifiche finalizzate allo sviluppo o al miglioramento delle proprie dotazioni infrastrutturali. I progetti in questa direzione riguardano l'intero territorio nazionale con le azioni per le aree logistiche integrate, il rafforzamento dei piani logistica del nord ovest e del nord est e il progetto infrastrutturale per la logistica del mezzogiorno.



Ricostruzione della rete TEN-T a livello europeo e localizzazione dei maggiori porti europei per transito di merci (fonte Eurostat, elaborazione dell'autrice)

La Basilicata nella logistica del Sud Italia

La rete di infrastrutture europee TEN non attraversa la Basilicata. Le diramazioni del Corridoio Scandinavo-Mediterraneo, infatti, seguono le traiettorie della rete autostradale principale per il collegamento dei nodi urbani di Napoli e Bari, e prosegue verso la Calabria e la Sicilia seguendo la direttrice dell'Autostrada del Mediterraneo che attraversa la Basilicata per 28 km nel tratto tra i comuni di Lagonegro e Lauria. Questa logica è spiegabile dall'analisi degli obiettivi dell'intero progetto della rete di scambio europea che, come già detto in precedenza, ha lo

scopo di connettere i maggiori nodi urbani attraverso l'utilizzo delle infrastrutture migliori in termini prestazionali. La Basilicata seppur in una posizione strategica dal punto di vista geografico, poiché situata tra la Campania e la Puglia, si trova ad esser "tagliata fuori" dalle dinamiche del trasporto inter regionali, per ragioni differenti. La dotazione infrastrutturale è determinata infatti in base all'analisi dei flussi giornalieri che gli abitanti delle regioni hanno sul territorio e tra i territori per motivi di lavoro. Vari i modelli a cui si può far riferimento a tal proposito tra cui quello dei Sistemi Locali del Lavoro (SLL), definiti dall'Istat, che corrispondono a delle aggregazioni funzionali di più comuni che massimizzano le loro interrelazioni a causa di fattori socio-economici. Questa prerogativa rende la perimetrazione delle aree dei Sistemi locali del Lavoro molto più flessibile rispetto alle aree amministrative e si delinea una geografia funzionale che va a contrapporsi alla geografia amministrativa. La definizione dei Sistemi Locali del lavoro fa riferimento anche al dibattito europeo al riguardo, e alla definizione dei concetti di Functional Urban Area³⁵ (OECD, 2012). I Sistemi locali del Lavoro sono uno strumento efficace per la restituzione delle analisi sui flussi su un determinato territorio e possono riprodurre l'estensione delle aree di influenza delle maggiori aree metropolitane da cui provare a tracciare una geografia dei flussi socio-economici del paese.

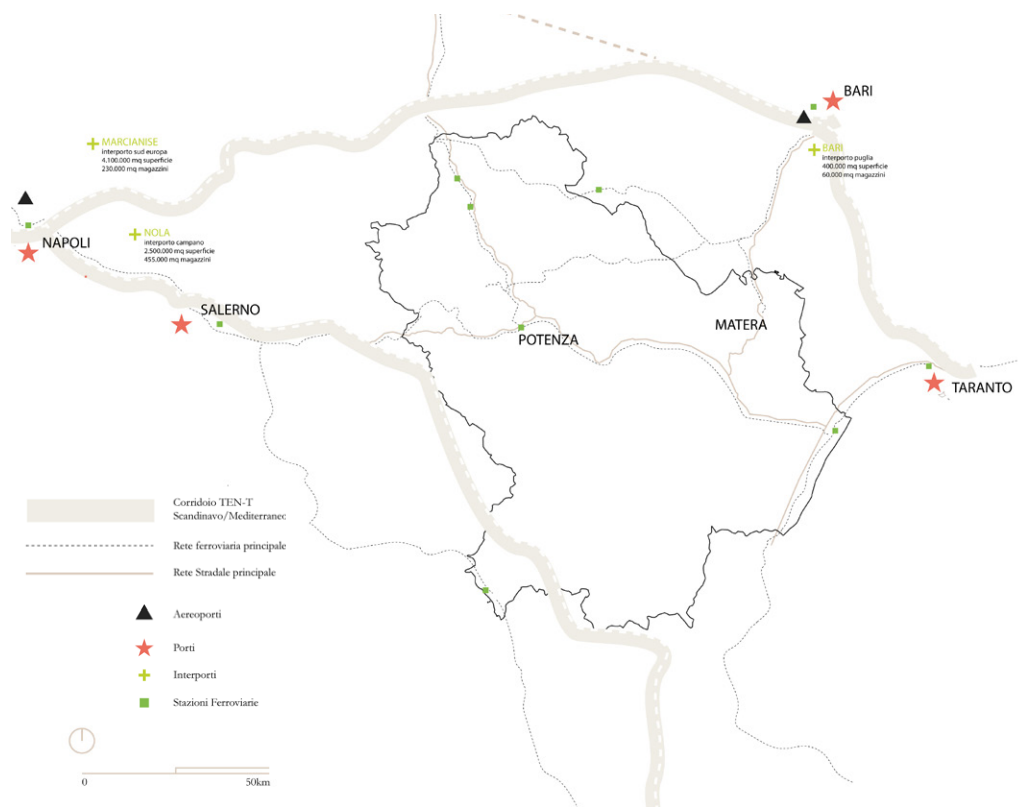
Attraverso l'utilizzo di questa metodologia di indagine l'Istat ha prodotto un'indagine che ha fotografato il "paese reale"³⁶ mediante la lettura dei flussi dei SLL che risulta utile per inquadrare la Basilicata all'interno del sistema logistico-infrastrutturale del meridione di Italia. Il primo passo dell'indagine è corrisposto alla individuazione di "specializzazioni socio-demografiche dei territori, in cui la Basilicata risulta esser divisa in due settori; dei 14 SLL individuati in regione, 13 ricadono all'interno della classificazione "Mezzogiorno interno", solo 1 nella classificazione denominata "L'altro Sud". Per Mezzogiorno Interno l'Istat classifica quelle aree localizzate lungo la dorsale appenninica centro-meridionale, caratterizzati da un'elevata parte della popolazione che vive nelle aree interne³⁷, affetti da fenomeni di spopolamento, con una modesta o bassa densità abitativa e un indice di invecchiamento della popolazione elevato. A livello macroscopico le caratteristiche dell'Altro Sud non differiscono di molto da quelle del Mezzogiorno Interno, ma costituisce categoria a sé poiché presenta delle caratteristiche peculiari, che rappresentano delle potenzialità per lo sviluppo dell'area. Il SLL della Basilicata che ricade in questa categoria è quello di Matera, contraddistinto nell'analisi dell'Istat come sud turistico ad elevata connotazione storico-culturale.

³⁵ "A functional urban area consists of a city and its commuting zone. Functional urban areas therefore consist of a densely inhabited city and a less densely populated commuting zone whose labour market is highly integrated with the city" (OECD, 2012)

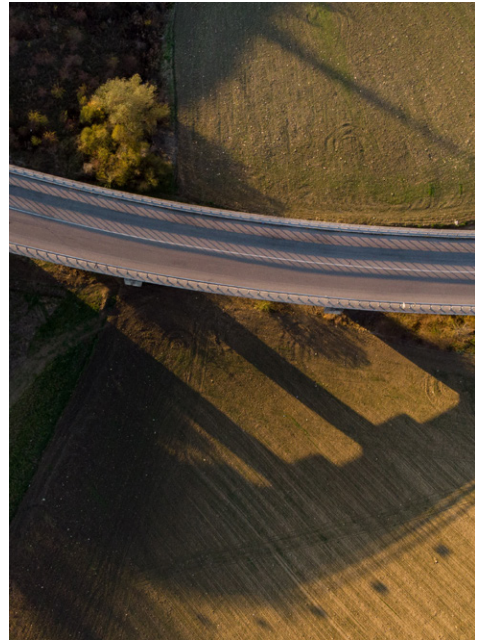
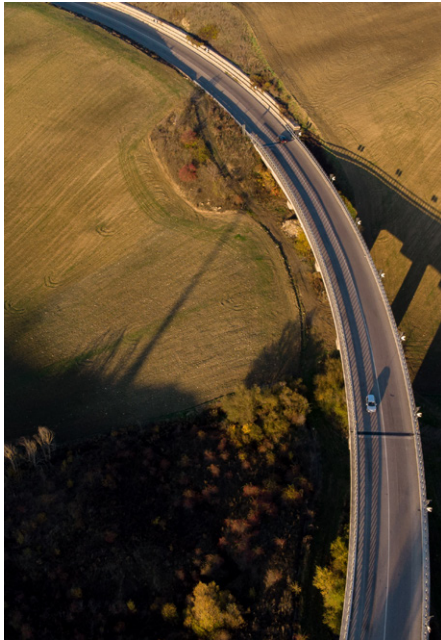
³⁶ Si fa riferimento alla pubblicazione della ricerca dell'ISTAT "La nuova geografia dei Sistemi Locali" del 2015.

³⁷ Le Aree Interne rappresentano una parte ampia del Paese – circa tre quinti del territorio e poco meno di un quarto della popolazione – assai diversificata al proprio interno, distante da grandi centri di agglomerazione e di servizio e con traiettorie di sviluppo instabili ma tuttavia dotata di risorse che mancano alle aree centrali, con problemi demografici ma anche fortemente policentrica e con forte potenziale di attrazione. L'Italia ha inserito la Strategia nazionale per le aree interne all'interno dell'obiettivo dell'Accordo di Partenariato 2014-20.

Le caratteristiche morfologiche del territorio della Basilicata e quelle demografiche costituiscono indubbiamente un rilevante parametro che ha influenzato lo sviluppo dei livelli prestazionali del sistema infrastrutturale della regione. Al contempo la necessità di raggiungere grandi aree urbane per lavoro, studio, o per arrivare ai grandi nodi del trasporto nazionale ed internazionale ha portato ad una spiccata polarizzazione dei due capoluoghi di regione, che ha avuto risvolti concreti anche nel sistema di interconnessione tra questi. Alla propensione campana di Potenza, si oppone infatti quella più pugliese di Matera, città che nel tempo ha instaurato solide connessioni socio-economiche specie con il territorio barese. Queste polarizzazioni influenzano evidentemente anche il sistema della logistica della regione, con il capoluogo di regione che intercetta i flussi lungo la direttrice infrastrutturale tirrenica e Matera più estroflessa verso la traiettoria adriatica.



La rete di infrastrutture della regione Basilicata e le principali infrastrutture delle regioni limitrofe e del sud Italia.





Samuele Olivieri è il titolare della bottega il Buongustaio, un punto vendita di prodotti di eccellenza lucana in pieno centro a Matera.

I principali prodotti che Samuele sponsorizza nella sua attività sono: (I) caciocavallo podolico, che S. definisce “il suo gioiello” il prodotto che lui stesso dice di aver portato a Matera per prima e lo ha fatto conoscere; (II) Salsiccia Lucanica il salame tipico per eccellenza della Basilicata tra i più antichi salami d’Italia; (III) il peperone crusco, che negli ultimi periodi è diventato erroneamente il prodotto tipico di Matera, ma che in realtà appartiene ad un contesto del tutto differente, è un prodotto dell’interno della Basilicata che è molto sponsorizzato oggi a Matera; (IV) le olive cotte di Ferrandina che Samuele per primo ha fatto conoscere in Italia inventandosi una semplice strategia di marketing che ha lanciato il prodotto sul mercato. I circuiti di approvvigionamento che Samuele utilizza sono gestiti e organizzati in maniera diretta da lui stesso. Ha dei rapporti stretti con i produttori del territorio a cui commissiona i prodotti in maniera programmatica in base alle stagioni e alle richieste della clientela. Nella maggior parte dei casi è lui stesso ad andare a prendere i prodotti sul posto questo perché in Basilicata vi sono alcuni centri del tutto fuori dai circuiti di distribuzione (nei piccoli centri i corrieri espressi arrivano una volta a settimana), per cui S. trova più vantaggioso stabilire un contatto diretto con il produttore anche dal punto di vista distributivo, senza l’intermediazione di corrieri e altro.

Samuele ha pensato di diventare lui stesso produttore ma è consapevole che questo determina un impegno notevole e delle competenze specifiche che non possono essere sottovalutate. Conosce il ruolo che ognuno degli attori ha nella filiera del cibo, ruolo del quale S. è convinto che bisogna rispettare.

Samuele è un osservatore privilegiato delle dinamiche che stanno cambiando le modalità di fruizione del cibo in città, degli stili di consumo, della crescita delle attività legate al food e della sponsorizzazione dei prodotti che molto spesso produce una falsa immagine di tradizione. Di tutto questo fenomeno S. crede che il problema principale sia che al giorno d’oggi tutti possono aprire un’attività legata al comparto food in città, l’importante è che a livello burocratico ci siano i permessi per l’apertura. Di addetti al settore ce ne sono pochissimi, la maggior parte dei nuovi titolari sono persone che hanno voluto tentare un modello di business in un periodo particolarmente proficuo per la città. Il risultato è la presenza di un’offerta diversificata in termini di target del locale, che ad ogni modo serve alla città a rispondere alla forte domanda.

Samuele ha delle aspettative molto positive riguardo l’imminente 2019, “finalmente ci hanno scoperto!” dice. Si augura che la condizione di esser sotto gli occhi del mondo continui anche dopo il 2019. Dal punto di vista di Samuele quando l’attenzione mediatica per Matera cesserà ci sarà il passaparola ad alimentare in modo continuo i flussi turistici, esattamente come è stato in questi ultimi anni.



Samuele assieme alla moglie all'interno della loro bottega in centro a Matera

La storia di Samuele è la testimonianza di un modello logistico autorganizzato sul territorio. Fornisce inoltre alcuni spunti riguardo questioni che saranno approfondite nel capitolo sul consumo relativamente ai cambiamenti negli stili alimentari verificatesi nella città di Matera durante il periodo di preparazione al grande evento Matera Capitale europea della cultura 2019.



1. Renato Guttuso, La Vucciria, 1974 (particolare)

La distribuzione del cibo

In questo paragrafo sarà analizzato in maniera più specifica il funzionamento della catena di distribuzione alimentare che dipende fortemente dalla organizzazione della logistica sul territorio com'è emerso nel capitolo precedente. La prima parte di questa sezione è dedicata ad una premessa finalizzata alla descrizione delle dinamiche del trasporto di merci alimentari, commentata attraverso la lettura di dati riguardo l'entità dei flussi di merce che avvengono sul territorio nazionale e confrontando anche in questo caso il dato generale con quello specifico della regione.

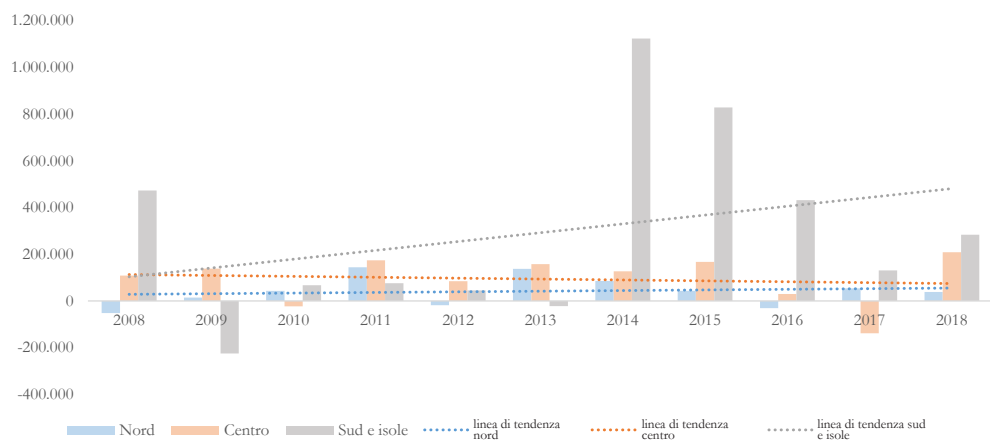
Nella seconda parte si provvederà alla descrizione delle principali dinamiche che regolano i sistemi di distribuzione alimentare. Per far ciò e per chiarire i termini dell'indagine sarà operata una classificazione a monte per tipologie di sistemi distributivi, effettuata in base ad uno studio della FAO e World Bank Group del 2017, divisi in moderno, tradizionale e informale. Per ognuna di queste tipologie saranno fornite caratteristiche funzionali e localizzative all'interno dei principali centri urbani della regione. A chiusura di questa sezione e in collegamento con la tipologia di sistema distributivo informale, saranno presentate due esperienze di redistribuzione alimentare particolarmente significative nate nell'ambito delle attività di contrasto alla povertà alimentare e di lotta allo spreco a Matera e Potenza.

La digressione sulla organizzazione delle infrastrutture della logistica nel Sud Italia è stata necessaria in quanto per parlare del funzionamento della distribuzione alimentare della Basilicata non basta riferirsi alle prerogative e alle caratteristiche del territorio. È opportuno organizzare un ragionamento più ampio che considera l'intero fenomeno inscritto e dipendente dalle regole che governano il sistema della logistica nazionale e internazionale. Il quadro descritto fin ora mostra una posizione poco competitiva della regione nel settore della logistica specie per la capacità di costituirsi come hub di snodo a causa della carenza infrastrutturale del territorio.

Per approfondire il funzionamento e l'entità dei flussi di merce alimentare che interessano il territorio lucano si considereranno in questo paragrafo i dati raccolti dall'Istat riguardo il trasporto merce su strada di prodotti agricoli, degli alimentari e delle bevande. Si tratta di un'indagine campionaria condotta secondo le disposizioni comunitarie del Regolamento UE n.70/2012, elaborato dalla Commissione europea allo scopo di disporre di statistiche comparabili e sincrone riguardo l'andamento e il grado di utilizzo del trasporto di merce su strada. La rilevazione in questione fornisce dunque delle statistiche sulle quantità e sulle tipologie di merci trasportate ed evidenzia i flussi di trasporto sia a livello regionale che interregionale e dunque nazionale. L'unità di rilevazione dell'indagine è costituita da un campione di 43.000 automezzi con portata utile di 35 quintali immatricolati in Italia, osservati per un periodo di 52 settimane. È opportuno fare alcune precisazioni sulle caratteristiche del dato analizzato: i. è un campione che considera solo i veicoli immatricolati in Italia si escludono i trasportatori esteri dalla rilevazione; ii. il dato restituito ha come unici riferimenti il primo luogo di carico e il primo di scarico, questo significa che nel caso di tappe intermedie ogni carico viene riconteggiato escludendo la possibilità di valutare l'effettiva filiera logistica. L'analisi considera i flussi di merce relativamente alla categoria di prodotti agricoli, alimentari e bevande che sono esportati dalla Basilicata e che dalle altre sono importati in regione. Nonostante i limiti dell'indagine, la rilevazione appare utile per comprendere dove sono diretti i flussi da e per la Basilicata e di conseguenza per capire le interconnessioni esistenti tra la regione e il Sud Italia. L'analisi permette di valutare inoltre le performance della regione come esportatrice ed importatrice di prodotti agricoli, alimentari e bevande.

Quello che emerge chiaramente dalla tabella e dal grafico è la concentrazione dei flussi in entrata e in uscita dalla Basilicata soprattutto verso le regioni limitrofe del Sud e delle Isole. Nel periodo di osservazione 2008-2018 infatti, il flusso medio di export ed import verso il Sud e le isole ha riguardato rispettivamente il 61% delle merci in uscita e il 59% del totale di quelle in entrata, con una bassa incidenza in termini percentuali sul totale medio sia delle esportazioni che delle importazioni verso il nord e il centro Italia (9% export, 7% import per il Nord e 15% export e 12% import per il Centro) in controtendenza al dato espresso per la stessa categoria dalle regioni limitrofe. A tal proposito si è considerato l'esempio della Puglia, regione che presenta percentuali di esportazioni medie più equilibrate su tutta la penisola, questo evidenzia la propensione della regione nell'intercettare i flussi merceologici dovuta probabilmente alla presenza sul territorio di importanti infrastrutture e centri per la logistica. Da questa analisi emerge

l'immagine della Basilicata come una regione che presenta flussi in uscita maggiori di flussi in entrata per la maggior parte degli anni considerati dal campione ed evidenzia una tendenza in crescita del fenomeno negli ultimi anni presi in esame specie per i flussi diretti al Sud e le Isole. Si tratta di una descrizione di contesto della logistica alimentare della Basilicata la cui comparazione con le performance delle altre regioni deve tener conto dell'importante differenza in termini di ordini di grandezza dei flussi di merce esistenti tra le stesse.



	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Nord	-51.483	14.852	42.966	143.974	-18.374	137.515	85.552	43.487	-30.938	54.007	38.773
Centro	108.309	138.878	-22.796	174.073	84.938	158.079	126.998	167.183	29.515	-138.698	208.955
Sud e isole	473.343	-224.619	67.093	76.358	45.184	-21.822	1.124.503	829.179	431.811	131.187	283.886
totale	530.169	-70.889	87.263	394.405	111.748	273.772	1.337.053	1.039.849	430.388	46.496	531.614

Differenza tra esportazioni e importazioni nel periodo di riferimento 2008/2018 della Basilicata con le principali zone italiane (nord, centro, sud e isole) con linee di tendenza.

La necessità di approfondire le dinamiche del sistema distributivo alimentare sul territorio richiede una categorizzazione, utile a classificare la logistica e il sistema distributivo legato al cibo nei differenti contesti, in base ad alcune caratteristiche comuni che ne determinano il funzionamento. Attraverso queste categorie sarà più semplice analizzare le singole esperienze, eterogenee tra loro per sistemi, risorse e attori mobilitati. Il riferimento teorico utilizzato è la classificazione riportata nella pubblicazione “*Food System for an Urbanizing world*” frutto del lavoro congiunto tra FAO e World Bank Group del 2017. Nel dettaglio lo studio presenta tre “sottosistemi del cibo”, delle sotto categorie del *food system* che emergono come risultato delle differenti richieste alimentari dei consumatori. Il punto di partenza dello studio è dunque la facoltà della food demand di produrre le differenti modalità con cui il cibo si muove sul territorio in base alle richieste e alle esigenze dei consumatori. Quella presentata è una categorizzazione verticale che però non esclude la possibilità di collegamenti orizzontali tra le differenti modalità organizzative come combinazione di più tipologie logistiche e distributive. Secondo lo studio l’approccio tradizionale, moderno o informale alla richiesta di cibo del consumatore determina l’insorgenza dei tre rispettivi sottosistemi del cibo (tradizionale, moderno e informale). La classificazione può esser associata alla distinzione di quelle dinamiche comportamentali del consumatore legate all’educazione, agli stili di vita e alla cultura, appartenenti ad un *habitus* (Bourdieu, 1983), che hanno la facoltà di influenzare anche le scelte e le preferenze nell’accesso al cibo e di conseguenza il mercato alimentare.



Una schematizzazione dei tre sottosistemi del cibo proposti dallo studio della FAO e della World Bank, con indicazione di figure coinvolte.

Per descrivere il funzionamento delle dinamiche distributive del settore food occorre anche far riferimento alla organizzazione della filiera agroalimentare soprattutto per quanto concerne la redditività delle produzioni e la distribuzione del valore lungo la filiera. Questa considerazione risulta fondamentale specie per i prodotti freschi del comparto ortofrutticolo. Esiste infatti una stretta correlazione tra distribuzione del valore aggiunto e composizione della filiera distributiva, correlazione che influenza in modo particolare il valore aggiunto riconosciuto al produttore, che risulta essere maggiore nel caso di vendita diretta, medio nel caso di vendita alla GDO e basso nel caso di vendita al dettaglio tradizionale per l'estrema frammentarietà dei passaggi che il prodotto compie per raggiungere il consumatore.

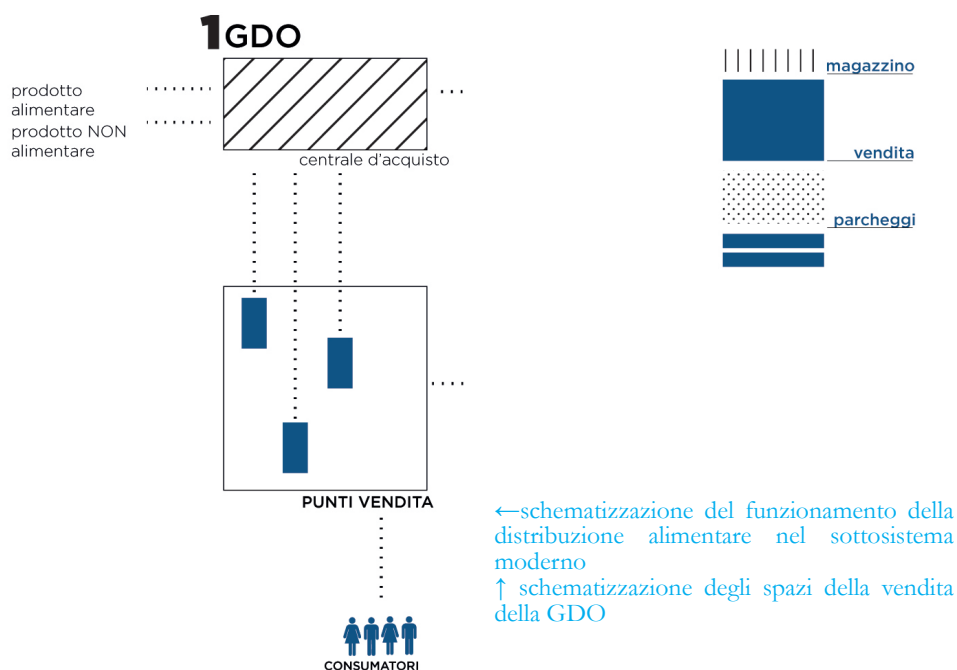
Facendo riferimento a quanto detto finora, di seguito si proverà a spiegare per ognuna dei sottosistemi distributivi, la logica di funzionamento sul territorio considerando di volta in volta modelli organizzativi, luoghi dell'approvvigionamento e spazi per la vendita nelle città.

Moderno

La definizione riportata nel lavoro della FAO e del World Bank Group del sottosistema del cibo moderno ricalca le caratteristiche di un meccanismo capital-intensive in tutte le sue fasi. Presenta inoltre una integrazione globale della logistica, dei marchi, delle etichette e delle forme di commercializzazione con meccanismi sull'intera filiera più specializzati rispetto a quelli che governano il mercato tradizionale. Si tratta di un sistema che opera su larga scala e organizza le vendite con varietà di forme e di scale, rispondendo oltretutto alla evoluzione degli stili e delle preferenze dei consumatori con una evoluzione dell'offerta che include tutte le tendenze emergenti. Gli effetti del processo di modernizzazione del sottosistema possono essere rintracciati nelle caratteristiche della moderna distribuzione alimentare specie per le forme e le modalità di vendita assunte dalle grandi catene della Grande Distribuzione Organizzata. Il successo di queste forme di vendita si ritrova in modo particolare nella lungimiranza con cui sono in grado di programmare modalità di vendita e prodotti in relazione alle esigenze del consumatore, una programmazione ciclica ed in continua evoluzione che riesce a rispondere ad esigenze eterogenee proponendo nuovi format.

Si può dividere il modello organizzativo di questo sistema analizzando le fasi della logistica e della vendita.

La logistica, come già detto in precedenza, è il fattore che determina il successo della rete distributiva moderna della GDO, una organizzazione che localizza i suoi impianti, dai centri di distribuzione ai supermercati, in base alle caratteristiche del bacino di utenza delle zone considerando anche la dotazione infrastrutturale. Altra caratteristica fondamentale del successo della GDO è l'assenza di intermediari nelle varie fasi della catena dell'approvvigionamento; le insegne della GDO gestiscono in maniera autonoma i canali di rifornimento attraverso una organizzazione interna della fase di intermediazione, il che consente di esser più competitivi per grandezza sul mercato, riuscendo ad avere i prodotti destinati alla vendita ad un prezzo vantaggioso. A tal proposito, una delle svolte all'interno del panorama distributivo in Italia si

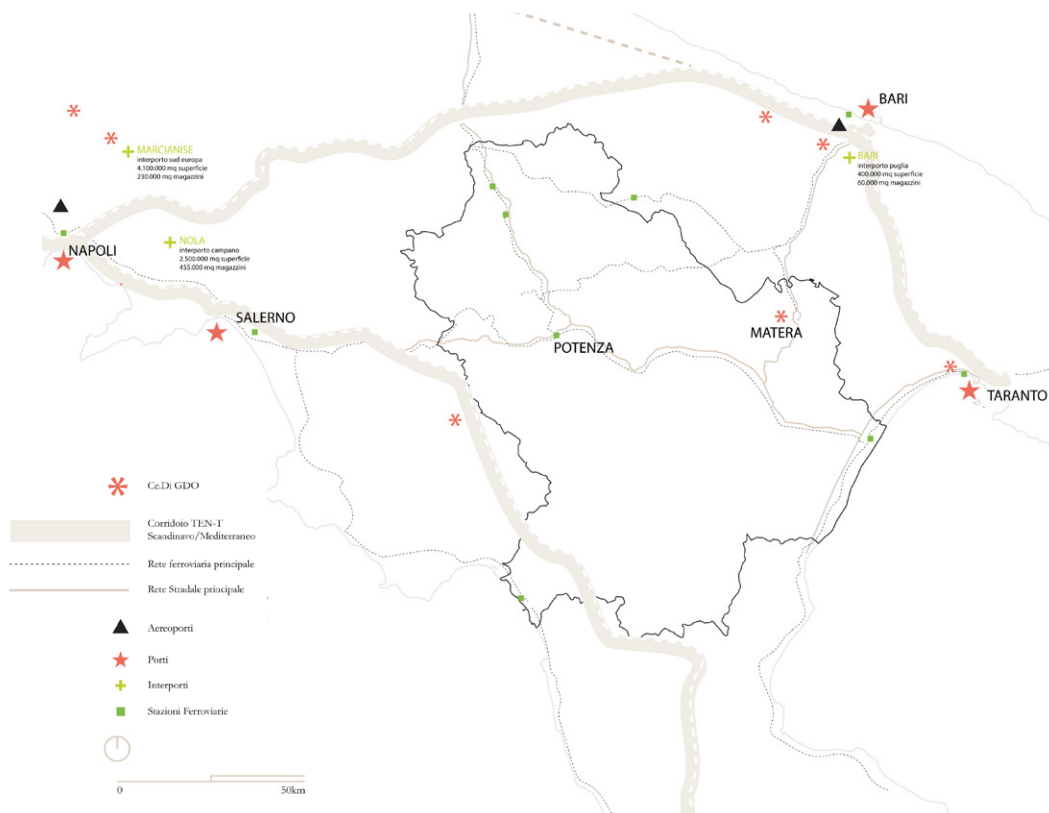


è verificata a partire dagli anni'80 con la nascita delle centrali di acquisto, delle alleanze tra insegne della GDO nate per aumentare il proprio potere di contrattazione commerciale nei confronti del comparto produttivo alimentare attraverso la messa a punto di un sistema di contrattazione collettiva con i fornitori³⁸. Si tratta di un fenomeno che negli ultimi anni ha registrato un pronunciato processo di concentrazione e fusione dei gruppi distributivi con un processo di razionalizzazione delle società che operano nel settore.

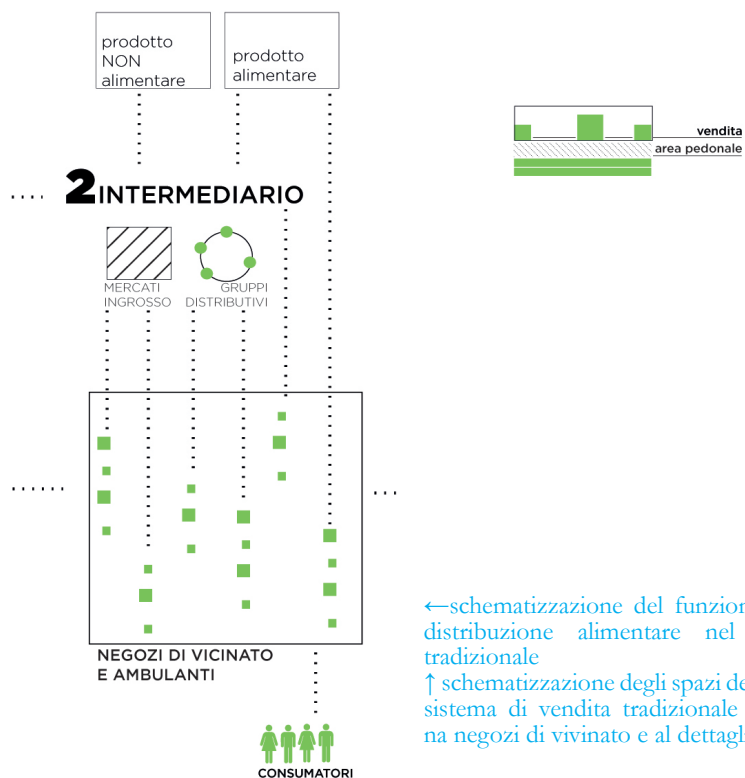
Le centrali di acquisto sono dunque delle organizzazioni che si occupano della gestione dei rapporti con i fornitori e a seconda delle dimensioni e del numero di etichette che riuniscono si distinguono centrali e supercentrali; si tratta spesso di gruppi che riuniscono anche le principali insegne europee della grande distribuzione organizzata. All'interno del meccanismo logistico della GDO altra funzione importante è svolta dalle Centrali di Distribuzione (Ce.Di), delle sedi dislocate sul territorio delle principali etichette della GDO che gestiscono il rifornimento di merce nei punti vendita dell'area geografica in cui operano. Come mostrato nella mappa, le supercentrali italiane non hanno sede al sud, si localizzano infatti tutte nell'Italia settentrionale. Nel mezzogiorno sono presenti perlopiù centrali di distribuzione appartenenti a vari gruppi distributivi che operano sul territorio nazionale, specie quelli operanti nel circuito dei discount.

³⁸ Centrali di acquisto e gruppi distributivi in Italia 2020, supplemento a DM Magazine 2020

Questa situazione rende plausibile l'esistenza di centrali di acquisto più piccole al sud che gestiscono la rete di vendita di punti commerciali medio-piccoli sulle regioni e al contempo agiscono come intermediari nell'acquisto di merci sui grandi mercati per il rifornimento dei piccoli esercizi del commercio al dettaglio.



La vendita nel sottosistema moderno si svolge all'interno di punti vendita caratterizzati in primo luogo dalla disponibilità di grandi superfici da destinare allo spazio per la vendita e l'esposizione, ai magazzini e ai parcheggi. Si distinguono a tal proposito: gli ipermercati (oltre 2500mq), i superstore (tra 1500 e 2500 mq), i supermercati (tra 400 e 1500mq) e le superette (tra 200 e 400 mq). Fanno parte di questa classificazione anche i minimercati dotati di una superficie di vendita tra i 100 e i 200 mq che si distinguono per prezzi in genere più bassi e per la tipologia di assortimento in quanto in genere escludono la vendita di prodotti freschi. La necessità di disporre di grandi spazi limita la diffusione di questo tipo di commercio alimentare all'interno dei centri storici delle città privilegiando collocazioni a ridosso di strade ad elevato traffico, con accessibilità agevolata ed alta visibilità.

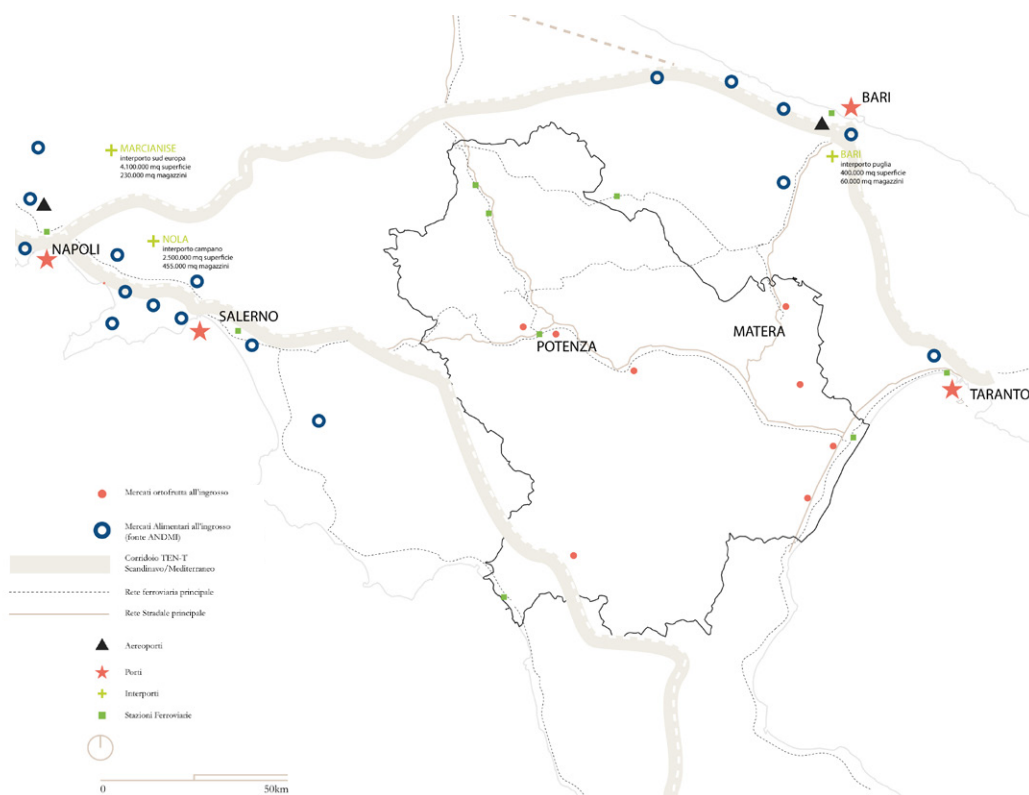


Tradizionale

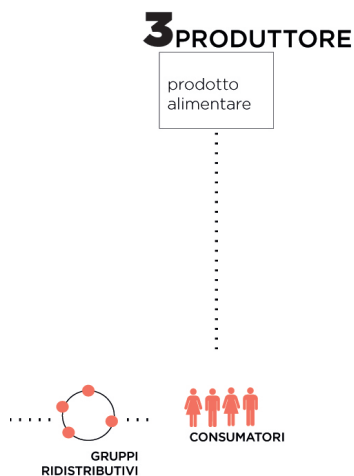
Il sottosistema definito tradizionale è caratterizzato da una organizzazione della logistica sviluppata attraverso la connessione tra mondo rurale e urbano operata mediante il lavoro dei venditori all'ingrosso che si occupano di rifornire i mercati cittadini e i piccoli dettaglianti attraverso un'intermediazione con i produttori e, più frequentemente, con le organizzazioni di produttori. È questo un sistema di organizzazione logistica e delle vendite che negli ultimi anni, con l'avanzata della GDO, ha registrato una diminuzione in termini di presenze specie nei grandi centri urbani. Tuttavia questa forma di commercializzazione dei prodotti, specie per il fresco, resta consolidata per il rifornimento dei mercati comunali settimanali e per i dettaglianti.

Il ruolo fondamentale per l'approvvigionamento alimentare nel sottosistema tradizionale è svolto dunque dalla fase di intermediazione. I venditori al dettaglio possono rivolgersi agli intermediari per avere una connessione con i mercati locali all'ingrosso dove vengono acquistati i prodotti alimentari freschi, oppure rivolgersi a gruppi distributivi. Talvolta gli intermediari hanno come riferimento per gli acquisti gli stessi canali della GDO, lavorando di fatto come subsistema della macro filiera distributiva. I venditori al dettaglio talvolta scelgono di non rivolgersi agli intermediari per abbattere i costi di questa fase; gli stessi possono acquisire i prodotti presso i mercati generali accollandosi anche il trasporto della merce al proprio punto vendita.

I mercati all'ingrosso sono dunque i luoghi in cui si svolgono le aste, le contrattazioni e le vendite del comparto alimentare fresco. Nonostante sia un luogo di importanza strategica per il settore alimentare, la mappa che segue ricostruita a partire dalle informazioni reperite dal sito web dell'Associazione Nazionale dei Direttori dei Mercati all'Ingrosso ANDMI, mostra l'assenza di queste strutture in Basilicata. Tale situazione rende possibile l'esistenza di piccoli/medi intermediari sul territorio (alcuni dei quali segnalati sulla stessa mappa), che hanno il ruolo di connettere i produttori della Basilicata con i mercati all'ingrosso delle regioni limitrofe e, al contempo, rifornire i piccoli dettaglianti, i ristoranti e gli ambulanti che operano in regione con la merce acquisita presso canali più grandi o attraverso un commercio di filiera interregionale.



Nel sottosistema tradizionale la vendita avviene in spazi di grandezza inferiore rispetto a quelli della GDO. Si tratta di piccoli locali commerciali ubicati molto frequentemente in contesti residenziali di cui nel tempo sono diventati presidio commerciale come attività di vicinato, queste caratteristiche consente ai dettaglianti di posizionarsi anche all'interno dei centri storici delle città. Più che la vicinanza alle strade ad alto livello di traffico questo tipo di vendita richiede accessibilità ai pedoni facilitata e vicinanza alle strade di quartiere. Altro luogo in cui avvengono le vendite sono i mercati comunali, organizzati in spazi prestabiliti dalle amministrazioni attraverso postazioni fisse o temporanee, come nel caso dei mercati settimanali.



←schematizzazione del funzionamento della distribuzione alimentare nel sottosistema informale

Informale

Per sottosistema informale si fa riferimento essenzialmente a quelle occasioni di commercio che avvengono attraverso reti alternative ai principali canali di vendita alimentare. Si tratta di modalità di vendita in cui il contatto tra produttori e consumatori avviene senza alcun tipo di intermediazione, con notevoli vantaggi sia per i primi che riescono ad ottenere maggior profitto dalle vendite, che per i secondi specie in termini di sicurezza alimentare e fiducia. A questa categoria appartengono anche tutte quelle iniziative messe in campo dal terzo settore per cercare di lottare contro l'insicurezza alimentare, specie nei centri urbani. Sono esperienze che nascono frequentemente da attività auto organizzate della società civile che attraverso la messa a punto di sistemi di raccolta delle eccedenze, donazioni, collette alimentari riescono a gestire dei magazzini urbani del cibo che diventano i presidi della sicurezza alimentare all'interno delle città. A tal proposito sono state raccolte le esperienze di due associazioni che da tempo operano nelle città di Potenza e Matera: Iopotentino e l'Altraspesa.

Valentina Loponte è tra i fondatori di **Io Potentino** Onlus fondata nel 2015 in evoluzione alle attività dell'associazione Io Potentino, già attiva nei cinque anni precedenti. Dal 2014 Io Potentino avvia il progetto Magazzini Sociali con molteplici iniziative rivolte alla raccolta di cibo

a lunga conservazione da destinare al sostegno di persone in difficoltà, presso esercizi commerciali della città. Io Potentino opera nella città di Potenza attraverso l'organizzazione di collette di alimenti generici e specifici, come le attività "La Colletta del latte" e "La Colletta del pane". Diffuse sono anche le iniziative in cui Io Potentino coinvolge la cittadinanza come le raccolte organizzate nei condomini, negli uffici e in vari spazi privati. Altre attività dell'associazione hanno riguardato anche le raccolte di beni non alimentari a fini solidali come quelle organizzate per le donazioni di farmaci e libri e l'impegno nella sensibilizzazione dei più giovani attraverso incontri di educazione alimentare nelle scuole come Magazzini sociali a scuola. Io potentino ha potenziato ed ampliato le sue attività durante il periodo del lockdown causa covid-19 attraverso l'iniziativa LaSpesaxTe, basata su donazioni monetarie libere presso esercizi commerciali aderenti o tramite bonifico per l'acquisto di generi alimentari. L'associazione è impegnata inoltre nel progetto "Magazzini Sociali - Solidarietà circolare" approvato dalla Regione Basilicata in risposta all'avviso per la manifestazione di interesse verso la presentazione di progetti per la riduzione dello spreco alimentare in attuazione della L.R. 26/2015, iniziativa che prevede anche momenti di ricerca in collaborazione con l'università degli Studi della Basilicata sugli ambiti di riflessione cibo, città e territorio.

Tommaso Conese è operatore in **Altraspesa** in una start-up di redistribuzione alimentare della città di Matera che consegna l'inventario di esercizi commerciali ai circuiti del sociale e delle parrocchie. Il lavoro della start-up l'Altraspesa rappresenta un nuovo scenario di economia circolare in città che agisce sui circuiti di redistribuzione dell'inventario. L'esperienza è nata circa quattro anni fa allo scopo di ottimizzare i processi di rifornimento alimentare di associazioni parrocchiali e cooperative attive nel sociale, nobilitandone l'operato con l'introduzione di un servizio di redistribuzione di alimenti provenienti dall'inventario di esercizi commerciali della città. L'Altraspesa nasce dalla costituzione di una collaborazione di associazioni impegnate nel sociale in contatto con la Caritas e le parrocchie materane, e si è sviluppata attraverso piccoli finanziamenti iniziali con i quali è stato formulato un sistema efficiente di lotta agli sprechi alimentari proponendo una strategia di circolarità delle merci. L'Altraspesa preleva la merce inventurata da panifici, caseifici e supermercati e la redistribuisce con una logica che considera per priorità la data di scadenza degli alimenti. La start-up è stata costituita da lavoratori volontariamente fuoriusciti dai circuiti logistici della GDO che hanno pensato di replicare in forma etica e solidale la forza logistica della grande distribuzione organizzata. Il successo dell'esperienza è da attribuire alla costruzione di un sistema di distribuzione alimentare che riesce a costruire un'efficiente rete di redistribuzione dell'inventario in città a mense, associazioni caritatevoli e ristoranti etici, valutando in maniera efficace la componente tempo dei prodotti alimentari. Anche l'Altraspesa ha dovuto sospendere l'attività durante il lock-down per covid-19. Per questo ha organizzato una raccolta fondi presso esercenti di attività alimentari o tramite libere donazioni all'associazione. I proventi sono stati utilizzati per effettuare spese solidali da distribuire ai cittadini più deboli.



1

1. Henri Matisse, La tavola imbandita, 1897 (particolare)

Consumo

L'analisi del consumo si compone di diversi studi svolti nel corso del percorso di ricerca tra il 2018 e il 2020. Questi sono introdotti da una premessa conoscitiva degli stili di consumo a livello nazionale costruita prendendo come riferimento i dati forniti annualmente dai Rapporti della Coop. È opportuno segnalare il fatto che nel 2020 è stato necessario operare alcune correzioni metodologiche all'impostazione del capitolo conseguentemente alla diffusione della pandemia da Covid-19 che ha profondamente cambiato diversi aspetti dell'approccio al consumo alimentare degli italiani. Per questa ragione nell'analisi di contesto la diffusione del virus è l'evento spartiacque con cui si valuta le modalità di consumo del consumatore pre e post pandemico.

L'analisi prosegue con un approfondimento su Matera svolto nel biennio 2018-2019 in cui si sono analizzate in modo particolare le trasformazioni riguardo l'approccio al consumo e alle tipicità in città nei due anni, in vista del grande evento vissuto nel 2019 l'anno da Capitale Europea della Cultura. In modo particolare sono stati analizzati i cambiamenti nell'allestimento dello spazio pubblico e ciò che è accaduto alla tradizione alimentare della città.

L'ultima parte riporta l'analisi sui consumi e le abitudini alimentari dell'Università degli Studi della Basilicata svolta nell'ambito dell'attività della Rete delle Università Sostenibili (RUS) per il gruppo Cibo. L'obiettivo di questa indagine è stato quello di delineare l'offerta cibo all'interno del circuito universitario e di tracciare il profilo dello studente/consumatore in termini di abitudini alimentari e stili di consumo. L'indagine ha rappresentato un valido aiuto nel superamento delle difficoltà legate al reperimento di dati specifici sul consumo alimentare della regione Basilicata. La comunità universitaria intervistata è da vedere in tal senso come il campione di popolazione dell'analisi, le cui risposte hanno delineato il ritratto del giovane consumatore universitario e il grado di sensibilizzazione al tema degli stili alimentari sostenibili dello stesso.

Tra le indagini disponibili sui consumi alimentari e le abitudini degli italiani si è scelto di considerare quelle presentate con cadenza annuale dal Rapporto Coop. Il punto di forza di queste analisi è quello di riuscire a fornire un quadro d'insieme alquanto approfondito della situazione, restituendo inoltre un buon livello di contesto nazionale entro cui poter inserire gli approfondimenti relativi ai singoli territori.

Come già spiegato in precedenza l'analisi dei consumi ha dovuto necessariamente considerare l'anno 2020 dal punto di vista "pandemico", nel senso che inevitabilmente la diffusione del Covid-19 ha cambiato gli stili e i modi di acquistare e consumare il cibo per gli italiani, molto spesso facendo riapprezzare il valore culturale e conviviale associato all'alimentazione e riducendo sprechi attraverso la riprogrammazione dei consumi domestici. Ma la pandemia è stata anche il momento dell'aumento delle richieste di aiuti alimentari da parte di una nuova ondata di bisogni provocata dall'emergenza sanitaria e dal lockdown. Richieste accolte dal lavoro del terzo settore e da tutte gli attori delle reti di redistribuzione di cibo, che hanno potuto assicurare una risposta alla ondata di richieste, organizzando momenti di raccolta e di donazione. Questi assieme ad altri fenomeni hanno condizionato l'analisi annuale dei consumi alimentari; ragione per la quale si è scelto di considerare i risultati di due Rapporti, quello del 2019 e quello del 2020, operazione che probabilmente potrà anche fornire gli estremi per la costruzione di un confronto fra le dinamiche dei due anni e riflettere sui cambiamenti che si sono verificati.

Il dato di partenza del rapporto Coop dell'anno 2019³⁹ è quello relativo al calo dei consumi generalizzati delle famiglie italiane, -0.9% diminuzione che interessa in modo quasi del tutto simile il territorio nazionale e contribuisce a colmare in parte i divari territoriali, che tuttavia restano del tutto tangibili se si considerano le spese medie delle varie regioni, come la differenza tra quella media della Calabria (1900€) e quella della Lombardia (3000€). Nonostante ciò sono riconoscibili dei nuovi trend di consumo alimentare che vanno dalla passione per la cucina esotica all'aumento dell'offerta vegetariana e vegana, abitudini che si accodano a stili decisamente più consolidati come la cucina asiatica e il cibo di strada. Lo sviluppo di questi nuovi trend di consumo è in parte collegato all'aumento dei consumi fuori casa, che tuttavia restano delegati in modo particolare a colazioni e brevi spuntini (2/3 dei casi). Il dato importante è quello che anche quando gli italiani stanno in casa per il pasto sempre più frequentemente preferiscono non cucinare - si è passati da 1h davanti ai fornelli del 1998 ai 37 minuti del 2018 - e si affidano al food delivery o al take away specie nelle grandi aree urbane. È questa una tendenza che interessa sempre di più anche la GDO, che sta sempre di più organizzandosi ampliando anche la vendita del cibo ready to eat (categoria che registra un aumento dei consumi del 9,3% solo rispetto al 2018), e riguardo alla predisposizione di nuovi spazi all'interno dei punti vendita per la preparazione in loco dei prodotti da vendere come per i sushi corner. Si tratta di una categoria sempre più ampia che interessa anche frutta e verdura, primi e secondi piatti, snack dolci e salati e frutta secca.

³⁹ Consultabile Sul Sito Della Coop <https://www.italiani.coop/rapporto-coop-2019-digital-preview/>

Nonostante l'Italia sia in vetta per spesa alimentare rispetto agli altri stati europei con 2500€ pro-capite, si registra una crescita dei prezzi nel settore alimentare contenuta e sotto la media europea; i rincari in Italia interessano nel lungo periodo i prodotti freschi specie in relazione alle calamità naturali. È proprio verso i cibi freschi che si concentra una crescita di spesa, in particolare carne e salumi, settori merceologici che registrano un consumo annuale di circa 79kg a testa (dato comunque inferiore alla media europea), e che sono il principale apporto proteico nella dieta italiana, dato giustificato dalla diminuzione dei consumi dei principali alimenti proteici sostitutivi.

Gli stili e le tendenze alimentari principali sono divisi dal Rapporto Coop in quattro categorie principali, corrispondenti ad altrettanti valori di riferimento per un campione di consumatori consultati rispetto ai propri acquisti alimentari: (I) italianità e filiera il 50% dei consumatori che ricercano prodotti provenienti da filiere tracciate e di origine italiana; (II) sostenibilità alimentare e sociale quella ricercata dal 22% degli italiani in cibo prodotto con bassi consumi di acqua, che tutela i diritti dei lavoratori, che garantisce un giusto reddito a chi lo produce, proviene da agricoltura biologica, ed è confezionato con materiali a basso impatto o riciclati; (III) piacere e gratificazione per il 20% dei consumatori che considera il cibo un piacere per il palato; (IV) salute e benessere ricercata nel cibo che acquista dal 27% dei consumatori attenti al benessere e alla scelta di cibo di qualità.

Anche per il 2020 il Rapporto Coop⁴⁰ sottolinea la tendenza degli italiani a non voler rinunciare alla spesa per gli alimenti, e quella della rinuncia all'acquisto di prodotti di largo consumo economici (a cui si rivolge il 31% degli italiani contro il 37% della media europea). Il Rapporto prosegue con la fotografia di una situazione del tutto differente rispetto alle tendenze relative al 2019; se infatti nel 2019 era in progressione la diminuzione delle ore davanti ai fornelli per gli italiani, il 2020 ha registrato un netto cambio di rotta. Complice il lockdown in tutta Italia si è largamente diffusa la tendenza del cook@home, espressa chiaramente dalla crescita delle vendite degli ingredienti di base nella GDO (crescita pari al 28,3% su base annua, soprattutto farina e lievito) e dal calo delle richieste di piatti pronti (-2,2%). Le motivazioni sono varie tra cui non trascurabile è quella che associa a questa nuova tendenza una modalità per mettersi al riparo da possibili situazioni di contagio, di mangiare cibo salutare o ancora l'impossibilità di recarsi altrove per i pasti. In ogni caso è stata una tendenza che ha contribuito notevolmente all'alleggerimento delle spese alimentari e all'aumento della qualità del cibo consumato.

Il Rapporto evidenzia anche una crescita dell'interesse per la provenienza del cibo, per un italiano si due l'italianità e la filiera sono diventati fattori determinanti nella scelta dei prodotti e hanno acquisito un'importanza maggiore rispetto al periodo pre covid dove comunque già era un trend diffuso. Una sicurezza in più è quella che riguarda la scelta di acquistare cibo confezionato con un packaging protettivo specie per il comparto del fresco. Solo con la fine delle misure restrittive più severe si sono registrati sensibili aumenti delle richieste per il cibo gourmet, etnico e vegan.

⁴⁰ Consultabile Sul Sito Della Coop <https://www.italiani.coop/rapporto-coop-2019-digital-preview/>

L'e-commerce ha rappresentato durante il lockdown una valida alternativa alla spesa fisica in quanto ha ridotto l'affollamento degli spazi e ha consentito alle persone in difficoltà di ricevere i propri acquisti a domicilio, una tendenza che già era in crescita nel 2019 (7,2%) e che con l'aumento del 2020 (15,6%) sta dimostrandosi un trend in continuo incremento. Un fattore a discapito dell'e-food è di sicuro il costo di consegna che porta la spesa digitale ad essere un'abitudine per famiglie con redditi alti. Resta comunque ampia la percentuale degli italiani che apprezza i consigli dei negozianti durante gli acquisti, fatto che fa emergere la tendenza allo sviluppo di una modalità multicanale di fare la spesa.

L'emergenza infine non ha cancellato l'attenzione degli italiani per i temi della sostenibilità. Sono infatti aumentati del 27% gli acquisti dei prodotti sostenibili/ecofriendly anche rispetto al panorama europeo (francesi e spagnoli seguono infatti al 18%). Si tratta di una dinamica aiutata anche dall'immissione nei mercati alimentari di linee bio con i marchi delle principali catene della GDO, che ha aumentato la presenza nei supermercati di questa categoria merceologica e l'acquisto da parte di un bacino di consumatori più ampio poiché spesso questo tipo di prodotti per l'elevato costo sono accessibili solo dalle classi più alte della popolazione.

L'auspicio che nasce dalla lettura dei dati dei Rapporti Coop confrontati è quello che le buone pratiche nate nei periodi di restrizioni imposti nel 2020 restino dei trend in sviluppo nel consumatore italiano. Il contesto nazionale appena descritto dalla interpretazione dei dati resta comunque solo un riferimento generale entro cui poi cercare di spiegare le dinamiche dei singoli contesti territoriali. Da questo punto di vista la Basilicata si colloca ad un livello intermedio per spesa alimentare (circa 2300,00€ pro-capite), comunque in forte controtendenza rispetto ad altre regioni del Mezzogiorno e ad altre regioni di Italia. Di questa quota di spesa emerge la tendenza dei lucani a destinare la maggior parte della spesa alimentare all'acquisto di carne il 22% della spesa totale, seguito dal 17% per i prodotti da forno e dal 13% per latte, uova e latticini, e per i vegetali.

Si registra una situazione opposta riguardo la spesa destinata al consumo alimentare presso servizi di ristorazione. Secondo i dati dell'Istat della sezione "Spese per consumi delle famiglie italiane", nel 2019 alla voce di spesa relativa il consumo presso ristoranti, bar e simili in Italia si spendono in media per famiglia circa 109€ l'anno. Il dato della Basilicata in cui si registra una spesa di 65€, è allineato alle dinamiche del Sud Italia ma tra i più bassi in assoluto in Italia. È questo un dato interessante e in controtendenza, alla luce delle dinamiche che saranno affrontate in seguito riguardo al massiccio aumento di attività legate al comparto della ristorazione a Matera e in tutta la Basilicata che si sta verificando negli ultimi anni.

Cosa accade a Matera, ostentazione del "tipico" tra locale e globale

Un interessante campo di indagine risulta esser quello legato alla visione del cibo come veicolo di processi di transizione che avvengono nelle città (Mininni et al, 2018a), soprattutto quelli che portano ad una revisione degli approcci alla domanda alimentare innescati da fenomeni della globalizzazione come il turismo, in quanto si può leggere come la transizione porti ad un cambiamento anche nei consumi. Si tratta di considerare il cibo guardando alle sue potenzialità

di mettere in risalto le relazioni tra attori, istituzioni, famiglie e territori che si esplicitano lungo le filiere dei sistemi alimentari in cui è strumento di definizione di geografie, economie e spazialità. Proprio questa sua peculiarità, apre il campo ad un'ulteriore implicazione delle questioni sul cibo, in cui diviene il mezzo di percezione e valutazione di ciò che è autentico all'interno dei territori e ciò che non lo è.

Questa chiave di lettura ha guidato l'indagine svolta durante il biennio 2018/2019 a Matera. La città, come già detto in precedenza, stava vivendo una particolare condizione di effervescenza culturale, economica e propositiva legata alla nomina a Capitale europea della Cultura per il 2019, condizione che ha favorito l'accelerazione dei processi legati alla patrimonializzazione delle risorse storiche, artistiche e architettoniche del territorio. Situazione che ha portato ad un notevole aumento dell'attrattività del territorio riscontrato in termini quantitativi nell'aumento dei flussi turistici in città⁴¹ e di tutte quelle attività economiche collegate all'accoglienza e alla ristorazione. Allo stesso tempo la città ha avviato un percorso di riconsiderazione del proprio patrimonio immateriale, che inevitabilmente è diventato l'oggetto dell'interesse dei molteplici visitatori della città, in quanto veicolo di una visita "esperienziale". Tra questi patrimoni il cibo ha assunto nuove e differenti declinazioni, sia dal punto di vista culturale in relazione all'offerta del Dossier e alla programmazione ECOC⁴², che per la vasta gamma di attività legate al settore della somministrazione alimentare che sono nate a Matera in un tempo senza dubbio compreso, fatto che spinge ad analizzare questi processi per capire come le trasformazioni sono state accolte dalla città e dai cittadini e le risposte in termini di metabolismo urbano.

A livello quantitativo nel decennio 2007/2017 secondo i dati della Camera di Commercio di Matera, in città si è registrato un aumento del 150% del numero di esercizi di somministrazione di cibo. Dalle 64 attività del 2007 si è giunti alle 160 del 2017, dato che non considera l'ulteriore aumento negli anni 2018/2019 ma che è comunque significativo per illustrare la portata del fenomeno in quanto copre tutto il periodo temporale che va dalla candidatura della città fino alla nomina a Capitale europea della Cultura avvenuta nell'ottobre del 2014. L'aumento delle attività di somministrazione di cibo e bevande non ha interessato in maniera uniforme tutta la città, bensì solo il centro storico; una concentrazione spaziale caratterizzata da investimenti in locali dal target esclusivo ed innovativo sia dal punto di vista del setting degli interventi che per l'offerta alimentare proposta. Così a Matera sono nati i "nuovi luoghi del cibo", attività con

⁴¹ Secondo i dati dell'ATP Basilicata gli arrivi di italiani a Matera hanno registrato un aumento del 48% nel periodo 2016/2019, dato che si allinea all'incremento progressivo delle permanenze, passate da 1,6 giorni del 2016 a 1,9 del 2019 che giustifica un aumento delle presenze del 74 % nello stesso periodo. Per quanto riguarda l'arrivo di stranieri si registra un aumento del 76% degli arrivi tra il 2016 e il 2019 e la permanenza media registrata è di 1,8 giorni con un incremento delle presenze dell'84%

⁴² Si tratta in modo particolare dei progetti inseriti nel tema "Radici e Percorsi" all'interno del Dossier di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 (ECOC). Questi nascono a partire da una evidente volontà di valorizzare la tradizione culturale materana del cibo, con iniziative ed eventi di notevole impatto anche sull'uso e/o riuso degli spazi urbani. I progetti culturali Mammamiaaa e Breadway ne sono un esempio. Attraverso la considerazione del cibo come una tradizione popolare fortemente territorializzata e punto di partenza per la creazione di percorsi di condivisione, si porta a conoscenza le tradizioni alimentari dei territori attraverso continue relazioni con l'esterno, inscenando uno spettacolo in cui il momento conviviale è un'occasione di conoscenza, incontro e condivisione.

nuovi format e allestimenti scenografici e in perfetta sintonia con il panorama urbano delle loro finestre, un valore aggiunto necessario in termini di immagine, accompagnato da una rivisitazione delle ricette e degli ingredienti della cucina tradizionale materana, luoghi super esclusivi in cui si mangia del cibo preparato con ingredienti di base e alla portata di tutti. Una parte cospicua di queste attività è rappresentata da esercizi che preparano cibi da asporto, locali fortemente gettonati tra i gruppi di escursionisti⁴³ che hanno affollato la città nel corso degli ultimi anni, in cui si trovano prodotti della tradizione materana rivisitati in chiave street food.

Da questa indagine emerge la delineazione di una nuova mappa urbana del consumo da cui affiorano delle questioni su cui vale la pena riflettere.

(I) Matera come città/vetrina delle tipicità e dei prodotti del territorio. L'aggiornamento delle attività di somministrazione a livello di spazi e offerta è collegata al forte aumento delle presenze di cittadini temporanei, e risponde ai gusti, alle richieste e alle esigenze di quest'ultimi. È tuttavia anche un'esperienza di scoperta della città dal punto di vista dell'offerta culinaria in cui il cibo è il mezzo per raccontare i valori culturali della comunità.

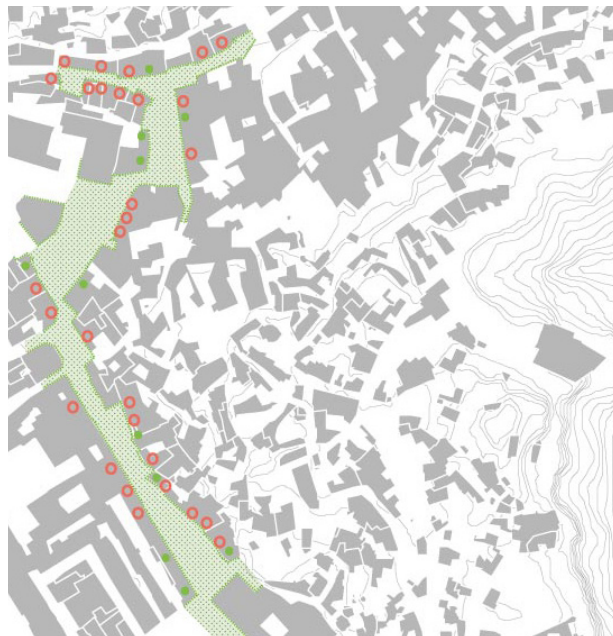
(II) Il sistema del cibo tra locale e globale. Il turismo e gli abitanti temporanei della città sono i portatori di nuove esigenze che interessano i tempi di somministrazione, l'allestimento degli spazi e l'offerta gastronomica. In città si sono registrati fenomeni eterogenei; i luoghi del commercio hanno aggiornato le loro caratteristiche in termini spaziali e temporali, integrato l'offerta tradizionale con la domanda cosmopolita oppure sostituito le tradizionali vocazioni con attività estranee al contesto perdendo del tutto il legame con l'autenticità dell'offerta. In tutti e tre i fenomeni si registra la risposta alla necessità di accontentare le molteplici richieste globali che in questo momento arrivano in città.

(III) Dove si trova l'autenticità a Matera? Alla geografia del commercio alimentare dinamica del centro storico si contrappone la dimensione cristallizzata della vendita nelle periferie in cui le tradizionali attività hanno inserito minime innovazioni alle offerte alimentari e agli spazi della vendita/somministrazione. Nelle aree più periferiche non si percepisce tutta l'effervescenza del centro storico e sembra che questi quartieri siano diventati i luoghi degli acquisti quotidiani dei materani da quando le tradizionali botteghe del centro storico sono state sostituite con eleganti ristoranti e bistrot. Questa condizione pone degli interrogativi in merito ai concetti di autentico e tipico associati al cibo e alla declinazione degli stessi negli spazi urbani. L'allestimento dei locali del centro storico riflette i caratteri autoctoni del luogo, è una messa in scena o rappresenta un tentativo di innovare in nuovi format la tradizione alimentare del luogo?

Si tratta di tre posizioni che riferiscono dei fenomeni che la città sta vivendo in questi anni e di come la presenza di abitanti temporanei stia inevitabilmente cambiando anche l'offerta in termini di cibo di Matera che si è adeguata alle richieste internazionali, cercando di garantire servizi flessibili in relazione a gusti, stili di vita e consumi del tutto differenti dalla tradizione della città.

⁴³ Come già illustrato nella nota 40 malgrado il massiccio incremento dei flussi turistici in città la permanenza media dei visitatori non va oltre il dato di 1,9 giorni registrato nel 2019. Nel periodo 2016/2019 si registra tuttavia un sensibile incremento che spiega l'accrescimento dell'attrattiva della città nel lasso di tempo compreso tra la nomina e la proclamazione a Capitale europea della Cultura per il 2019

Il punto comune a questa dinamica sembra essere tuttavia il contatto con la cultura del cibo del territorio da cui ogni esercente ha sviluppato modelli di business differenti ma incentrati sulla valorizzazione dei prodotti del territorio attraverso delle innovazioni delle modalità di preparazione, di vendita o consumo. Probabilmente la quasi totale assenza di fast food all'interno delle arterie più trafficate del centro storico lo dimostra.



Un approfondimento della questione fatto lungo via Ridola, asse principale del turismo a Matera. Nella mappa si nota la differenza tra attività di ristorazione presenti nell'anno 2014 (in verde) e quelli presenti nel 2018 (in rosso). Si tratta di un aumento considerevole, in quanto solo su questa strada in tre anni si è passati da 12 a 27 attività.

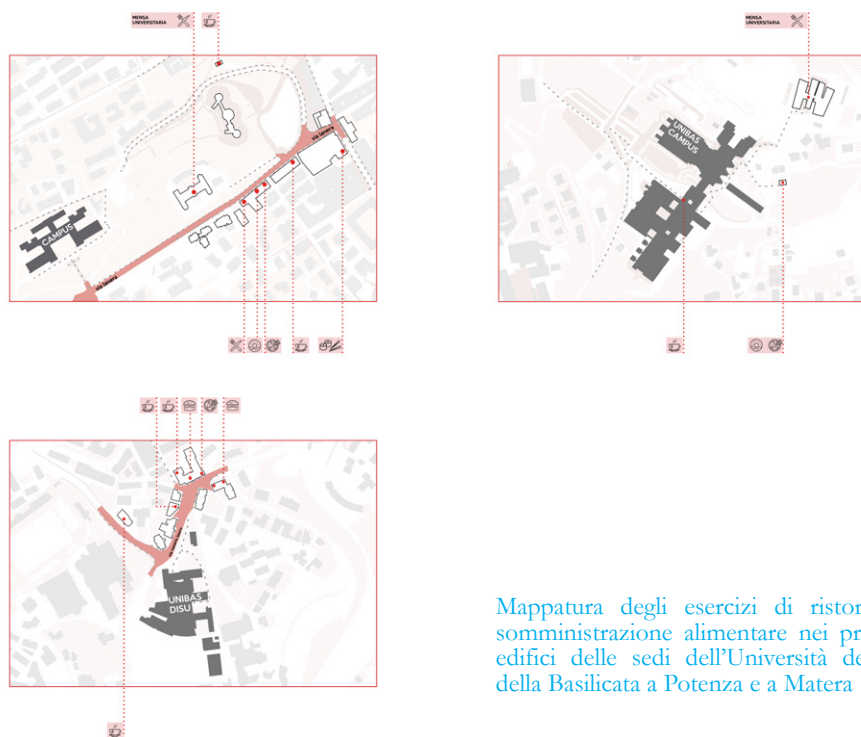
Tra le questioni di cui si occupano le Università appare sempre più importante il lavoro sulla educazione della società del territorio in cui operano quotidianamente, conciliando così lo sviluppo culturale e socio-economico dei territori alla missione educativa di buon esempio del mondo accademico. La possibilità di produrre beni ad elevato contenuto educativo e sociale è un'opportunità per affermare il ruolo delle università nella costruzione di senso civico nelle generazioni più giovani. L'Università pensata in questo modo è spazio pubblico per la città, arena di confronto in cui si sperimenta, dove oltre all'istruzione ci si occupa di lavorare alla formazione di cittadini impegnati e attivi a partire dalla vita accademica, anche attraverso la trasmissione delle tematiche dello sviluppo sostenibile. Appare cruciale in questa prospettiva il ruolo degli studenti, dei docenti e di tutto il personale delle università nel perseguimento dei diciassette obiettivi dell'Agenda 2030, adottata dall'Assemblea delle Nazioni Unite nel 2015. Se infatti le università si impegnassero allo scopo di trasmettere contenuti positivi sui temi dello sviluppo sostenibile, di sicuro si riuscirebbe a raggiungere il duplice risultato dell'educazione e della formazione delle generazioni future e della consolidazione del ruolo delle università come laboratori di buone pratiche sulla sostenibilità – a partire dall'insegnamento e dalla ricerca, per arrivare all'impegno e alla consulenza ad industrie e pubblica amministrazione -. Gli Atenei come cluster di buone pratiche tutte incentrate alla sostenibilità, si aprono così allo spazio urbano e all'arena civica instaurando un proficuo dialogo per l'educazione a corretti stili di vita e diventando luoghi attrattivi non solo per la popolazione accademica ma anche per quella cittadina.

La Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile (RUS) è la prima esperienza in cui gli Atenei italiani impegnati nei temi della sostenibilità decidono di incontrarsi allo scopo di coordinare e condividere esperienze e buone pratiche nate nell'ambito del mondo universitario. Oltre alla diffusione di buone pratiche di sostenibilità in modo da incrementare i benefit ad esse connesse, tra gli obiettivi principali della RUS figurano anche la diffusione degli SDGs per contribuire al loro raggiungimento, e il riconoscimento del valore dell'esperienza accademica italiana nell'ambito dello sviluppo sostenibile in campo internazionale. La RUS vuole esser anche un esempio per gli altri settori dell'istruzione e della pubblica amministrazione in cui attraverso una stretta collaborazione tra città e università si potrebbero facilmente diffondere i principi dello sviluppo sostenibile, l'innovazione socio-culturale attraverso la somministrazione di continui stimoli per incentivare ad un cambio di rotta utile alla salvaguardia del pianeta. La RUS è organizzata in gruppi di lavoro su diverse tematiche: la Mobilità, i Rifiuti, il Cibo, l'Educazione, i Cambiamenti climatici e l'Energia.

Nell'ambito delle attività promosse dalla UniBas sulle tematiche della sostenibilità, il gruppo di lavoro RUS-CIBO dell'Università, ha promosso lo svolgimento di un'indagine volta ad illustrare il rapporto tra cibo e università relativamente alle sedi universitarie di Matera e Potenza.

L'indagine è stata svolta nel corso del 2019 in due fasi: (i) una indagine conoscitiva e (ii) la somministrazione di sondaggi e interviste. Per la prima fase è stata fatta un'analisi conoscitiva finalizzata alla raccolta di informazioni sul food system universitario. I campi oggetto di inda-

gine sono stati la mensa universitaria, i bar e gli esercizi commerciali all'interno dell'università, la ristorazione diffusa nelle adiacenze delle sedi, i distributori automatici di snack e bevande e gli spazi del consumo di cibo all'interno delle sedi. Le analisi in questa prima fase hanno restituito dati e informazioni alla gestione di questi servizi e hanno portato ad una mappatura della ristorazione diffusa nelle varie sedi universitarie e dei distributori automatici. Dalla analisi degli esercizi commerciali situati nelle adiacenze delle sedi sono emerse situazioni differenti. A causa del recente trasferimento nella nuova sede, nelle vicinanze del campus di Matera non sono ancora presenti molte attività legate alla vendita di cibo, e il polo si trova necessariamente a dover trarre beneficio dalle attività preesistenti nella zona –il chiosco del Parco del Castello e le attività a ridosso della super frequentata via Lucana- che a loro volta stanno acquisendo nuova clientela dall'università. Per il campus UniBas di Potenza si registra la presenza di attività di ristorazione nate appositamente per servire la popolazione accademica, considerando che si trova in una zona della città non troppo frequentata dal resto della cittadinanza. Situazione opposta per la sede del quartiere Francioso del capoluogo, in cui l'UniBas beneficia delle stesse attività che sono a servizio della popolazione del quartiere (bar, supermarket, forni...), e che stanno adeguando l'offerta alle richieste degli studenti.



Mappatura degli esercizi di ristorazione e somministrazione alimentare nei pressi degli edifici delle sedi dell'Università degli Studi della Basilicata a Potenza e a Matera

Nella seconda fase dell'indagine sul sistema del cibo universitario è stato effettuato uno studio della qualità dell'offerta alimentare universitaria, attraverso un sondaggio tra gli studenti, allo scopo di delineare il profilo del consumatore tipo relativo alle mense universitarie e del circuito di distribuzione di snack e bevande, su cui lavorare per proporre politiche di educazione a stili di vita e atteggiamenti sostenibili con occhio attento alla food security, alla lotta all'obesità, al riciclo dei rifiuti e al contenimento degli sprechi.

Il questionario è stato proposto agli studenti UniBas attraverso l'utilizzo di un comune programma usato per effettuare sondaggi on line ed è stato diffuso sui canali social dell'Università grazie all'aiuto del Consiglio degli Studenti UniBas. Sei le categorie di quesiti proposti. Nel primo gruppo, domande di carattere generale relative all'età degli studenti, allo status personale (in corso, fuori corso), alla provenienza in termini di sede e dipartimento di riferimento, e al corso di studio frequentato con la distinzione in corso di laurea triennale, corso di laurea magistrale e corso di laurea a ciclo unico. Il secondo gruppo di domande prevede la risposta a quesiti sul servizio mensa nelle sedi universitarie come la frequenza di utilizzo e la qualità del servizio, la quantità delle porzioni e il grado di organizzazione del servizio, la varietà delle proposte e l'offerta di menù speciali. La terza sezione riguarda il servizio catering istituito nell'ultimo anno nelle sedi sprovviste di uno spazio mensa per garantire a tutti gli studenti l'accesso al pasto universitario come azione programmata e sancita dal diritto allo studio. Il quarto e il quinto gruppo di quesiti riguardano le scelte alternative alla mensa per la pausa pranzo e l'offerta dei distributori automatici. Per concludere, nella sezione sei, una domanda aperta chiede ai ragazzi di esprimere suggerimenti, osservazioni e proposte per migliorare il food system universitario.

L'analisi dei risultati del sondaggio⁴⁴ danno degli spunti molto interessanti relativamente a questioni differenti. Le opinioni sul servizio della mensa universitaria raccolte riguardano la qualità del servizio e del cibo proposto per i quali si registrano risposte abbastanza positive. Un basso livello di soddisfazione viene espresso invece per quanto concerne la varietà del menù proposto che il 49% reputa poco vario e ripetitivo. Se la soddisfazione nel complesso è alta per la qualità del cibo e per la qualità e l'efficienza del servizio, molti ragazzi lamentano nelle risposte al questionario la difficoltà a trovare posto a mensa nel 70 % dei casi circa e soprattutto negli orari di massima affluenza. Emerge una soddisfazione complessiva per gli spazi della mensa di cui solo il 3,4% degli intervistati dà un giudizio negativo. Molto apprezzata dagli studenti è l'attivazione del servizio catering. Nota dolente riguardo ciò resta l'assenza di spazi in cui consumare i pasti alternativi alla mensa (siano quelli del servizio catering o altri), lamentata da circa il 73% degli studenti. L'unica alternativa è infatti quella di utilizzare le aule studio o gli altri spazi delle sedi per il consumo di cibo, emerge dunque la necessità di predisporre spazi idonei e attrezzati per i momenti conviviali all'interno delle sedi, bisogno espresso più volte nei suggerimenti finali a valle del questionario.

⁴⁴ Le prime riflessioni sui risultati dell'analisi che si riportano sono state effettuate su un primo campione di 500 risposte pervenute al questionario.

Delle risposte interessanti sono emerse anche nella sezione delle scelte alternative alla mensa. Tra queste il dato che emerge è la poca propensione degli studenti dell'ateneo lucano all'acquisto di snack dolci e salati presso le vending machines, utilizzate quasi esclusivamente per l'acquisto di acqua. Dato interessante riguarda anche la valutazione degli ingredienti degli alimenti in vendita ai distributori a cui risulta particolarmente interessato il 53% della popolazione fin ora intervista. A quest'ultimo dato si allineano anche i risultati del sondaggio relativi alla richiesta di nuovi prodotti per i distributori; quasi tutti gli studenti richiedono la presenza di frutta e snack salutistici (bio e vegan). Per quanto riguarda la scelta alternativa alla mensa per il pranzo, alla domanda "Se non usufruisci del servizio mensa che cosa preferisci mangiare?", il 49% delle risposte al sondaggio riporta la tendenza rilevante a portare il pasto da casa. La scelta è giustificata dalla predilezione del cibo preparato a casa o dal regime alimentare dietetico o speciale (dettato da intolleranze etc...).

TERZA PARTE

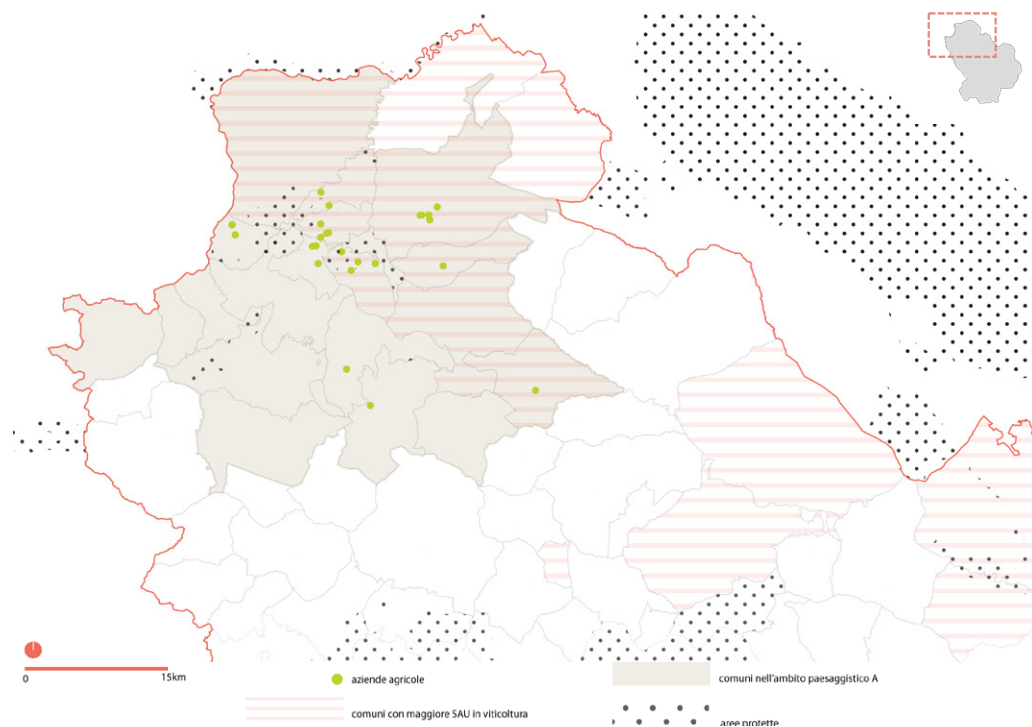


Lo studio utilizzato della *Matera food city region*, ha fornito i termini per una ricostruzione critica delle fasi approfondite dalla ricerca e per la comprensione delle relazioni esistenti tra queste, riconoscibili nello sguardo d'insieme al processo. La tematizzazione degli step dell'analisi ha concesso, inoltre, di riconoscere in ognuna delle fasi del sistema gli spazi, le infrastrutture, le risorse implicate, gli attori coinvolti e le politiche in campo, condizione da cui in questa fase si proverà ad avanzare alcune considerazioni.

Se l'evoluzione del rapporto tra cibo e territorio sta progressivamente indebolendo il confine tra città e campagna, è anche vero che l'approccio *city region* risulta efficace per cogliere l'importanza delle diversità dei sistemi geografici coinvolti (Dansero et al, 2017). In questo senso la ricostruzione di una geografia critica intende muovere dal potere relazionale della materia cibo per far emergere i nuovi spazi di solidarietà che la questione suggerisce (Sonnino, 2017). Un invito ad accettare il progressivo annullamento dei limiti dei sistemi che rientrano nello studio dei sistemi del cibo con un atteggiamento propositivo, in cui il dispositivo cibo è di innesco all'attivazione di visioni tran scalari tra spazi, economie e politiche per la costruzione di sistemi di governance partecipate.

Lo studio della *food city region*, illustrato nella seconda parte della trattazione, consente di valutare a posteriori le prestazioni dello spazio fisico in ognuna delle fasi analizzate, considerandone potenzialità e limiti, allo scopo di illustrare la geografia che emerge del territorio visto attraverso la lente cibo. In modo particolare in seguito si proverà a capire quali tipologie di spazi intercetta il sistema del cibo analizzato, quali le funzioni e le relazioni sottese, per comprendere quale composizione strategica di spazialità, politiche e risorse può emergere dalla ricomposizione del processo.

Dalla descrizione della fase della produzione e della trasformazione si desumono alcune questioni particolarmente rilevanti; la dimensione della produzione e della trasformazione agricola non ha mai abbandonato questo territorio e ad oggi, alla luce del significarsi delle relazioni tra il cibo e il territorio in un rapporto simbiotico ed identitario, risulta essere il settore in cui catalizzare gli sforzi in termini di innovazione e di ricerca finalizzati alla creazione di governance partecipate e sostenibili. Molte sono infatti le condizioni emerse che sottolineano quanto da questa fase si possa provare a lanciare proposte che stimolino scenari sostenibili per l'intero sistema del cibo del territorio. La presenza di numerose produzioni di qualità, la crescita delle aziende agricole biologiche, la varietà della specializzazione produttiva della regione, ma anche la prossimità tra spazi della produzione agricola e spazi della lavorazione, della vendita e del consumo. Come già detto, gli usi agricoli occupano in questa regione circa il 70% della superficie territoriale totale; se si attribuiscono a parte del restante 30% i tessuti insediativi delle aree urbane e le infrastrutture, si può immaginare la Basilicata formata da un arcipelago di micro isole costruite, tutte circondate da vaste aree rurali e boschive.



L'analisi delle localizzazioni di un campione di aziende agricole⁴⁴ ha restituito un profilo dei luoghi della produzione della regione. Quello che è emerso è una stretta correlazione in termini di prossimità tra la localizzazione delle aziende e le caratteristiche agricole e paesaggistiche del territorio. Se si considera ad esempio l'area nord della regione si osserva come in quest'ambito si collochino perlopiù aziende specializzate nella produzione di vino e olio coerentemente alla fotografia della zona emersa dallo studio dei dati. Da questa considerazione si deduce il carattere fortemente contestualizzato ai luoghi che interessa le produzioni della Basilicata, una forma di prossimità fisica tra i produttori che facilita anche la costituzione degli attori del territorio in organizzazioni e distretti produttivi. In questo ragionamento è opportuno considerare anche l'atteggiamento che assumono alcune delle aziende di trasformazione alimentare presenti in regione, sempre più orientate alla formulazione di accordi con i produttori locali per il rifornimento di materie prime. Una pratica che contribuisce al consolidamento dei rapporti di filiera utili allo sviluppo di efficienti modelli agroindustriali, attraverso il rafforzamento del significato

⁴⁴ Il campione è stato composto nel corso della ricerca attraverso l'individuazione di aziende agricole che rispondono alla definizione di innovazione presentata nella seconda parte della trattazione. Tra le selezionate vi sono quelle che presenti nella edizione 2017 del Salone del Gusto, quelle dei presidi Slow Food e quelle che partecipano al bando SPRINT Basilicata. Il fine di questa operazione è capire se esiste una correlazione tra innovazione e territorio e in secondo luogo se queste esperienze siano associate o dissociate con i trend in atto in regione e le caratteristiche del paesaggio. La mappa in altro illustra i risultati per l'ambito del Vulture situato al nord della regione.

di prossimità tra azienda e agricoltura, anche per le realtà importate nel territorio⁴⁵, con risvolti sia per la credibilità aziendale che per la tutela del paesaggio.

Il carattere di vicinanza tra insediamenti umani e ruralità che si osserva in regione agevola il trasferimento dei prodotti dalle aziende agricole ai luoghi del commercio situati all'interno dei piccoli centri urbani, condizione che consente una diffusione di prodotti di qualità del territorio quasi comparabile per quantità ai prodotti ordinari. Lo studio delle caratteristiche della fase della distribuzione e della logistica alimentare ha messo in risalto la carenza prestazionale delle reti infrastrutturali nazionali sul territorio lucano e una quasi totale assenza delle strutture della logistica alimentare. È opportuno sottolineare il fatto che dei 131 comuni della Basilicata 110 sono classificati come periferici ed ultraperiferici dalla Strategia Nazionale Aree Interne dell'Agenzia per la coesione territoriale. Alla luce di ciò e considerando il fatto che la regione negli ultimi anni sta vivendo un rilevante processo di invecchiamento demografico accompagnato da un calo del numero di residenti, appare evidente la necessità di ragionare sui benefici che a lungo termine possono derivare da un sistema di pianificazione basato sull'ordinario. Si tratta di una regione che come altre del mezzogiorno ha sperimentato in passato modelli di sviluppo locale basati sulla logica della straordinarietà (Borghi, 2017) attraverso l'esaltazione di una industrializzazione del territorio. L'osservazione delle dinamiche già in atto sul territorio può quindi fornire propositi per evitare altre "cattedrali nel deserto". L'organizzazione della filiera distributiva in Basilicata risente senza dubbio delle carenze del territorio in termini di infrastrutture, ma i piccoli numeri della regione per popolazione consentono agli operatori del settore di organizzare un sistema di micro reti di intermediazione tra i produttori e i venditori, collegando al contempo questi ultimi con le grandi reti nazionali.

I piccoli numeri della regione influenzano anche la localizzazione e le forme delle vendite alimentari. È possibile trovare grandi insegne della GDO solo nelle due città polo, Potenza e Matera, nei comuni di cintura a questi e, con strutture più minute, nei centri intermedi⁴⁶. Nei centri più piccoli la vendita di prodotti alimentari avviene perlopiù attraverso forme di commercio al dettaglio, con superfici di grandezza proporzionale al bacino di utenza da servire. Questa tendenza è confermata dai dati diffusi dal report annuale della Banca di Italia sulle economie regionali in cui si osserva che in Basilicata nel periodo 2007/2018 il commercio alimentare al dettaglio seppur in decrescita, mantiene livelli percentuali superiori alla media italiana specie per gli esercizi commerciali fino ai 150mq che nel 2018 rappresentano il 52,8% di tutti i negozi di alimenti della regione, contro il 35% di media nazionale. Alla luce di ciò si può affermare che il commercio alimentare in Basilicata avviene principalmente secondo le modalità afferenti ai

⁴⁵ Un esempio è l'accordo siglato tra l'azienda Ferrero, Regione Basilicata e Ismea. La Ferrero che ha uno stabilimento a Balvano comune dell'area nord occidentale della Basilicata ha sottoscritto questo accordo per costruire un bacino di approvvigionamento di nocciole fuori da zone tradizionalmente vocate per incentivare lo sviluppo del comparto della corilicoltura e sviluppare una filiera sul territorio attraverso la stipula di contratti con gli agricoltori. Questi ultimi hanno trovato supporto dai servizi di supporto dell'Ismea e dalle misure del PSR della Basilicata.

⁴⁶ Nella classificazione dei comuni polo, di cintura, intermedi, periferici e ultraperiferici si fa riferimento ancora una volta alla classificazione operata dalla Strategia Nazionale Aree Interne.

sottosistemi tradizionale e informale descritte nella seconda parte. Questo significa che spesso i produttori lavorano e vendono all'interno di circuiti perlopiù estranei ai grandi canali distributivi alimentari ma riconducibili a sistemi di diffusione a scala locale in cui le reti di relazione interpersonali sono determinanti. I prodotti del territorio in Basilicata seguono quelle strade di prossimità che dividono i punti di produzione e trasformazione dai punti di vendita, degustazione e preparazione nei centri urbani che si configurano come vere e proprie "vetrine" in cui è esposta la ricchezza agricola e alimentare della regione. I piccoli borghi e le due città capoluogo sono i presidi di tutela della ruralità e del cibo in Basilicata, qui il fattore umano è l'elemento che catalizza la valorizzazione del lavoro rurale attraverso espedienti tipicamente cittadini.

Come si è visto le richieste dei consumatori determinano le caratteristiche dell'offerta che viene strutturata sui territori in relazione a parametri quantitativi e prestazionali strettamente dipendenti dalle caratteristiche del bacino di utenza. Dall'approfondimento effettuato sui consumi della Basilicata è emerso che in regione si registra un livello di spesa alimentare pro-capite medio/alto rispetto al resto di Italia. È stata affrontata anche la situazione dei consumi dei lucani per i pasti fuori casa per cui si segnala un dato di spesa tra i più bassi di Italia. Questo è il quadro di contesto entro cui si colloca l'aumento delle attività ristorative verificatosi a Matera a partire dal 2014, che ha rappresentato un notevole cambiamento per la città nel periodo in cui si preparava ad accogliere visitatori da ogni parte del mondo per l'evento dell'anno 2019 Matera Capitale europea della Cultura. Questo processo, che ha interessato in modo particolare il centro storico di Matera, ha ridisegnato la geografia urbana del commercio e del consumo alimentare, come si è detto nella seconda parte della trattazione. In modo particolare si è osservata una polarizzazione delle attività di ristorazione nel centro storico a cui si è accompagnata una diffusione di servizi urbani del cibo e del commercio al dettaglio nelle periferie, diventate nuovo baluardo della vita urbana dei materani. Aldilà della positività associata a questi ultimi processi, lo scenario pandemico ha messo in risalto in questo caso i limiti della predisposizione degli spazi urbani per servizi alle situazioni straordinarie e di contro la resilienza dello sviluppo di modelli di "vicinato", una tendenza su cui le città saranno chiamate a riflettere nella programmazione del post. È da sottolineare al tempo stesso il carattere di effervescenza che il grande evento ha portato in città, che ha saputo diffondersi dalla programmazione culturale ai settori dell'economia urbana e nella fattispecie della ristorazione. La diffusione di nuove attività ha colto le necessità di innovazione all'offerta di cui necessitava la città, proponendo format innovativi che hanno saputo far apprezzare la cultura ai visitatori anche da un punto di vista gastronomico, sollecitando l'interesse verso l'acquisto dei prodotti degustati presso le botteghe specializzate, come emerso dal racconto dell'esperienza di Samuele titolare del Buongustaio riportata nella seconda parte della trattazione.

La geografia che emerge dalla lettura dall'articolazione delle fasi del sistema del cibo sul territorio restituisce la fotografia della regione in cui spicca la dimensione fisica e astratta della prossimità. Questa condizione è uno strumento potenziale per la ricostruzione di una visione *place-based* (Sonnino, 2017) in cui le dinamiche della *food city region* materana e lucana emergono come spazi di resistenza al paradigma alimentare globale.

La prossimità, che in Basilicata è localizzativa, ambientale, economica, sociale e culturale, aiuta a guardare agli spazi e alle relazioni dell'intero sistema considerandoli in relazione alle molteplici questioni che il tema cibo chiama in causa, sollecitando dunque l'attivazione di quel pensiero sistemico (MacRae e Donahue, 2013; Sonnino, 2017)⁴⁷ che consente di riconoscere la multidimensionalità del cibo. La crisi sanitaria del 2020 ha fatto emergere l'esigenza di ridefinire la prossimità, attribuendo un notevole valore alla vicinanza fisica, sia tra concittadini che con i servizi e il lavoro, e alla vicinanza figurata che riesce a colmare le distanze attraverso l'uso delle tecnologie digitali. Se cambiano le priorità associate al concetto di prossimità è dunque possibile dare valore alla vocazione di questo territorio, e al tempo stesso risolverne i gap attraverso l'utilizzo delle tecnologie digitali che permettono di sorvolare sulle posizioni dicotomiche della contrapposizione città/campagna.

Se davvero l'evoluzione del rapporto tra cibo e territorio sta progressivamente indebolendo il confine tra città e campagna, l'approssimarsi su questo confine sfumato che dalla città va alla campagna e viceversa, è un esercizio per riconoscere diversità a partire dal confronto (Mininni, 2018). In questo senso il nuovo localismo (Sonnino, 2017) è riconnessione con il contesto in termini produttivi, culturali, sociali ed economici, ma anche riconoscimento degli spazi relazionali insiti nella *food city region* che permette di aggiornare e sperimentare modelli di governance partecipativa (Sonnino, 2017).

È questo un modo di intendere le relazioni tra città e campagna in cui le differenze tra i due ambiti sono interpretate come punti di forza, in cui l'innovazione ha il ruolo di essere motore di valorizzazione attraverso l'utilizzo di strumenti in grado di mettere in risalto i processi e favorire miglioramenti specie per il superamento delle carenze che si riscontrano nelle dinamiche spaziali e socio-economiche nel sistema del cibo.

L'Atlante del cibo Matera

La descrizione dei flussi che riguardano i sistemi del cibo risulta essere un'operazione complessa, poiché si tratta di analizzare un fenomeno governato da fattori economici, culturali, ambientali e localizzativi estremamente eterogenei. La messa a punto di strumenti in grado di facilitare la ricostruzione del processo attraverso la raccolta di dati sulle tematiche e la successiva mappatura dei fenomeni sul territorio di riferimento, è un'opportunità di miglioramento funzionale non solo per il sistema in sé, ma anche per la raccolta dei dati e la comprensione dei drivers e delle loro interrelazioni nelle diverse fasi, fattore che a posteriori costituisce un notevole aiuto per la costruzione di politiche.

⁴⁷ Richiamata da R. Sonnino nell'articolo "Geografie urbane del cibo nel nord globale" in cui l'autrice riconosce il pensiero sistemico ("Systems thinking" recognised that: complex issues are linked, there are multiple actors in the system and they are connected, and integrated solutions are required» MacRae and Donahue, 2013) è principio fondante delle urban food strategies in quanto consente di riconoscere "le connessioni multidimensionali del cibo con diversi contesti sociali, settori e altre priorità di sviluppo locali".

I cambiamenti accorsi con l'avvento delle nuove tecnologie digitali sono molto utili per questo scopo. Oltre ad aver cambiato profondamente il volto delle città attraverso la progettazione e la sperimentazione di servizi urbani basati sulle tecnologie, il passaggio dalla modernità alla contemporaneità digitale ha rappresentato un cambiamento senza precedenti anche per le aree rurali. Tutto ciò che gravita intorno alla ruralità non è più sinonimo di arretratezza, ma, al contrario, la campagna è diventata il luogo della sperimentazione e del *post-agricolo* (Padiglione, 2015), che accoglie un nuovo contadino sempre più connesso con le altre comunità, e una serie di inediti intrecci; quello della ruralità con l'urbanità, dell'agricoltura con l'industria, del finanziario con il produttivo, del tecnologico con il tradizionale, del locale con il globale (ibid.). È possibile declinare queste contrapposizioni in modo da aumentare l'efficienza, l'equità e la sostenibilità dei sistemi alimentari?

La piattaforma Atalante del cibo Matera è stata progettata per raggiungere questo obiettivo. Come strumento di innovazione post-agricola l'Atlante utilizza il metodo della *city region* in primo luogo per rilevare gli elementi del sistema cibo e, in uno step successivo, per rappresentare e connettere i risultati. L'elemento rilevante per questo prototipo è l'utilizzo della tecnologia digitale per mappare quelle dinamiche del sistema del cibo in grado di attivare il dialogo tra un'utenza eterogenea e migliorarne la partecipazione, specie nella formulazione di strategie per il miglioramento dell'efficienza e della sostenibilità dei sistemi alimentari.

L'Atlante del Cibo è strutturato in sei sezioni che affrontano le relazioni tra: (I) cibo e città, (II) cibo e paesaggio, (III) cibo e spazio pubblico, (IV) cibo e produzione, (V) cibo e risorse e, in ultimo, (VI) cibo e società. Si tratta di sei campi tematici che hanno lo scopo di organizzare conoscenze e individuare le modalità in cui il cibo entra in contatto con gli aspetti spaziali e socio economici del sistema, ma sono anche uno strumento di indirizzamento, specie per la formulazione di strategie partecipate attraverso la contaminazione e sovrapposizione di ognuno dei domini.

La piattaforma multimediale connette tra di loro fasi, spazi, economie e società del sistema del cibo attraverso l'utilizzo di una mappa di localizzazioni e collegamenti costruiti a partire da un lavoro preliminare di analisi e rilevamento di dati, che negli auspici della piattaforma verrà arricchito dalle esperienze reali degli attori del sistema. L'Atlante è uno spazio virtuale con implicazioni territoriali in grado di supportare una politica a base locale e regionale, che agisce secondo una duplice traiettoria; i. costruisce sinergie tra l'interfaccia urbana, l'ecosistema produttivo e l'industria agroalimentare per introdurre la sostenibilità alimentare nei modelli produttivi; ii. coinvolge nella sfera pubblica attraverso la promozione della partecipazione di molteplici istituzioni implicate nel pianeta cibo, (public food procurement, mense scolastiche, agricoltura urbana, etc) fino a diventare uno strumento di governance (Mininni et al, 2020). Si tratta di un progetto che vuole far emergere il carattere propositivo del sistema alimentare proponendolo come oggetto di un'indagine partecipata e collaborativa in grado di restituire il funzionamento della catena del cibo e proporre strategie. Seguendo questa traiettoria l'Atlante del cibo Matera sarà in grado di restituire una banca dati dinamica e aggiornata la cui "architettura" deriva dalla condivisione e dalla partecipazione di ogni attore alla piattaforma. Ma è anche uno strumento

concreto che vuole dare un contributo di carattere operativo al metodo del CRFS, in quanto a partire da una indagine è in grado di ricostruire vantaggi e rischi associati al processo, di sviluppare strategie in grado di migliorare l'impatto del sistema del cibo specie in termini di autonomia di gestione e promozione, di migliorare la sensibilità dei consumatori verso la transizione a stili alimentari inclini alle buone pratiche e di proporre un sistema di governance per gli attori coinvolti. L'Atlante vuole introdurre un dinamismo connettivo sul territorio alimentando i flussi di risorse e di capitale umano attraverso l'utilizzo di una tecnologia digitale semplice, basata su una mappa interattiva, aggiornata e transattiva⁴⁸.

Sono molte le figure a cui la piattaforma si rivolge. 1. I produttori e le aziende agricole, come principali soggetti coinvolti nella fase della produzione, di cui l'Atlante intende intercettarne lo spirito innovativo stimolando il loro coinvolgimento nella costruzione del database; l'utilizzo di questo strumento sarà un modo per innovare le modalità di sponsorizzazione dell'offerta e di connessione con le reti della distribuzione e della vendita, ma anche l'occasione per stabilire una connessione diretta con i consumatori. 2. Le industrie alimentari come attori che sempre più di frequente integrano nelle strategie aziendali la sostenibilità e la valorizzazione del territorio in cui si collocano, l'Atlante è una grande vetrina per la sponsorizzazione della mission aziendale e il miglioramento della credibilità dell'azienda nei confronti dei consumatori. 3. I venditori, titolari di negozi di alimentari, ma anche dettaglianti, per loro, che sono il collegamento fisico tra la fase della produzione e quella del consumo, l'Atlante è uno strumento in cui presiedere poiché permette di sottolineare il loro ruolo come figure "presidio urbano" del mondo della produzione in città. I venditori in tal senso possono inserire sulla piattaforma dei collegamenti con i produttori del territorio utile per segnalare una corrispondenza tra presenza sul mercato del prodotto e localizzazione della produzione dello stesso. 4. Le associazioni che operano nei circuiti della ridistribuzione alimentare che possono utilizzare la mappa dell'atlante per localizzare i donatori di eccedenze sul territorio e ricevere da questi aggiornamenti in tempo reale sulle quantità di prodotto disponibile. 5. I consumatori attraverso la consultazione dei dati forniti dalla piattaforma ricevono chiarezza rispetto i meccanismi che regolano la distribuzione e la produzione alimentare. Possono inoltre essere a conoscenza delle aziende produttrici del territorio e di dove trovare i prodotti specifici sul mercato. 6. I ricercatori dal funzionamento di questo processo riescono a trovare beneficio soprattutto per quanto concerne il reperimento di dati sul sistema del cibo per la messa a punto di indagini e ricerche sulla tematica. 7. I pianificatori dalla lettura del quadro di contesto fornito dall'architettura web dell'atlante hanno la possibilità di valutare i processi e ragionare in maniera proattiva su questi allo scopo di formulare modelli di governance partecipata in chiave cibo tra città e territorio in grado di coinvolgere spazialità ed economie differenti.

Lo strumento sarà potenzialmente capace di migliorare la sostenibilità del sistema alimentare

⁴⁸ La mappa dell'Atlante è interattiva(I), ovvero interrogabile, e capace di mostrare la tipologia di attori presenti sul contesto materano, tenendo d'occhio simultaneamente le attività; (ii) è aggiornata nei contenuti, grazie alla collaborazione degli utenti della piattaforma; (iii) è transattiva perché è disponibile a future applicazioni, al momento non prevedibili (Mininni et al, 2020).

agendo su tutte quelle questioni collaterali come le tematiche del clima e della biodiversità, l'uso del suolo, la mobilità, la salute... Un processo che può strutturarsi come un esercizio di prossimità, organizzando un servizio costante a base digitale in un'area interna qual è la Basilicata in cui cibo, città e territorio possono configurarsi in nuovi scenari *post-agricoli*.

Un ruolo per l'Atlante del cibo in tre luoghi: CITTÀ, UNIVERSITÀ, AZIENDA DI LEO

Il titolo di questa sezione corrisponde all'ultima questione che questo percorso si è posto. Per rispondere si cercherà in seguito di illustrare una prima possibile applicazione dell'Atlante del Cibo Matera, sviluppata con l'Azienda Di Leo. Lo spirito alla base della costruzione di questa strategia è quello della collaborazione reciproca tra i soggetti coinvolti, coerentemente alla logica perseguita dall'Atlante. Le figure principali implicate nel primo livello di questa simulazione sono l'Azienda Di Leo, i pianificatori e i ricercatori; non si tratta di un coinvolgimento esclusivo, in quanto nel suo dispiegarsi la strategia potrà chiamare in causa nuovi attori da rendere partecipi. Ognuna di queste figure interviene nella costruzione della strategia coinvolgendo gli spazi in cui opera; per l'Azienda Di Leo oltre all'impianto produttivo entrano in causa i luoghi della produzione delle materie prime, per la città gli spazi urbani e quelli del confronto e della costruzione delle politiche e per i ricercatori gli spazi accademici. Anche per le spazialità, come per gli attori coinvolti, potranno esserne considerate di volta in volta nuove da inglobare. L'obiettivo di questa strategia è quello di cercare di dimostrare il ruolo propositivo dell'Atlante del cibo e la sua capacità di essere performativo sia come contenitore digitale che come strumento adatto alla costruzione di modelli di governance che possono dispiegarsi in tre luoghi distinti: l'Azienda Di Leo, la città e l'università. Inoltre questa strategia ha lo scopo di dimostrare che l'Atlante del cibo può essere uno strumento utilizzabile da tutti gli attori coinvolti nel sistema del cibo. In particolare l'applicazione cercherà di provare la fruibilità di una soluzione innovativa a partire da un contesto produttivo industriale, mettendo in sinergia Azienda, città e università. Per il raggiungimento di questi obiettivi, l'operazione preliminare è stata quella di individuare una tematica già presente nelle strategie aziendali e affine alle traiettorie su cui intende operare l'Atlante. Il confronto con alcune figure aziendali, ha fatto emergere quanto il concetto di filiera sia una questione di estrema importanza per le strategie produttive e comunicative della Di Leo.

Già da tempo l'azienda produce i suoi biscotti con grano per il 100% proveniente da campi situati in Basilicata, attraverso una collaborazione con la Coldiretti, che, mediante il progetto "Firmato dagli agricoltori italiani" (FDAI), organizza e promuove quelle produzioni delle filiere agricole italiane che garantiscono la tracciabilità, la sostenibilità ambientale e l'equa distribuzione del valore tra gli attori delle filiere⁵⁰. Si tratta di un'intesa attraverso cui l'Azienda ribadisce la propria idea di filiera, intesa come tracciabilità del prodotto, attenzione alla sostenibilità

⁵⁰ Ulteriori informazioni sul progetto FDAI della coldiretti si trovano sulla sezione del sito web dell'associazione dedicata all'iniziativa di valorizzazione delle filiere <https://www.coldiretti.it/firmato-dagli-agricoltori-italiani>

delle produzioni e alle vocazioni dei territori, valorizzazione dei patrimoni agro-alimentari e progettazione di partnership tra gli attori della produzione di materie prime e quelli della loro trasformazione. Inoltre, grazie a questo accordo, la Di Leo garantisce la sicurezza alimentare del prodotto e si dimostra attenta alle richieste dei consumatori migliorando le proprie esternalità in termini di reputazione.

Quello della filiera è d'altra parte una tematica che ben si inserisce all'interno dell'Atlante del cibo, sia da un punto di vista produttivo che cognitivo. L'Atlante intende facilitare il contatto tra filiere agro-alimentari e innovazione creativa per connettere industria, agricoltura e paesaggio, e per riattivare le economie locali ad alto contenuto storico-culturale nei territori a bassa attrattività, in un'ottica che vede declinare le implicazioni dei sistemi alimentari come possibili politiche di promozione dei territori e della città.

L'operazione determinante per lo sviluppo della strategia è stata quindi la valutazione delle declinazioni della tematica di filiera dell'Azienda per individuare punti di contatto tra operato aziendale e Atlante del cibo. Per questo a livello operativo sono state valutate le connessioni tra impegno della Di Leo e le sei sezioni tematiche di cui si compone l'Atlante. Quello che è emerso è un livello alto di connessione tra l'operato aziendale e quattro delle sei sezioni dell'Atlante (di seguito esplicitate), rispetto alle quali l'Azienda ha in atto azioni esplicite nell'ambito delle strategie del progetto di filiera.

Cibo e Produzione. È questa la sezione dell'Atlante che si rivolge più nello specifico al settore della produzione agricola e della trasformazione agro-alimentare. Nello specifico questo pezzo di piattaforma elabora una riflessione a partire dall'esigenza di cambiamento dei modelli produttivi in un'ottica di sostenibilità, che per il settore significa anche riconnettere in una visione territoriale il sistemi locali del cibo con le pratiche agricole endogene. Il punto di contatto con la strategia aziendale della filiera è l'impegno della Di Leo nel rispetto delle vocazioni agricole del territorio come uno dei presupposti per lo sviluppo di modelli produttivi sostenibili.

Cibo e Risorse. In questa parte la piattaforma che si interroga criticamente sulle carenze dei sistemi produttivi moderni, tra cui il degrado dei suoli agricoli, la perdita di biodiversità e del patrimonio dell'ecosistema agricolo, la pressione dell'agricoltura sul consumo di risorse naturali e sulle emissioni nell'atmosfera. Lo sviluppo di meccanismi di filiera nelle dinamiche della produzione agro-industriale può essere una strategia per imporre piccoli circoli autoalimentati e poco impattanti sui territori che introducono un nuovo paradigma comportamentale in riferimento alla tematica della sicurezza e della sostenibilità alimentare. Il lavoro della Di Leo per la costruzione di dinamiche di filiera a scala regionale da questo punto di vista abbatte notevolmente gli impatti del trasporto di materie prime da lunga distanza, aiuta le aziende del territorio a crescere in loco e dà trasparenza ai consumatori.

Cibo e Paesaggio. In questa sezione l'Atlante propone una riflessione a partire dal concetto di cibo nel mondo globalizzato, visto come oggetto economico da sfruttare piuttosto che come risorsa incorporata nelle storie e nelle identità culturali locali. Da questo punto di vista si propone la necessità di ricostruire i paesaggi culturali agricoli e di aggiornare il rapporto tra città e campagna attraverso il cibo che è anche un vettore di ruralità negli spazi urbani. La filiera agro

industriale messa a punto dalla Di Leo agisce anche come strumento di tutela del paesaggio cerealicolo lucano, affermando il ruolo che può avere l'industria della trasformazione alimentare nella valorizzazione dei patrimoni del paesaggio agro-culturale e delle risorse naturali del territorio.

Cibo e Società. La sezione vuole dare risalto al nuovo protagonismo sociale sviluppatosi attorno al tema cibo, messo in campo dalla crisi ambientale ed economica, dal cambiamento dei consumi alimentari e dall'insorgere di nuovi stili di vita. La conseguenza di questo processo è il fatto che il consumatore è sempre più informato su quello che mangia, esige delle informazioni chiare sui processi dei sistemi alimentari ed è sempre più istruito nella scelta di prodotti sani e rispettosi dell'ambiente. In questo quadro emerge l'importanza che assume tutto ciò che può essere educativo e di buon esempio da un punto di vista alimentare. L'azienda nella strategia di filiera risponde anche a queste due necessità; da un lato fornendo informazioni chiare sulla tracciabilità dei prodotti, e dall'altro dimostrando l'attenzione nei confronti dell'educazione alimentare. Da tempo infatti è coinvolta in azioni di educazione alimentare in differenti scuole regionali e italiane.

Le sezioni cibo e città e cibo e spazio pubblico restano poco implicate nella strategia di filiera della Di Leo. Per conciliare l'idea di filiera dell'Azienda con le altre due sezioni dell'Atlante di seguito è proposto un modello di governance che permetterebbe all'azienda di "entrare" in alcune dinamiche urbane rendendosi partecipe di processi simbolici in grado di mettere in risalto il valore simbolico e culturale del cibo.

Cibo, città e spazio pubblico: uno scenario

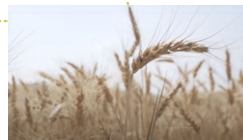
Il fatto che la Di Leo abbia partecipato attivamente ai processi di Matera 2019 è di sicuro un precedente che può aiutare a indirizzare il collegamento tra azienda e città. Se però nello sviluppo del Dossier di Matera 2019 la Di Leo ha partecipato in quanto soggetto promotore di politiche culturali⁵¹, adesso l'azienda entra in campo supportando la formulazione di politiche urbane del cibo legate all'educazione, con effetti sia negli spazi urbani che in quelli dell'istruzione (compresi quelli universitari). Tra tutti i possibili risvolti che questa collaborazione porterebbe, il più importante per l'Azienda è senza dubbio quello associato alla possibilità di utilizzarla come operazione di marketing promozionale. La città troverebbe invece un alleato del settore produttivo per sperimentare la formulazione di politiche urbane del cibo, capaci di migliorare la gestione del sistema e l'esperienza dei cittadini-consumatori nonché di tutte le figure della filiera.

La sezione cibo e città dell'Atlante vuole definire il nuovo ruolo della città come attore politico e culturale nella triade cibo, territorio e società. Per far questo si apre alla sperimentazione di scenari in cui sollecitare azioni e progettualità in chiave cibo, assieme alla campagna, alle comunità locali e all'agricoltura, e attraverso l'aggregazione di attori e la condivisione. La sezione cibo e spazio pubblico mira invece alla integrazione della dimensione culturale del cibo con i

⁵⁰ Incentivando la promozione di politiche culturali per la tutela e la valorizzazione di patrimoni materiali e immateriali come school sponsor del processo di Matera Capitale europea per la Cultura 2019.



● CAMPI GRANO DI FILIERA



concetti di sviluppo locale e sottolinea l'importanza della collaborazione tra istituzioni, imprese e comunità locali nella promozione di progettualità per gli spazi urbani.

A partire da queste due posizioni contenute nell'Atlante, nello scenario si proverà a strutturare una proposta in grado di collegare in un primo momento l'idea di filiera della Di Leo con la sezione cibo e spazio pubblico dell'Atlante, per poi agganciarsi alla sezione cibo e città. La sezione cibo e spazio pubblico mira a sollecitare l'utilizzo degli spazi pubblici della città come "giardini produttivi" in cui promuovere le economie del territorio, migliorando le caratteristiche di queste aree. In quest'ottica la sponsorizzazione dell'idea di filiera dell'azienda potrebbe assumere i connotati di un'azione di marketing nello spazio urbano, dai risvolti educativi per la cittadinanza. La filiera per Di Leo è quella del grano lucano utilizzato per la produzione dei biscotti del marchio; se si pensa ad un possibile collegamento tra il grano e gli spazi pubblici urbani tornano alla mente le immagini delle operazioni di Agnes Denes. I campi di grano in città attraverso cui l'artista ungherese mette al centro della propria ricerca il problema dei cambiamenti ambientali, sono, per il loro significato altamente simbolico, delle operazioni esemplari e divulgative. L'ambizione dell'Atlante di utilizzare lo spazio pubblico a modi giardino produttivo vuole essere un modo per favorire la costruzione di strategie altamente simboliche e in grado di essere, al tempo stesso, evocative e cooperative, specie per la possibilità di connettere attori differenti. In quest'ottica l'Azienda di Leo potrebbe adoperare un'area urbana della città di Matera per la costruzione di un proprio giardino produttivo in cui educare la cittadinanza e pubblicizzare il proprio operato. L'Atlante nella sezione cibo e spazio pubblico ha da tempo mappato il sistema del verde urbano segnalandone le caratteristiche⁵¹. È questo un database utilizzabile come base di assegnazione di aree urbane attraverso la formulazione di accordi tra istituzione urbana, Atlante del Cibo e



⁵¹ Attraverso lo strumento multimediale della piattaforma www.agrinatural.it, il sistema del verde urbano entra in connessione con le sue potenzialità di utilizzo produttivo con www.atlante.ambientale.matera.it. MATERA per costruire in città una vetrina dei prodotti del territorio materano e lucano e fare rete tra tutti gli attori del cibo che si fanno coinvolgere.

imprese. Azioni come questa porterebbero benefici per ognuno degli attori coinvolti; l'Azienda di Leo avrebbe l'opportunità di segnalare il proprio impegno all'ampia platea offerta dalla città e di promuovere i prodotti in un modo innovativo; l'istituzione beneficerebbe dell'azione dell'impresa per la rigenerazione di uno spazio urbano da restituire alla cittadinanza, e i consumatori-cittadini avrebbero l'opportunità di vivere la città dal punto di vista esperienziale, trovando nella frequentazione di un'area benefici educativi e culturali.

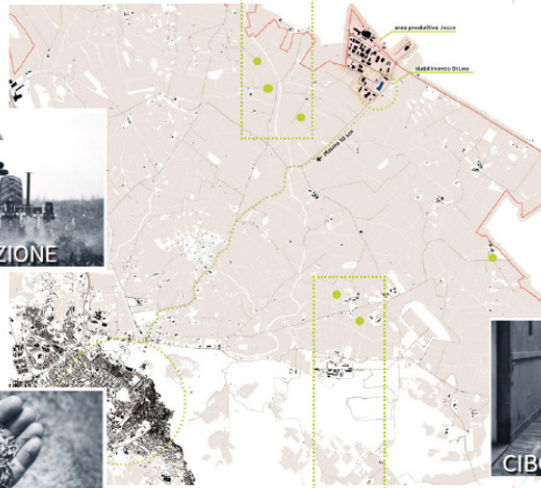
La collaborazione tra Azienda e città mediante l'impiego della piattaforma dell'Atlante del cibo promuove dunque la trasposizione fisica negli spazi pubblici di ideali condivisi dagli attori attraverso progettualità esplicite. Tuttavia consente di sviluppare collaborazioni fruttuose anche per la formulazione di politiche urbane del cibo in grado di allargare il raggio di azione e coinvolgimento. Se considerata da questo punto di vista, l'idea di filiera dell'azienda ben si colloca all'interno di una più ampia politica urbana del cibo, educativa e capace di avere risvolti concreti nello spazio e risultati importanti dal punto di vista dell'educazione a stili di consumo sostenibili. L'Atlante del cibo ha intercettato nel corso delle sue ricerche, alcune esperienze di politiche educative alimentari già attive in città e gestite dall'istituzione urbana. È il caso delle politiche gestite dall'Ufficio Scuole del Comune di Matera⁵², attività che dimostrano l'impegno dell'amministrazione nella educazione alla sostenibilità alimentare nelle mense scolastiche. L'esistenza di politiche come questa rende possibile l'estensione della stessa in ambito accademico attraverso la collaborazione tra città, università e Azienda. L'Università della Basilicata negli ultimi anni si è dimostrata molto attenta all'educazione e lo sviluppo di una strategia di sostenibilità alimentare di concerto con la città e l'impresa troverebbe l'entusiasmo degli studenti molto attenti alla tematica⁵³. L'azienda al contempo avrebbe l'opportunità di intensificare la propria missione educativa all'interno dell'ambito universitario, istruendo la popolazione studentesca a stili di consumo sostenibili anche mediante lo sviluppo di una linea di prodotti ad hoc da inserire nelle vending machine. L'impresa troverebbe in questa operazione un nuovo canale per sponsorizzare i propri prodotti e le proprie attività, e per rafforzare la collaborazione con l'istituzione universitario e il mondo della ricerca, coerentemente al suo ruolo di azienda partner industriale del progetto Atlante del Cibo Matera, nato e sviluppato in ambito accademico. Per la città infine il beneficio primario sarebbe quello di strutturare una politica urbana del cibo strutturata e condivisa con istituzioni educative e impresa, e capace di agire in più ambiti, dalla rigenerazione urbana alla gestione delle mense, base importante per lo sviluppo di ulteriori ambiti di politiche del cibo, altrettanto importanti per il miglioramento dell'intero sistema alimentare.

⁵² L'esperienza è stata raccontata nell'articolo "La sfida dell'Atlante del cibo Matera per promuovere una governance alimentare Trans-locale" a cura di M.Mininni, V.Santarsiero e G. Giacchè, parte della pubblicazione "LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO: TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE" a cura di E. Dansero, D.Marino, G. Mazzocchi, Y. Nicolarea del 2020.

⁵³ Come emerso dalla indagine riportata nella seconda parte di questa trattazione sugli stili alimentari della popolazione universitaria dell'Unibas.



● CAMPI GRANO DI FILIERA



Tre luoghi per l'Atlante del Cibo CITTÀ, UNIVERSITÀ AZIENDA DI LEO

La collaborazione tra Azienda e città attraverso la piattaforma dell'Atlante del cibo promuove progettualità esplicite negli spazi pubblici di ideali condivisi dagli attori. Consente di sviluppare collaborazioni fruttuose per la formulazione di politiche urbane del cibo in grado di allargarne il raggio di azione e coinvolgimento. Se considerata da questo punto di vista, l'idea di filiera dell'azienda ben si colloca all'interno di una più ampia **politica urbana del cibo**, educativa e capace di avere risvolti concreti nello spazio e risultati importanti dal punto di vista dell'educazione a stili di consumo sostenibili.



Università

Istituzione negli ultimi anni particolarmente attenta all'educazione e lo sviluppo di una strategia di sostenibilità alimentare sostenibile anche a livello nazionale (RUS). La collaborazione con la città e l'impresa troverebbe l'entusiasmo degli studenti molto attenti alla tematica.

Azienda

Sviluppa la propria missione educativa all'interno dell'ambito universitario, istruendo la popolazione studentesca a stili di consumo sostenibili anche mediante lo sviluppo di una linea di prodotti ad hoc da inserire nelle vending machine. L'impresa troverebbe in questa operazione un nuovo canale per sponsorizzare i propri prodotti e le proprie attività, e per rafforzare la collaborazione con l'Istituzione universitaria e il mondo della ricerca.

Città

Per la città strutturare una politica urbana del cibo strutturata e condivisa con istituzioni educative e impresa, e capace di agire in più ambiti, dalla rigenerazione urbana alla gestione delle mense, e alle politiche educative nonché base importante per lo sviluppo di ulteriori ambiti di politiche del cibo, altrettanto importanti per il miglioramento dell'intero sistema alimentare.

Questo scenario prova a dimostrare l'efficacia dell'Atlante del Cibo come strumento digitale con più eternalità. La prima è la sua capacità di mappare i fenomeni del sistema del cibo in un'ottica di city region e di fornire un dato aggiornabile e consultabile dall'utenza. La seconda è l'opportunità di dialogo tra attori differenti che offre l'Atlante come prodotto innovativo capace di intercettare bisogni e potenzialità nell'operato delle varie figure che intercetta. La terza è la capacità dell'Atlante di costruire collegamenti che hanno la capacità di concretizzarsi sul territorio in progettualità che includono il *foodscape*, come paesaggio culturale, il tessuto imprenditoriale della filiera agroalimentare, le economie circolari, l'agricoltura urbana e il *food design*. La quarta potenzialità di questo strumento è la capacità di sviluppare soluzioni innovative volte al miglioramento e aumento della competitività delle imprese agroalimentari attraverso il loro inserimento in una food performance che valorizza, in chiave CIBO, i patrimoni etno-storico-culturali a scala urbana e territoriale, e rende sempre più consapevole il cittadino consumatore. Uno strumento in grado di all'opportunità legate alla contaminazione tecnologica e alle ricadute sulle geografie spaziali e sociali e sull'innovazione dei cicli di produzione agroalimentari e promozione del prodotto, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e responsabile. La potenzialità di esser in grado di costruire politiche urbane del cibo.

Il tentativo di questo percorso di ricerca è stato duplice; da un lato quello di tracciare una istantanea della *Matera food city region* e dall'altro quello di testare il possibile funzionamento di uno strumento innovativo, specie nella possibilità di semplificare i processi conoscitivi, di suggerire partecipazioni allargate a più attori e di indicare possibili indirizzi di *policy*.

La estrema complessità della tematica oggetto della ricerca ha reso necessario da principio uno sforzo di concettualizzazione metodologica sia per la lettura del tema che per la schematizzazione delle analisi, che si è dimostrato utile alla comprensione del suo carattere multi dimensionale. La premessa a questo elaborato introduce, infatti, la tematica cibo in modo da problematizzarne le caratteristiche e le definizioni che ha assunto nel mondo contemporaneo, una prospettiva ampia che ha concesso di dimostrare l'importanza del tema a partire da una visualizzazione complessiva. Questo approccio è stato seguito anche nella fase di analisi quando, alla contestualizzazione delle indagini, è preceduta, in ogni aspetto considerato, una visione di insieme che ha precisato le rilevazioni all'interno di un quadro più ampio. Ha consentito, inoltre, di valutare differenze organizzative nelle dinamiche del sistema cibo, proseguendo dal generale al particolare, e di rilevare dunque, carenze e potenzialità del contesto analizzato. Quello che è emerso dall'utilizzo di questa metodologia di sintesi e di analisi è stato, nell'ultima parte dell'elaborato, il tentativo di restituzione della geografia del territorio analizzato attraverso la lente del cibo. Una ricostruzione del contesto che contraddice gran parte di ciò che costituiva il corpo tematico presentato in premessa, e che ha voluto evidenziare le declinazioni del tema cibo all'interno della *Matera food city region*. È questa una metodologia che a posteriori ha fatto emergere l'importanza del territorio in tutti i processi conoscitivi tesi ad interpretare le dinamiche che avvengono nelle città, sottolineando quel rapporto di reciprocità che unisce i due sistemi spaziali tanto sedimentato da non poter essere ignorato ai fini della comprensione delle strutture e del significato dello spazio (De Carlo, 1993).

Nel corso della ricerca vi è stato un continuo salto di prospettiva dagli spazi ai luoghi (Farinelli, 2003), con l'intenzione di inquadrare prima e specificare poi la questione nel contesto, dando valore al territorio e abbracciandone la visione sistemica che connette centri, flussi e areali con caratteristiche specifiche e tra loro interdipendenti. Una concezione di territorio come esito stratificato di processi coevolutivi tra azione antropica e ambiente (Magnaghi, 2010), in cui l'uomo determina le caratteristiche dei luoghi in relazione alle qualità ambientali dello spazio in cui si trova a vivere, creando forme di paesaggio. Come realtà ed esperienza della realtà (Berque, 1993) il paesaggio ha la capacità di accostare un valore alla percezione e viceversa. Il cibo può esser visto da questa prospettiva come un prodotto e al tempo stesso come produttore di paesaggio. Come prodotto di paesaggio è il valore del territorio che si presenta per essere percepito, al contrario è produttore di paesaggio quando l'atto della percezione di un territorio ne fa emergere i valori patrimoniali da tutelare. Questo percorso di ricerca ha agito seguendo la seconda prerogativa e affiancando al territorio percepito la rilevazione dei valori, dei beni comuni (Donadieu, 2014). Sono emersi numerose tipologie di paesaggi del cibo, dapprima quelle fisiche relative alla produzione agricola, all'organizzazione degli spazi della vendita e del consumo nelle città, che hanno dimostrato la forte peculiarità del cibo nell'influenzare gli usi e le pratiche delle aree urbane, periurbane e rurali. Ma sono emersi anche i numerosi paesaggi effimeri e metaforici, legati alle tradizioni culturali e alle identità dei luoghi, alla memoria e ai riti sedimentati

in questa terra. Questi risultati sottolineano l'unicità della tematica, il carattere distintivo di questo dispositivo che si manifesta nella capacità di produrre numerose tipologie di paesaggio e tenere assieme svariati attributi del territorio. Le caratteristiche ambientali, la cultura e i saperi patrimoniali, gli spazi e i sistemi della produzione agricola e agroindustriale, le risorse naturali, gli spazi urbani e i loro usi, il patrimonio agroforestale e della silvicoltura, le organizzazioni della produzione e dell'impegno sociale della comunità.

Se dunque all'inizio di questo percorso di ricerca pensando ai paesaggi del cibo di Matera il riferimento era ai paesaggi del grano, della cerealicoltura e del pane, l'approccio alla *food city region* ha dato senso alla visione della città come vetrina dei molteplici paesaggi del cibo che ivi convergono (Mininni, 2017). Tuttavia ha aggiunto a questa connotazione la necessità di farsi avamposto a protezione di un territorio non alterato e di un mosaico di paesaggi del cibo tutto da tutelare. Rispetto a questo emerge la facoltà della città di promuovere e progettare inneschi in cui lo strumento innovativo dell'Atlante del Cibo Matera può configurarsi come un modello attivatore che dalla città favorisce la costruzione di governance alimentari per il territorio e il paesaggio. L'innovazione sta nel far riferimento ad uno strumento non più statico, come gli atlanti *Azimuth*, ma interattivo e aggiornabile, nonché capace di trovare il consenso di molteplici attori. Altra novità riguarda il far riferimento al cibo e alla sua capacità di aggregare e sollecitare visioni sistemiche e progettualità, che affiancano al *foodscape*, come paesaggio culturale, il tessuto imprenditoriale della filiera agroalimentare, le economie circolari, l'agricoltura urbana. Infine l'utilizzo di questo strumento è un'opportunità per sperimentare un sistema di co-pianificazione allargata a tutti gli attori del territorio, specie nella progettazione di politiche territorializzate per la città e il territorio. Questo può esser l'impulso alla sperimentazione di tali strumenti anche per l'analisi e l'interpretazione di altri "sistemi" e tematiche chiave del mondo contemporaneo, utili alla programmazione di scenari di sviluppo di città e territori sostenibili.

Bibliografia

- Aymonino, C., (1959), Mito e realtà, «Casabella-Continuità», 231, p. 8
- Blay-Palmer, A., Santini, G., Dubeling, M., Renting, H., Taguchi, M. Giordano, T., (2018) 'Validating the City Region Food System Approach: Enacting Inclusive, Transformational City Region Food Systems', *Sustainability*, 10, p. 1680
- Blay-Palmer, A., Renting, H., Dubeling, M., (2015), *City Region Food Systems: Literature Review*, RUAF Foundation
- Campbell, M.C., (2004), Building a Common Table: The Role for Planning in Community Food Systems, *Journal of Planning Education and Research* 23, 341–355.
- Berque A., (1993) "L'ecumene", in *Spazio e società*, 64.
- Bourdieu, P., (1983), *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino
- Borghi, E., (2017), *Piccole Italie: Le aree interne e la questione territoriale*, Donzelli
- Calori, A., Magarini, A., (2015), "Food and the cities Food Policies for Sustainable Cities" *EStà-Economia e Sostenibilità Edizioni Ambiente*.
- Choay, F. (2000), *La città. Utopie e realtà*. Einaudi.
- Dansero, E. et al. (2020), "Introduzione", in "LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO: TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE", pp. 11–24.
- Dansero, E., Pettenati, G. and Toldo, A. (2017), "IL RAPPORTO FRA CIBO E CITTÀ E LE POLITICHE URBANE DEL CIBO: UNO SPAZIO PER LA GEOGRAFIA?" in "LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO: TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE", p. 18.
- Davoudi, S. (2003), 'EUROPEAN BRIEFING: Polycentricity in European spatial planning: from an analytical tool to a normative agenda', *European Planning Studies*, 11(8), pp. 979–999.
- De Martino, E., (1996), *La crisi della Presenza in Basilicata*, Calice Editore.
- De Carlo, G., (2019), *La città e il territorio, quattro lezioni*, a cura di Tuscano C., Quodlibet
- DICKINSON, ROBERT (1948), 'City Region and Regionalism: A Geographical Contribution to Human Ecology. Pp. xv, 327. New York: Oxford University Press, 1947. \$4.75', *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 257(1), pp. 239–240.
- Donadieu, P. (2013), *Campagne urbane. Una nuova proposta di paesaggio della città*. Donzelli.
- Donadieu, P. (2014), *Scienze del paesaggio. Tra teorie e pratiche*. ETS.
- Doria, M. R. (2005), *La polpa e l'osso: scritti su agricoltura risorse naturali e ambiente. L'ancora del Mediterraneo*.
- Doria, M. R. , (1997), "Lucania", in *Scritti sulla Basilicata*, Calice Editori

Dubbeling, M. et al. (2015), 'City Region Food Systems', *Urban Agriculture Magazine*, 29, pp. 1–72.

FAO (2019), *FAO Framework for the Urban Food Agenda*. Rome, Italy

FAO (2019), *The Milan Urban Food Policy Pact Monitoring Framework*, Rome, Italy

FAO (2020), *Urban food systems and COVID-19: The role of cities and local governments in responding to the emergency*. Rome, Italy

FAO (ed.) (2013), *Food systems for better nutrition*. Rome (The state of food and agriculture, 2013).

Farinelli, F. (2003), *Geografia. Un'introduzione ai modelli del mondo*, Einaudi.

Gaeta, L., Rivolin, U. J. and Mazza, L. (2013), *Governo del territorio e pianificazione spaziale*. Città Studi Edizioni.

Geddes, S. P. (1949), "Cities in evolution", Williams & Norgate.

Giura Longo, R., (2019), "Introduzione", in "La vergogna cancellata: Matera negli anni dello sfollamento dei Sassi", Altrimedia.

Howard, S. E. (1902), *Garden Cities of To-morrow*, Faber & Faber.

Ilieva, R. T. (2014), "Food and planning: reimagining the city of tomorrow?", *TERRITORIO*, 71/2014, p. pp.35-42.

Calvino, I. (1967), "Introduzione", in *Cristo si è fermato ad Eboli*, Einaudi.

Koolhaas, R. (2006), *Junkspace*. Per un ripensamento radicale dello spazio urbano, Quodlibet.

Lang, T., David, B. and Caraher, M. (2009), *Food Policy: Integrating Health, Environment and Society*, Food Policy: Integrating Health, Environment and Society.

Lévi-Strauss, C. (2008), *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore.

Magnaghi, A., (2010), *Il progetto locale: verso la coscienza di luogo*, Bollati Boringhieri

MacKendrick, N. (2014), 'Foodscape', *Contexts*, 13(3), pp. 16–18.

Marino, D., Antonelli, M., Fattibene, D., Mazzocchi, G., Tarra, S. (2020), *Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'Agenda 2030*, ASVIS, Roma

Mela, A., (1996), *Sociologia delle città*, La Nuova Italia Scientifica.

Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V., (2019), XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi- Politiche e progetti per città e territori in transizione, "Nuove geografie urbane del cibo e cultura alimentare. Matera capitale contadina del XXI secolo?", in AA. VV. (2019), *Atti della XXI Conferenza Nazionale SIU. Confini, movimenti, luoghi. Politiche e progetti per città e*

territori in transizione, Firenze 6-8 giugno 2018, Planum Publisher, Roma-Milano

Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V., (2019), XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi- Politiche e progetti per città e territori in transizione, “Matera meno uno. Sistema urbano del cibo tra storie locali e nuovi modelli di consumo”, in AA. VV. (2019), Atti della XXI Conferenza Nazionale SIU. Confini, movimenti, luoghi. Politiche e progetti per città e territori in transizione, Firenze 6-8 giugno 2018, Planum Publisher, Roma-Milano

Mininni M., Santarsiero V., Bisciglia S., (2018), “Atlante del cibo Matera: osservatorio per una politica locale del cibo”, working papers, Rivista online di Urban@it, 2/2018

Mininni M., Santarsiero V., Giacchè G., (2019), “La sfida dell’atlante del cibo Matera per promuovere una governance alimentare trans-locale”, In “lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive”, A cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea, Celid 2019

Mininni, M., (2013), Approssimazioni alla città, Donzelli.

Mininni, M., (2017), Matera Lucania 2017. Laboratorio città paesaggio, Quodlibet.

Mininni, M., (2018), “Mediterranei interni”, in (Ibidem) by Planum, supplemento al n.37, 2/2018

Misino, P., Manigrasso, M., (2014), Orditure del terzo spazio. Dal consumo di suolo al riciclo delle aree produttive agricole. Aracne Editrice S.r.l (RE-CYCLE ITALY, 07). Available at: https://issuu.com/recycleitaly/docs/7256_re-it07/95

Moragues Faus, A. et al. (2013), Urban food strategies: the rough guide to sustainable food systems, Foodlinks.

Moragues Faus, A., Morgan, K., (2015), Reframing the foodscape :the emergent world of urban food policy, *Environment and Planning A*, volume 47, pp.1558-1573

Morgan, K., Sonnino, R., (2010), “The urban foodscape: World cities and the new food equation”, *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3, pp. 209–224.

Morgan, K., (2009), “Feeding the City: The Challenge of Urban Food Planning”, *International Planning Studies*, 14(4), pp. 341–348.

Morgan, K., (2010), “Local and green, global and fair: the ethical foodscape and the politics of care”, *Environment and Planning A*, 42(8), pp. 1852–1867.

Morgan, K., (2012), “The rise of Urban food Planning”, *International Planning studies*, 18:1, pp. 1-4

Morgan, K., (2014), “The new urban foodscape”, in Bohn, K. and Viljoen, A. (eds) *Second Nature Urban Agriculture: Making Cities Productive*. London: Routledge, pp. 18–23.

Musatti R., (1953), “L’uomo, la terra e la riforma” in *Comunità* anno VII n.20

Musatti R., (1957), “Terra senza città” in *Nord e Sud*, n.28

Nucera, M., Finizia, A., Ferrari, G.M., Merciai, S., Sorrentino, A., (2016), “La catena del valore Ismea per la valutazione dell’impatto delle OP ortofrutticole”, *Agriregioneuropa*, anno 12 n°46

Padiglione, V., (2015), “Il post-agricolo e l’antropologia”, in *A.M Antropologia Museale, Rivista della Società Italiana per la Museografia e i Beni Demotnoantropologici Anno 12, Numero 34/36*, pp. 3-4

Pontrandolfi, A., (2020), *La vergogna cancellata: Matera negli anni dello sfollamento dei Sassi*, Altrimedia

Pothukuchi, K., Kaufman, J. L., (1999), “Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning”, *Agriculture and Human Values*, 16(2), pp. 213–224.

Pothukuchi, K., Kaufman, J. L., (2000), “The Food System”, *Journal of the American Planning Association*, 66(2), pp. 113–124.

Raja, S., Born, B. and Russell, J.,(2008), *Planners Guide to Community and Regional Planning: Transforming Food Environments, Facilitating Healthy Eating*.

Rodríguez-Pose, A., (2008), “The Rise of the City-region Concept and its Development Policy Implications”, *European Planning Studies*, 16(8), pp. 1025–1046.

Sachs J., et al., (2020), “Fixing the business of food. How to align the agrifood sector with the SDGs”, Barilla Foundation, UN Sustainable Development Solutions Network, Columbia Center on Sustainable Investment, Santa Chiara Lab University of Siena

Santarsiero, V., (2019), “Il rescaling globale-locale nelle nuove geografie del cibo: spazialità per politiche sostenibili?”, in AA.VV. Atti della XXII Conferenza Nazionale SIU. L’Urbanistica italiana di fronte all’Agenda 2030. Portare territori e comunità sulla strada della sostenibilità e della resilienza, Matera-Bari 5-6-7 giugno 2019, Planum Publisher, Roma-Milano

Santarsiero, V., Mininni M., (2019), “LEARNING BY EATING Politiche sostenibili del cibo alla prova e Università. Il caso Unibas”, Background paper Sesto Rapporto di Urban@it, “Le Agende per lo sviluppo urbano sostenibile” Working papers. Rivista online di Urban@it - 2/2019

Santarsiero, V., Mininni M., (2020), “Politiche di innovazione e modelli sostenibili food oriented. Il ruolo delle università come spazi di sperimentazione e educazione” in AA.VV. Atti della XXII Conferenza Nazionale SIU. L’Urbanistica italiana di fronte all’Agenda 2030. Portare territori e comunità sulla strada della sostenibilità e della resilienza, Matera-Bari 5-6-7 giugno 2019, Planum Publisher, Roma-Milano

Scott, A., (2001), “Globalization and the Rise of City-Regions”, *European Planning Studies - EUR PLAN STUD*, 9, pp. 813–826.

Scott, A. J., (2019), “City-regions reconsidered”, *Environment and Planning A* 51 Economy and Space, pp.554-580

Secchi, B., (2011), “La Nuova Questione Urbana: Ambiente, Mobilità E Disuguaglianze Sociali”, *Crios*, p. 11

Sereni, E.,(2020), *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza.

Silva, E., “La sostenibilità è strategia di business”, *Il sole 24ore*, 3 aprile 2017

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

Sonnino, R., (2017a), “GEOGRAFIE URBANE DEL CIBO NEL NORD GLOBALE”, in *Bollettino della Società Geografica Italiana, SERIE XIII - VOLUME X FASCICOLO 1-2GENNAIO-GIUGNO 2017*, “Una rinnovata lettura del rapporto cibo-città: verso politiche urbane del cibo” a cura di Egidio Dansero, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo

Sonnino, R., (2017b), “The cultural dynamics of urban food governance”, *City, Culture and Society*, 16.

Steel, C.,(2008), “*Hungry City: How Food Shapes Our Lives*”, Random House.

Steel, C., (2019), “Cos’è la sitopia? Un’indagine sul futuro del cibo”, *Domus*, 6 November. Available at: <https://www.domusweb.it/it/speciali/guest-editor/winy-maas/gallery/2019/11/06/cos-e-la-sitopia-il-futuro-del-cibo.html>

Tecco, N. et al., (2017), “VERSO IL SISTEMA LOCALE TERRITORIALE DEL CIBO: SPAZI DI ANALISI E DI AZIONE”, in *Bollettino della Società Geografica Italiana, SERIE XIII - VOLUME X FASCICOLO 1-2GENNAIO-GIUGNO 2017*, “Una rinnovata lettura del rapporto cibo-città: verso politiche urbane del cibo” a cura di Egidio Dansero, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo

Tefft, J., Jonasova, M., Adjao, R., Morgan, A., (2017), “Food Systems for an Urbanizing World”, *World Bank and Food and Agriculture Organization of the United Nations*.

Valk, A. van der and Viljoen, A. (2014), “AESOP’s Thematic Groups – Part 3: The Sustainable Food Planning Thematic Group”, *disP - The Planning Review*, 50(4), pp. 78–82.

Vermeijden, B. (2001), “Dutch urban renewal, transformation of the policy discourse 1960–2000”, *Journal of Housing and the Built Environment*, 16(2), pp. 203–232.

MacRae, R., & Donahue, K., (2013), *Municipal food policy entrepreneurs: a preliminary analysis of how Canadian cities and regional districts are involved in food system change*. Toronto: Toronto Food Policy Council and Canadian Agri-Food Policy Institute.

Regolamentazioni

Assemblea generale delle Nazioni Unite (1948) Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.

https://www.ohchr.org/EN/UDHR/Documents/UDHR_Translations/itn.pdf

Assemblea generale delle Nazioni Unite (2015) *Trasformare il nostro mondo: l’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile*.

<https://unric.org/it/wp-content/uploads/sites/3/2019/11/Agenda-2030-Onu-italia.pdf>

Autorità di gestione dei Programmi Operativi FESR Basilicata and Regione Basilicata (2015) *Strategia regionale per l’innovazione e la specializzazione intelligente 2014-2020*.

United Nations, Department of Economic and Social Affairs and Population Division (2019) *World population prospects Highlights, 2019 revision Highlights, 2019 revision*

<https://www.un.org/development/desa/publications/world-population-prospects-2019-highlights.html#:~:text=The%20world's%20population%20is%20expected,United%20Nations%20report%20launched%20today>
Milan Urban Food Policy Pact
<https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>
Fondazione BCFN, La dimensione culturale del cibo
<https://www.barillacfn.com/it/pubblicazioni/la-dimensione-culturale-del-cibo/>
PIANO STRATEGICO PER L'INNOVAZIONE E LA RICERCA NEL SETTORE AGRICO-LO ALIMENTARE E FORESTALE 2014-2020
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7801>
Manuale di Oslo
<https://www.oecd.org/science/oslo-manual-2018-9789264304604-en.htm>
Documentazione sul Programma di Sviluppo rurale Basilicata 2014-2020
http://europa.basilicata.it/feast/archivio/?b_e_cc=23
Programma Sviluppo Rurale Nazionale Italia
https://enrd.ec.europa.eu/country/italy_it
Politica Agricola Comune PAC
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance_it#documents
Strategia Nazionale Aree Interne
<https://www.agenziacoesione.gov.it/strategia-nazionale-aree-interne/normativa-e-documentazione-programmatica/>
REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
Disciplina delle produzioni biologiche regionali, Legge Regionale del 27/04/1999 n.14
http://www.edizionieuropee.it/law/html/101/ba3_01_081.html
La strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente
https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_en
Comunicazione sul Green Deal europeo e tabella di marcia
https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_en#documents
LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi,
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>
Dossier di Matera 2019
<https://www.matera-basilicata2019.it/it/news/550-il-dossier-di-matera-2019>

Sitografia

Glossario Istat
https://www.istat.it/it/files//2013/12/Glossario_note_bibliografia_indice_analitico.pdf
Centrali di acquisto e gruppi distributivi in Italia 2020, supplemento a DM Magazine 2020
<https://distribuzionemoderna.info/approfondimenti/annuari/centrali-dacquisto-e-gruppi-distributivi-alimentari-in-italia-2020>
What is Land Grabbing?
<http://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1010775/>
Five ways to make cities healthier and more sustainable, Food and Agriculture Organization of the United Nations <http://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1260457/>
Manifesto della Rete delle politiche locali del cibo

https://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2019/02/manifesto_reteplc.pdf
Catalogo Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici
<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14339>
ISTAT, Annuario Statistico Italiano
<https://www.istat.it/it/files//2019/12/C13.pdf>
Catalogo nazionale dei prodotti DOP/IGP
<https://dopigp.politicheagricole.it/web/guest/scopri-il-territorio>
Prodotti Alimentari Tradizionali PAT
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>
Presidi Slow Food
<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>
Corridoi europei TEN-T
<https://www.mit.gov.it/node/5335>
Functional Urban Area OECD
<https://www.oecd.org/regional/regional-statistics/functional-urban-areas.htm>
ISTAT, Sistemi locali del Lavoro
<https://www.istat.it/it/files/2015/10/La-nuova-geografia-dei-sistemi-locali.pdf>
Associazione Nazionale dei Direttori dei Mercati all'Ingrosso ANDMI
<http://www.andmi.it/>
Rapporto Coop 2019
<https://www.italiani.coop/rapporto-coop-2019-digital-preview/>
Rapporto Coop 2020
<https://www.italiani.coop/rapporto-coop-2020-anteprima-digitale/>
Atp Basilicata, dati turistici
<https://www.aptbasilicata.it/Dati-statistici-2019-2016.2105.0.html>



La borsa di dottorato è stata cofinanziata con risorse del
Programma Operativo Nazionale Ricerca e Innovazione 2014-2020 (CCI 2014IT16M2OP005),
Fondo Sociale Europeo, Azione I.1 "Dottorati Innovativi con caratterizzazione Industriale"



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



PON
RICERCA
E INNOVAZIONE
2014 - 2020

