

Geografia e cibo



MEMORIE GEOGRAFICHE
nuova serie / n. 20 / 2022



MEMORIE GEOGRAFICHE

Giornata di studio della Società di Studi Geografici
Firenze, 10-11 giugno 2021

Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto

a cura di
Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero



Geografia e cibo è un volume delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici

<http://www.societastudigeografici.it>

ISBN 978-88-94690101

Numero monografico delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici
(<http://www.societastudigeografici.it>)

Certificazione scientifica delle Opere

Le proposte dei contributi pubblicati in questo volume sono state oggetto di un processo di valutazione e di selezione a cura del Comitato scientifico e degli organizzatori delle sessioni della Giornata di studio della Società di Studi Geografici

Comitato scientifico:

Fabio AMATO (Università di Napoli L'Orientale – SSG), Marco BAGLIANI (Università di Torino), Luca BATTISTI (Università di Torino), Giaime BERTI (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa), Valerio BINI (Università di Milano), Panos BOURLESSAS (Università di Torino), Paola BRANDUINI (Politecnico di Milano), Margherita BRUNORI (Università di Trento), Andrea CALORI (Economia e Sostenibilità – Està), Cristina CAPINERI (Università di Siena – SSG), Chiara CERTOMÀ (Università di Torino), Roberta CEVASCO (Università di Scienze Gastronomiche), Clara CICATIELLO (Università della Tuscia), Annalisa COLOMBINO (Università di Venezia), Flavia CRISTALDI (Università di Roma La Sapienza), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Pierluigi DE FELICE (Università di Salerno), Sergio DE LA PIERRE (Società dei territorialisti/e ONLUS), Elena DELL'AGNESE (Università di Milano-Bicocca), David FANFANI (Università di Firenze), Franco FASSIO (Università di Scienze Gastronomiche), Francesca FORNO (Università di Trento), Paolo GIACCARIA (Università di Torino), Giulia GIACCHE' (Université Paris-Saclay), Francesca GIARÈ (CREA), Cristiano GIORDA (Università di Torino), Isabella GIUNTA (Instituto de Altos Estudios Nacionales – IAEN, Ecuador), Teresa GRAZIANO (Università di Catania), Maria Gemma GRILLOTTI DI GIACOMO (GECOAGRI-LANDITALY), Federica LARCHER (Università di Torino), Michela LAZZERONI (Università di Pisa – SSG), Ivana MAFFEO (Università di Siena), Francesco MARANGON (Università di Udine), Davide MARINO (Università del Molise), Federico MARTELLOZZO (Università di Firenze), Giampiero Mazzocchi (CREA), Monica MEINI (Università del Molise – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Mariavaleria MININNI (Università della Basilicata), Davide PAPOTTI (Università di Parma), Marco PETRELLA (Università del Molise), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Maurizia PIERRI (Università del Salento), Antonella PIETTA (Università di Brescia), Silvia PILUTTI (Prospettive Ricerca), Donatella PRIVITERA (Università di Catania), Fabio POLLICE (Università del Salento), Matteo PUTTILLI (Università di Firenze), Filippo RANDELLI (Università di Firenze – SSG), Antonella RINELLA (Università del Salento), Adanella ROSSI (Università di Pisa), Vittoria SANTARSIERO (Università della Basilicata), Marcella SCHMIDT DI FRIEDBERG (Università di Milano-Bicocca), Luca SECONDI (Università della Tuscia), Roberto SENSI (Action Aid), Eleonora SIRSI (Università di Pisa), Chiara SPADARO (Università di Padova), Nadia TECCO (Università di Torino), Alessia TOLDO (Università di Torino), Alberto VANOLO (Università di Torino), Francesca ZANUTTO (Università di Torino).

Comitato organizzatore:

Luca BATTISTI (Università di Torino), Panos BOURLESSAS (Università di Firenze), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Chiara SPADARO (Università di Padova), Alessia TOLDO (Università di Torino).



Creative Commons Attribuzione – Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale

MARIATERESA GATTULLO*

DISTRETTI DEL CIBO E PERCORSI DI TERRITORIALIZZAZIONE. RIFLESSIONI TEORICHE ED ALCUNE EVIDENZE EMPIRICHE

1. INTRODUZIONE. – I Distretti del cibo, istituiti con la Legge 205/2017, sono definiti come un nuovo strumento strategico e di governance orientato a generare un modello innovativo di sviluppo per il sistema agro-alimentare italiano. La loro istituzione da parte del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF) mira “a favorire lo sviluppo territoriale, la coesione e l’inclusione sociale” supportando “l’integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale” (in www.politicheagricole.it). Ne consegue che al territorio è attribuita una duplice veste: quella di destinatario dei processi di nuova costruzione di territorialità in cui si intersecano la dimensione attiva e passiva di quest’ultima (Raffestin, 2002; Dematteis e Governa, 2005; Turco, 2017); quella di attore e protagonista indispensabile per la costruzione di processi in cui al centro ci sia non più la sola produzione agricola e/o agro-alimentare ma la produzione di cibo, chiave trasversale per la costruzione di reti complesse e articolate e per la ricomposizione dei rapporti territoriali. Ma quali effetti produrranno i Distretti del cibo sul territorio? In quale prospettiva interpreteranno classi socio-spaziali già esistenti e come le concilieranno con la nuova territorializzazione? Si porranno in termini di coscienza o di conflitto rispetto agli esiti di altri processi costruiti sull’identità dei luoghi?

Il presente lavoro esplorativo di ricerca, facendo riferimento alla teoria dello SLoT (Dematteis, 2001; 2005; Dematteis e Governa, 2005) e all’epistemologia della territorialità attiva (Raffestin, 2002; Turco, 2017), punta a monitorare i processi che hanno mobilitato attori, progetti e territori nella definizione dei nuovi distretti. L’obiettivo è quello di stabilire se la nascita degli stessi porta ad una sistematizzazione del *milieu* agro-alimentare dei territori o se crea, all’interno degli stessi, processi di frammentazione sovrapponendosi in maniera acritica ad altri agro-ecosistemi generati a scala locale da progetti territoriali che hanno seguito traiettorie diverse. Per questo si farà riferimento alla Puglia, regione che sta attraversando una primavera in campo agro-alimentare e che, per questo, si presenta come un ambito territoriale privilegiato per una lettura delle dinamiche poste in atto dalla nascita e definizione dei Distretti del cibo.

2. I DISTRETTI DEL CIBO: UNA VISIONE D’INSIEME. – I Distretti del cibo si pongono nel panorama italiano come uno strumento aggiuntivo per accompagnare in maniera innovativa il processo di ri-territorializzazione legato all’agricoltura e all’agro-alimentare cominciato agli inizi del XXI secolo. Essi sono istituiti dall’articolo 1, comma 499 della Legge 205 del 27 dicembre 2017 (Legge di Bilancio) che sostituisce l’articolo 13 del Decreto Legislativo 228 del 2001 il quale, vent’anni prima, aveva definito la nascita dei Distretti rurali e dei Distretti agro-alimentari di qualità e aveva affidato alle Regioni il compito di individuarli e di circoscriverli. I Distretti del cibo, strumenti di una nuova politica economica tesa a innovare il sistema rurale nazionale, sono pensati come “spazi del cibo” (Tecco *et al.*, 2017) strutturati e costruiti dalle attività agricole e agro-alimentari; all’interno di tali spazi si vogliono raggiungere molteplici obiettivi ispirati al paradigma della sostenibilità e declinati in diverse delle sue dimensioni, talune riconducibili agli obiettivi globali della sostenibilità, altre strettamente connesse all’identità dei luoghi, al radicamento territoriale (Dematteis, 2017), alla territorialità attiva (Turco, 2017) e alle sue forme di configurazione. Punto focale dei distretti, infatti, è: “promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l’inclusione sociale, favorire l’integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l’impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale” (art. 1, comma 499 Legge 205/2017 e art. 4 DM 7775/2019).

Il nuovo dispositivo di legge capitalizza esperienze consolidate attribuendo la qualità di Distretti del cibo ai Distretti rurali e ai Distretti agro-alimentari di qualità già operativi a scala regionale; allo stesso tempo, punta ad avviare e sostenere interventi per individuarne e crearne nuovi che appartengano a questa tipologia. Il fine è quello di sistematizzare forme di organizzazione presenti *in nuce* nei territori in cui le relazioni



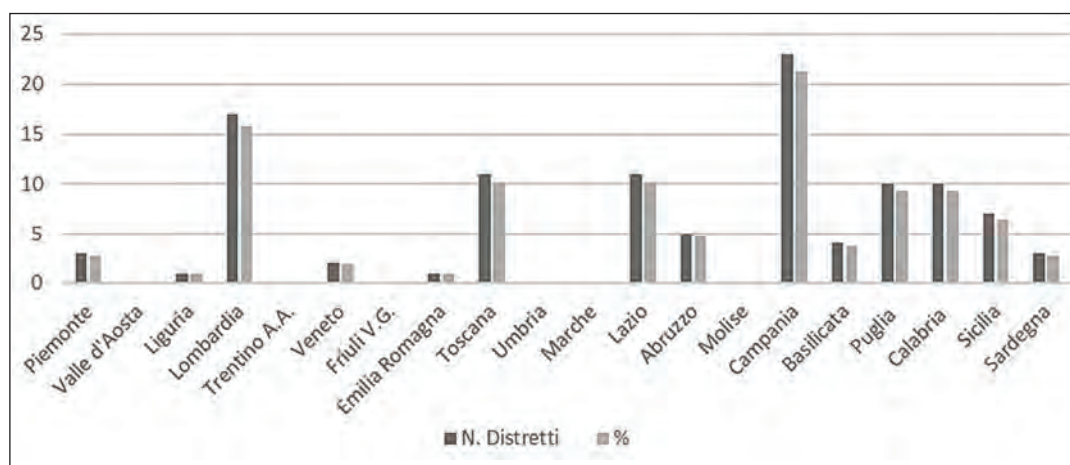
verticali e orizzontali con il *milieu* agricolo, rurale e agro-alimentare abbiano dato vita a esperienze di produzione, trasformazione e consumo di cibo che plasmano e trasformano lo spazio ma che hanno bisogno di essere definite e strutturate oppure riconosciute e rafforzate attraverso percorsi di “denominazione, reificazione e organizzazione” (Turco, 2017).

Accanto a tali sistemi, la Legge 205/2017 introduce altre quattro tipologie e definisce Distretti del cibo i sistemi basati sul metodo biologico e sulla cultura bio (Biodistretti, Distretti biologici e altre fattispecie art. 1, comma 499, lettere g ed h) e i sistemi fondati su modelli di vendita e di consumo innovativi (art. 1, comma 499, lettera f). Inoltre, il legislatore rivolge il proprio interesse ai “sistemi produttivi locali localizzati in aree urbane o periurbane caratterizzati dalla significativa presenza di attività agricole volte alla riqualificazione ambientale e sociale” (art. 1, comma 499, lettera f, Legge 205/2017). Questi ultimi, rientrano nella qualificazione di Distretti del cibo per sancire l’importanza dell’approvvigionamento di cibo per le città, un approvvigionamento che chiama in causa il complesso rapporto città-campagna come elemento discriminante per la definizione dei nuovi organismi territoriali.

Circa i criteri, le modalità e le procedure per l’attuazione dei Distretti del cibo un ruolo di coordinamento resta in capo ai soggetti istituzionali; più precisamente, a scala locale, alle Regioni e alle Province Autonome è attribuito il compito di riconoscere i Distretti del cibo. Tale riconoscimento prende in considerazione i risultati di istanze nate dal basso e condensate negli “Accordi di Distretto” sottoscritti dal “Soggetto proponente” (interlocutore e rappresentante presso il MiPAAF) che opera sul territorio e che definisce il “Programma” all’interno del quale esprime obiettivi, modalità di esecuzione e soggetti beneficiari (cfr. DM 7795/2019 e DM 1192/2020).

A scala nazionale, il MiPAAF, oltre a stabilire criteri, modalità e procedure per la creazione e il consolidamento dei distretti, utilizza lo strumento del “Contratto di Distretto” per promuovere il loro sviluppo, per avviare l’integrazione delle attività prossime, per assicurare la sostenibilità dei processi e per favorire, ove necessario, anche la riorganizzazione dell’intera filiera. Tale contratto, stipulato tra il MiPAAF e i soggetti proponenti che hanno sottoscritto l’“Accordo di Distretto” è finalizzato alla realizzazione del Programma. Esso ha l’obiettivo di “favorire processi di riorganizzazione delle relazioni tra differenti soggetti delle filiere operanti nel territorio del distretto del cibo, al fine di promuovere la collaborazione e l’integrazione fra soggetti delle filiere, stimolare la creazione di migliori relazioni di mercato e garantire prioritariamente ricadute positive sulla produzione agricola” (art. 4, DM 7775/2019). Da ciò discende che il nuovo dispositivo di legge punta alla creazione di “valore aggiunto dell’intero territorio” (Dematteis, 2001, p. 22) e non della singola filiera; per questo è previsto che operi attraverso programmi di progettazione integrata territoriale.

Al Ministero, inoltre, è affidata l’istituzione e la gestione del “Registro Nazionale dei Distretti del cibo” all’interno del quale avviene l’iscrizione dei distretti riconosciuti a livello locale. Partendo dai dati del Registro aggiornato al 14 ottobre 2021 (in www.politicheagricole.it), si può evidenziare che attualmente in Italia sono stati riconosciuti, istituiti e iscritti 108 Distretti del cibo distribuiti all’interno di 14 regioni. Non risultano al momento presenti Distretti del cibo in Valle d’Aosta, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Molise, Umbria e Marche (Fig. 1).



Fonte: elaborazione M. Gattullo su dati Registro dei Distretti del cibo.

Fig. 1 - Italia: distribuzione per regione dei Distretti del cibo presenti, Registro Nazionale al 14/10/2021

La Campania è la regione con il maggior numero di distretti (23), seguita dalla Lombardia (17); Toscana (11), Lazio (11), Puglia (10) e Calabria (10) risultano aver individuato il medesimo numero di distretti. Nelle restanti 8 regioni il numero risulta compreso tra 1 e 5. Un ulteriore dato rilevato dal Registro riguarda la tipologia dei distretti e, in particolare, 28 sono Distretti agro-alimentari di qualità, 27 Distretti rurali e 6 in aree DOC e IGT. Tale dato (56,4% del totale) non sorprende se si tiene conto del fatto che tali tipologie, nella maggior parte dei casi, erano già presenti sui territori. Più importante, invece, è evidenziare che siano nati 13 Biodistretti espressione della nuova cultura legata al cibo che ha trovato spazio e voce nel nuovo progetto territoriale.

3. I DISTRETTI DEL CIBO: UNA LETTURA GEOGRAFICA. – Partendo dalle considerazioni sino ad ora esposte, si può affermare che i Distretti del cibo costituiscano delle realtà fortemente ancorate e/o radicate (Dematteis e Governa, 2005; Dematteis, 2017) a territori dotati di un'identità storica omogenea, definita dalla continua integrazione fra attività agricole e rurali e attività locali, risultato della produzione di beni e/o servizi connotati da specificità ben definite, connessi alle tradizioni e alle vocazioni naturali e culturali proprie dei luoghi in cui ricadono.

Se i Distretti del cibo omologati con Distretti rurali e i Distretti agro-alimentari puntano a rafforzare le relazioni orizzontali e verticali con i *milieux* territoriali e con la loro identità, intesa come relazione con qualcosa di fisso “prodotto di un cammino coevolutivo di lunga durata, diverso da luogo a luogo” e prodotto dall'interazione tra attività agricole e insieme delle attività locali (Dematteis, 2005, p. 9), il nuovo dispositivo sembra rivolgere l'attenzione ad una serie di nuove variabili legate a cambiamenti del settore agricolo e agro-alimentare (i quali sono connessi a nuovi modi di produrre e di consumare) in cui il potenziamento delle reti locali e delle relazioni orizzontali hanno definito processi di ri-riterritorializzazione degli spazi, hanno aggiunto specificità al territorio come bene collettivo e hanno reso ancora più dinamiche le connessioni tra natura, economia, comunità, luoghi e cultura. In particolare, le agricolture alternative improntate sulla corretta gestione delle risorse e sulla salvaguardia dell'ambiente (biologiche), le attività di prossimità commerciale, la crescente domanda di prodotti di qualità (focalizzata non solo sulla valorizzazione di pratiche di lavorazione e trasformazione, ma anche sulla tipicità delle produzioni e coltivazioni) insieme ai modelli di economia e acquisto solidale e ai nuovi rapporti città-campagna, hanno attivato le capacità degli “attori sintagmatici locali” coinvolti a più titolo nelle filiere.

In questa prospettiva, i Distretti del cibo si rivelano come nuovi spazi in cui “una rete locale di soggetti, in funzione dei rapporti che intrattengono fra loro e con le specificità territoriali [nuove e consolidate] del *milieu* locale in cui operano e agiscono” (Dematteis, 2001, p. 19) creano nuovi tasselli del mosaico territoriale e cambiano la coscienza di luogo (Becattini, 2015).

Ma questi nuovi tasselli come si collocano nel mosaico territoriale già esistente? Rispondere a questa domanda è essenziale, poiché, come sottolineano Tecco, Bagliani, Dansero e Peano,

[la] regolazione locale del sistema del cibo dipende dalla capacità degli attori, locali ma non solo (PA, mercato, società civile organizzata, singoli consumatori, ecc.), di interagire tra loro, di individuare e condividere obiettivi comuni tra i propri specifici ambiti di regolamentazione e, non ultimo, di mettere tali obiettivi in relazione alle caratteristiche materiali e immateriali sedimentate il quel territorio locale (2017, p. 35).

Secondo gli autori, ciò impone di confrontarsi intorno alla tematica degli attori e della loro capacità non solo di interazione reciproca, di auto-organizzazione e progettualità ma, soprattutto, con la loro capacità di riconoscere i tratti della dotazione locale base per lo sviluppo territoriale. Un utile strumento per effettuale tale lettura, come gli stessi suggeriscono, è certamente rappresentato dal modello SLoT (Dematteis, 2001; Dematteis e Governa, 2005) unito alle riflessioni sulla “territorialità attiva” (Raffestin, 2002; Turco, 2017) che consentono di cogliere se e come i processi avviati dagli attori siano il risultato di tale capacità.

Per sperimentare questo percorso, un campo di osservazione privilegiato è costituito dalla Puglia, regione che vive una significativa rinascita di esperienze in campo rurale, agricolo e agro-alimentare grazie al lavoro di attori che hanno ridimensionato una serie di punti di debolezza e hanno avviato percorsi di sviluppo locale sempre più radicati al *milieu* territoriale. In questo scenario in continua trasformazione si inserisce la politica dei Distretti del cibo che, però, potrebbe comporre il mosaico territoriale o anche scomporlo e destrutturarlo generando conflitti alimentati da visioni discordanti rispetto al futuro dei territori.

4. LA PUGLIA E LE SUE TRAIETTORIE DI SVILUPPO. – La Puglia, sin dalla fine del XX secolo, costituisce un laboratorio speciale per la lettura sia della dipendenza dai percorsi storico-culturali locali, sia per il potere di trasformazione delle strategie esogene ed endogene che hanno attraversato il sistema territoriale. Sino agli

anni Sessanta del XX secolo, la tradizionale vocazione commerciale e agricola hanno sostenuto la regione impedendole di assumere caratteri di arretratezza e isolamento.

Nel successivo trentennio Sessanta-Novanta, però, trasformazioni profonde del tessuto sociale ed economico segnano radicalmente l'evoluzione dell'assetto territoriale. La politica di sviluppo regionale, impostata sul modello top-down e sulla logica perrouxiana, porta la localizzazione dell'industria pesante siderurgica e chimica che trova la sua ubicazione nei poli di Taranto, Brindisi e Manfredonia e avvia il processo di secondarizzazione dell'economia locale, al quale seguirà quello di terziarizzazione. Accanto a questo processo fondato sull'impresa di grandi dimensioni, emerge lungo la fascia costiera adriatica, l'impresa manifatturiera di piccole e medie dimensioni espressione di un modello secondario endogeno all'interno del quale trova spazio anche l'industria dei prodotti agro-alimentari.

Parallelamente nella regione inizia un significativo esodo agricolo e rurale, cui segue un esodo migratorio in taluni casi definito da Bissanti (1997, p. 172) "violento e rabbioso", che determina un inarrestabile processo di deterritorializzazione di alcuni spazi regionali cui non segue una fase di riterritorializzazione. Questo stato di cose sancisce la marginalizzazione, talvolta irreversibile, di talune sub-regioni interne, come l'Alta Murgia, il Sub Appennino Dauno, il Salento delle Serre e definisce un importante squilibrio territoriale interno alla regione dove per lungo tempo questi spazi restano in uno stato di assenza di "senso" per la popolazione e per gli attori locali.

In questo passaggio epocale l'agricoltura, vocata soprattutto alle coltivazioni legnose (vite e ulivo) e al seminativo (di grano duro) diventa la cenerentola del sistema economico regionale. Fortemente polverizzata, impostata sulla conduzione familiare e senilizzata, non riesce a supportare un sistema agro-alimentare capace di trainare l'economia, ma impegnato sostanzialmente nelle attività a monte della filiera di trasformazione e poco competitivo sul piano commerciale. A tali punti di debolezza che persistono ancora oggi, se ne aggiungono altri come la scarsa propensione ad introdurre innovazione, la scarsa capacità di creazione di valore aggiunto nell'ambito del comparto primario, la bassa propensione alla cooperazione, la ridotta tenuta della fase di trasformazione e la difficoltà a sviluppare nuove forme di vendita (cfr. Programma di Sviluppo Rurale Puglia, 2014-2020).

Un cambio di rotta si ha a partire dagli anni Novanta del XX secolo, quando le politiche e le pratiche pianificatorie locali e sovra-locali si volgono alla promozione di processi di sviluppo autocentrato. A partire da questo momento, il lungo periodo di deterritorializzazione del primario cede il passo ad un nuovo processo di territorializzazione in cui agricoltura e ruralità divengono variabili strategiche e cruciali per ripensare i rapporti tra luoghi, comunità, società ed economia. Molti sarebbero gli esempi da citare a questo proposito. Si tratta di interventi improntati non solo a patrimonializzare il sistema agricolo e agro-alimentare, ma a minimizzare l'impatto dei suoi punti di debolezza agendo in modo incisivo soprattutto sulla capacità di fare rete e cooperare tra gli attori locali e sulla capacità di coinvolgere le comunità stanziate nei luoghi. Tra gli interventi cruciali che traghettano la Puglia verso il XXI secolo si inserisce il Decreto Legislativo 228 del 2001. Strutturato per modernizzare l'agricoltura passando attraverso le tradizioni culturali e le vocazioni territoriali, sposta l'attenzione su aspetti sociali e di gestione del territorio (cfr. Istituto Tagliacarne, s.a.) e riscrive il rapporto tra cibo, agricoltura e comunità.

4.1 I Distretti del cibo in Puglia. – Il processo di definizione dei Distretti agro-alimentari di qualità e rurali, in Puglia prende le mosse nel 2007, anno in cui l'Ente Regione emana la Legge Regionale n.23 per la promozione e il riconoscimento dei distretti produttivi. L'obiettivo dell'Ente è quello di supportare iniziative volte a potenziare "competitività, innovazione, internazionalizzazione, migliorare occupazione e crescita delle imprese presenti nei diversi settori dall'agricoltura ai servizi". A distanza di due anni, nel 2009, la Legge Regionale n.10 modifica il suddetto dispositivo e introduce con l'articolo 15 la disciplina dei Distretti rurali e dei Distretti agro-alimentari di qualità, dando attuazione al Decreto Legislativo 228 del 2001. Tuttavia, sino al 2018 non viene approvato alcun regolamento regionale per i Distretti rurali che avrebbero dovuto esprimere l'identità storico-territoriale omogenea rispetto all'attività agricola e agro alimentare. Si dà invece attuazione alla definizione dei Distretti agro-alimentari di qualità e se ne individuano tre, impostati sull'aggregazione di più istanze nate dai territori:

1. Il Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico-Salentino nell'ambito delle province di Taranto, Lecce e Brindisi, risultato della fusione di tre proposte distrettuali: il Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico-Salentino (91 imprese), il Distretto Agroalimentare di Qualità Colline Jonico-Tarantine (38 imprese), il Distretto Produttivo Sistema Salento (38 imprese).

2. Il Distretto Agroalimentare di Qualità Terre Federiciane nelle province di Foggia e Bari, frutto della fusione di 6 proposte: il Distretto Produttivo Agroalimentare Regionale Capitanata (284 imprese), il Distretto Produttivo Filiera Corta Prodotti di Puglia (144 imprese), il Distretto Produttivo Sistema Agroalimentare della Puglia (125 imprese), il Distretto Produttivo Agroalimentare di Qualità dell'Olio Extravergine d'Olive (63 imprese), il Distretto Produttivo Lattiero-Caseario Pugliese (52 imprese), il Distretto produttivo Enologia Innovativa e Sostenibile (51 imprese).
3. Il Distretto Florovivaistico di Puglia che abbraccia l'intero territorio regionale e nasce dall'integrazione del Distretto Produttivo Agro-energetico Coltivazioni Protette (36 aziende), il Distretto Produttivo Florovivaistico Pugliese (129 imprese) e il Distretto Produttivo Florovivaistico di Puglia (62 aziende) (fonte: www.sistema.puglia.it).

Il 2019 si riconosce un nuovo Distretto agro-alimentare di qualità, denominato "Puglia federiciana", a opera del GAL Tavoliere (comuni di Carapelle, Cerignola, Ortona, Orta Nova, Stornara e Stornarella, provincia di Foggia), del GAL Ponte Lama (comuni di Bisceglie, Molfetta e Trani, provincia di BAT), della Strada dei vini DOC Castel del Monte e della strada dell'Olio extravergine d'oliva Castel del Monte. Il distretto unisce le più significative realtà della produzione agricola, alimentare e dell'accoglienza che hanno preso corpo nei territori. La "denominazione" del distretto, espressione del controllo intellettuale del territorio oggetto di azione, sembra porsi in sovrapposizione con un altro distretto, Terre Federiciane, che presenta denominazione con lo stesso riferimento storico e che insiste su medesimi territori evidenziando una sorta di separazione operata in termini di "reificazione" e "compartimentalizzazione" di un'area che condivide la stessa identità culturale (Turco, 2017).

La nuova normativa sui Distretti del cibo dà un importante impulso all'organizzazione territoriale conducendo all'individuazione di 7 Distretti del cibo (tutti inseriti nel Registro Nazionale): 4 agro-alimentari di qualità, 2 rurali e 1 metropolitano. Osservando la Tabella 1 si può rilevare come, all'interno degli spazi distrettuali, siano confluite visioni di governance differenti, riconducibili alle diverse modalità di azione degli attori iniziatori e pivot (Governa, 1997) impegnati a costruire relazioni verticali e orizzontali con le specificità del territorio.

Tab. 1 - Puglia: i sette nuovi Distretti del cibo definiti ai sensi della Legge 205/2019 e inseriti nel Registro Nazionale alla data del 14 ottobre 2021

<i>Denominazione</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Attori Iniziatori e Pivot (Governa, 1997)</i>
DISTRETTO DEL GRANO DURO	Distretto agro-alimentare di qualità	Associazione Meridionale Cerealisti (90 imprese della filiera del grano duro)
DISTRETTO DEL SUD-EST BARESE	Distretto agro-alimentare di qualità	GAL del sud-est barese 109 soggetti aderenti
DISTRETTO BIOSLOW DELLE PUGLIE	Distretto agro-alimentare di qualità	Associazioni Itabio, Produttori Puglia Bio, Cooperativa Pugliesechevi
DISTRETTO AGRO-ECOLOGICO DELLE MURGE E DEL BRADANO	Distretto agro-alimentare di qualità interregionale (Puglia-Basilicata)	Piccole imprese produttive e della ristorazione, agricoltura bio e filiera corta UNIBA
DISTRETTO BIOLOGICO DELLE LAME	Distretto Rurale	Comune di Ruvo di Puglia e Cooperative trasformazione del comune
DISTRETTO DELL'ALTA MURGIA	Distretto Rurale	Parco Nazionale dell'Alta Murgia 80 soggetti aderenti
DISTRETTO DELL'AREA METROPOLITANA DI BARI	Distretto Metropolitano – Azione Pilota	Città Metropolitana di Bari

Fonte: elaborazione M. Gattullo Delibere della Giunta Regionale e in <http://press.regione.puglia.it/-/giunta.regionale>.

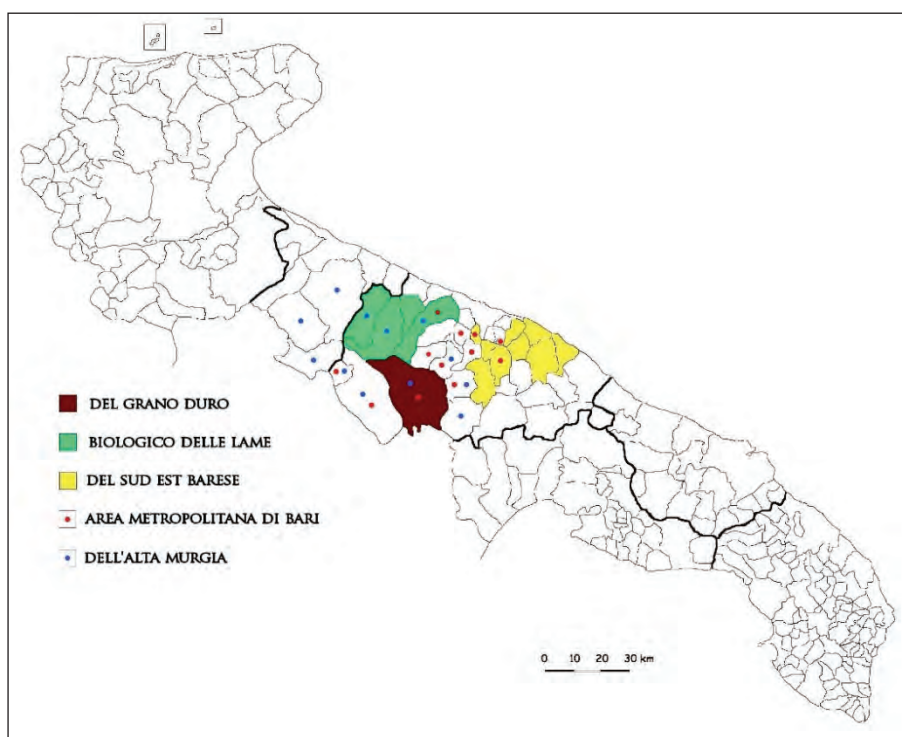
In particolare, emerge il ruolo chiave di taluni soggetti istituzionali come l'Ente Parco dell'Alta Murgia, il GAL del Sud-Est Barese e l'Area Metropolitana di Bari. Si tratta di attori nati dalle istanze economiche, socio-politiche e identitarie provenienti dal basso che, negli anni, hanno spinto verso la ricerca di nuove forme di *government* necessarie ad accompagnare le dinamiche di trasformazione socio-spaziale di una regione che ha cominciato a contare sulle proprie forze (Reynaud, 1984).

Significativo è anche il fatto che 3 dei 7 distretti nascano dalla volontà di cooperazione trasversale tra attori. Nello specifico il Distretto agro-ecologico della Murgia e del Bradano abbraccia i territori di Puglia e Basilicata compresi tra Fossa Bradanica e parte più interna dell'Alta Murgia ed è fortemente voluto da 120

piccole e piccolissime imprese, assistite dall'Università degli Studi di Bari, ispirate dalla cultura biologica e dalla filiera corta che vogliono salvaguardare la tradizione familiare delle colture locali; il Distretto del grano duro è promosso dall'Associazione Meridionale Cerealisti (nata nel 2006), ha il suo epicentro nella città di Altamura ma abbraccia in modo trasversale l'intera regione e anche regioni limitrofe; il Distretto Bioslow delle Puglie interessa l'intera regione e associa imprese, associazioni e Comuni che aderiscono al Manifesto nazionale delle reti Bioslow, impegnate a rendere il cibo sano e le eccellenze pugliesi un attrattore.

Questi ultimi due Distretti, segnano il passo anche verso la costruzione di un rapporto interattivo con reti sovra-locali e proiettano la Puglia verso un nuovo legame “cognitivo, simbolico, e tecnologico con l'ambiente locale” con “lo scopo di ‘esportare’ specifici valori produttivi nell'interazione rete locale *milieu*” (Dematteis, 2001, p. 19).

Un altro elemento importante da sottolineare riguarda l'area in cui ricade la maggior parte dei Distretti del cibo. Dalla Figura 2 si può rilevare che 5 distretti su 7 sono stati creati all'interno della provincia di Bari. Tra questi, quattro si sviluppano, sovrapponendosi, all'interno delle sub-regioni tradizionali di Premurgia e Murgia Alta.



Fonte: elaborazione M. Gattullo.

Fig. 2 - Puglia: I Distretti del cibo che ricadono nella provincia di Bari e BAT

In particolare, quest'ultima sembra la protagonista principale dei Distretti del cibo. La costante perdita dei tratti del volto rurale dell'Alta Murgia ha posto questa sub-regione tradizionale della Puglia in una posizione di fragilità che, per lungo tempo, l'ha resa una terra di nessuno dove ogni attore (singolo e collettivo, pubblico e privato) ha operato in maniera poco attenta rispetto ai valori culturali custoditi nel territorio infliggendo ferite e decretando la loro dissipazione. La costruzione di nuovi legami tra luoghi e comunità ha definito un cambio di rotta che, ancora oggi, sta ristabilendo nuove dinamiche che trovano nella dimensione rurale un codice genetico di riferimento.

I Distretti del cibo inseriti in questo contesto sembrano recuperare in un'altra chiave di lettura talune specificità di questi luoghi e le loro denominazioni ne sono la chiara espressione: la specializzazione nella produzione di grano duro (Distretto del grano duro), il paesaggio delle Lamae quale sede eccellente per la produzione bio (Distretto biologico delle Lamae), le realtà produttive che ricadono nell'area del Parco Nazionale e i sistemi per recuperare sapori che sono custoditi da generazioni (Distretto dell'Alta Murgia), il difficile dialogo tra aree interne di rarefazione e aree costiere fortemente urbanizzate (Distretto dell'Area Metropolitana

di Bari). Accanto a questi quattro distretti, deve aggiungersi quello agro-ecologico delle Murge e del Bradano che ha il suo ambito di azione proprio nei comuni dell'Alta Murgia che si affacciano sulla Fossa Bradanica e confinano con la Basilicata.

Di fronte a tale riorganizzazione sorge una legittima domanda che è quella di comprendere quali siano gli interessi alla base dei nuovi organismi territoriali e, soprattutto, di comprendere se il cibo possa definire una nuova coscienza collettiva dei luoghi o vada a generare nuovi conflitti che non gioverebbero allo sviluppo locale e sostenibile.

5. I DISTRETTI DEL CIBO IN PUGLIA: NUOVA COSCIENZA O NUOVI CONFLITTI? – La definizione e il riconoscimento dei Distretti del cibo in Puglia richiama all'attenzione un'asserzione del territorialista Magnaghi il quale sottolinea che:

una "rinascita" dei luoghi sepolti richiede atti simbolici, riconoscimenti solidali, la ridefinizione dei rapporti culturali tra uomo e territorio come soggetto vivente e non come mero supporto tecnico. In altre parole questa rinascita richiede un atto di cura, una relazione non solo utilitaristica, funzionale, ma un riconoscimento *affettivo* della soggettività vivente della natura e del territorio antropizzato (2010, pp. 65-66).

Per comprendere quale logica sia alla base dei Distretti del cibo pugliesi che si intrecciano e che insistono sui medesimi territori, definendo tessere di un mosaico che potrebbe essere o non essere costruito, la parola andrebbe lasciata agli attori promotori e pivot che hanno avviato il processo di riconoscimento.

Una prima indagine pilota in questa direzione è stata rivolta ascoltando il dott. Iannotti, vicepresidente del Distretto Bioslow delle Puglie e la dott.ssa Di Leo rappresentante del comitato promotore del Distretto agro-ecologico delle Murge e del Bradano. La *vision* di questi due distretti sembra orientare gli interventi sul territorio in maniera diversa e non del tutto complementare. Il Distretto Bioslow delle Puglie infatti punta alla diffusione della colture biologiche come strumenti attrattori anche turistici della Puglia e aderisce alla visione del biologico che appartiene alla cultura dominante e che segue precise regole di mercato; il Distretto agro-ecologico delle Murge e del Bradano aggrega piccole imprese produttive e della ristorazione e opera su un'area di 250.000 ettari con l'obiettivo di lavorare su un biologico sganciato dalle regole del mercato dominante assicurando salubrità e giusta retribuzione allontanandosi dalla coltivazione intensiva che depauperava il terreno.

Da queste dichiarazioni si comprende come sia difficile trovare un punto di incontro tra i due distretti che nascono certamente da una coscienza delle potenzialità dei territori, ma che potrebbero trovarsi in una situazione di conflitto rispetto agli obiettivi da raggiungere. Il Distretto agro-ecologico delle Murge e del Bradano, inoltre, condivide gli spazi con il Distretto del grano duro orientato all'agribusiness che ha nella Murgia Alta il suo punto di riferimento focale. Appare dunque chiaro il valore di un futuro approfondimento fondato sull'ascolto degli attori poiché da questo si può cogliere il reale valore dei Distretti del cibo a scala locale e, soprattutto, si può comprendere realmente se nella loro applicazione i luoghi siano visti come una semplice "bestia da soma" (Magnaghi, 2010) su cui caricare utilitaristicamente altri pesi o se siano espressione di un nuovo atteggiamento atto di cura del territorio.

BIBLIOGRAFIA

- Bissanti A.A. (1997). La Puglia. In: *I paesaggi umani*. Milano: TCI, pp. 166-179.
- Becattini G. (2015). *La coscienza dei luoghi. Il territorio come soggetto corale*. Roma: Donzelli.
- Dematteis G. (2001). Per una geografia della territorialità attiva e dei valori territoriali. In: Bonora P., a cura di, *SLoT Quaderno 1*. Bologna: Baskerville, pp. 11-31.
- Id. (2005). Presentazione: radicamento territoriale, evoluzione culturale e sviluppo. In: Vinci I., a cura di, *Il radicamento territoriale dei sistemi locali*. Milano: FrancoAngeli, pp. 9-16.
- Id. (2017). Note sul radicamento territoriale. *Rivista Geografica Italiana*, 124(2): 159-161.
- Id., Governa F. (2005). *Territorialità, sviluppo locale, sostenibilità: il modello SLoT*. Milano: FrancoAngeli.
- Governa F. (1997). *Il milieu urbano*. Milano: FrancoAngeli.
- Istituto Tagliacarne (s.a.). *I distretti rurali e agroalimentari di qualità in Italia*. Testo disponibile al sito: <http://www.unioncamere.gov.it> (consultato il 10/09/2021).
- Magnaghi A. (2010). *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Raffestin C. (2002). Il concetto di territorialità. In: Bertoincin M., Pase A., a cura di, *Territorialità. Necessità di regole condivise e nuovi vissuti territoriali*. Milano: FrancoAngeli, pp. 21-31.

Regione Puglia, *Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Regione Puglia 2014-2020 versione 12.1*. Testo disponibile al sito: <http://psr.regione.puglia.it> (consultato il 30/09/2021).

Id., *Documento preliminare strategico per la programmazione dello sviluppo rurale 2013-2020*. Testo disponibile al sito: <http://psr.regione.puglia.it> (consultato il 30/09/2021).

Reynaud A. (1984). *Disuguaglianze regionali e giustizia-socio spaziale*. Milano: Unicopli.

Tecco N., Bagliani M., Dansero E., Peano C. (2017). Verso il sistema locale territoriale del cibo: spazi di analisi e di azione. *BSGI*, XIII(X): 23-42.

Turco A. (2017). *Configurazioni della territorialità*. Milano: FrancoAngeli.

<http://www.politicheagricole.it>

<http://www.sistema.puglia.it>

RIASSUNTO: Il presente lavoro di ricerca si propone di indagare i processi di territorializzazione che la Legge sui Distretti del cibo ha attivato all'interno degli spazi regionali, con una particolare attenzione verso la Puglia regione che attraversa una primavera in campo agro-alimentare. L'obiettivo è quello di verificare se la nascita di tali entità territoriali porta ad una sistematizzazione dei *milieux* agro-alimentari dei territori o se crea all'interno degli stessi processi di frammentazione e conflitto, sovrapponendosi in maniera acritica ad altri agroecosistemi territoriali generati a scala locale da progetti di patrimonializzazione.

SUMMARY: *Food district and territorialization*. Theoretical Reflections and Some Empirical Evidence. The present research work aims to investigate the processes of territorialization that the law on the Food Districts has activated within the regional spaces. It gives particular attention to Apulia region that crosses a spring in the field of agro-food. The objective is to verify whether the birth of such territorial entities leads to a systematization of the agricultural-food *milieux* of the territories or creates within the same processes of fragmentation and conflict, overlap uncritically with other territorial agroecosystems generated at local scale by patrimonialization projects.

Parole chiave: Distretti del cibo, territorialità, SLoT, Puglia

Keywords: food districts, territoriality, SLoT, Apulia

*Dipartimento di Economia e Finanza, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"; mariateresa.gattullo@uniba.it

INDICE

Presentazione di <i>Egidio Dansero</i>	pag.	5
Introduzione. Nuovi futuri alimentari di <i>Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero</i>	»	7
 <i>Sessione 1 – Mangiare geografico? Rappresentazione della tipicità e costruzione dei territori alimentari</i>		
MONICA MEINI, MARCO PETRELLA, Mangiare geografico? Rappresentazione della tipicità e costruzione dei territori alimentari	»	11
LAURA CASSI, Dai prodotti agroalimentari tradizionali agli “ori” di Toscana. Cenni di storia identitaria locale	»	13
NADIA MATARAZZO, DIONISIA RUSSO KRAUSS, Il <i>wine business</i> nelle aree interne della Campania: tra sviluppo “lento” e ricerca dell’eccellenza industriale	»	21
FEDERICO CHIARICATI, Italia fuori dall’Italia. Identità nazionale e regionale dei prodotti alimentari nelle comunità italo-americane all’inizio del XX secolo	»	29
 <i>Sessione 3 – Paesaggi del cibo</i>		
PAOLA BRANDUINI, GIACOMO PETTENATI, Paesaggi del cibo	»	39
PAOLA BRANDUINI, LAURENT LELLI, I paesaggi alimentari: alcuni spunti per legare l’alimentazione al paesaggio e agli attori locali	»	43
ANGELICA PIANEGONDA, NICOLA GABELLIERI, SARA FAVARGIOTTI, ELENA DAI PRÀ, Trento foodscape: esplorando il paesaggio urbano-rurale e le sue trasformazioni attraverso le fonti geografico-storiche	»	47
GUIDO LUCARNO, Il formaggio Bettelmatt: rapporti tra cibo e territorio nella tradizione walser della Valle Antigorio-Formazza (Piemonte)	»	55
GIULIANA QUATTRONE, I paesaggi culturali vitivinicoli dell’UNESCO: aspetti gestionali e prospettive per lo sviluppo sostenibile locale	»	63
 <i>Sessione 4 – L’evoluzione degli Alternative Food Network</i>		
FILIPPO RANDELLI, L’evoluzione degli <i>Alternative Food Network</i> (AFN)	»	77
CECILIA CORNAGGIA, I GAS a Milano, trasformazioni in corso	»	79
 <i>Sessione 5 – Fra insicurezza e povertà alimentare: un complesso polimorfismo geografico esacerbato dalla pandemia di Covid-19</i>		
ROBERTO SENSI, FEDERICO MARTELLOZZO, Fra insicurezza e povertà alimentare: un complesso polimorfismo geografico esacerbato dalla pandemia di Covid-19	»	89
BEATRICE FERLAINO, Il mercato dei cereali in Marocco: una realtà composta e molteplice per governare la “sicurezza alimentare”	»	91
VERONICA ALLEGRETTI, CHIARA FIORE, Rappresentazioni e paesaggi alimentari in povertà: il caso dell’Associazione Eufemia	»	97
 <i>Sessione 6 – Territori interpreti del cibo: tra diritto e geografia</i>		
MAURIZIA PIERRI, ANTONELLA RINELLA, Territori interpreti del cibo: tra diritto e geografia	»	105
FABIO POLLICE, ALESSANDRO ISONI, ROBERTO FRANCO GRECO, PATRIZIA MIGGIANO, MARCO SPONZIELLO, Esplorare la territorialità attraverso il diritto. Considerazioni sul potenziale narrativo dei disciplinari di produzione a partire da alcuni casi studio	»	107

LIBERATA NICOLETTI, ROBERTO MOREA, Tutela e valorizzazione dell'agro-biodiversità in Puglia: le Comunità del cibo	pag. 115
ROBERTO FRANCO GRECO, SARA NOCCO, Comunità del cibo e rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali italiani. Il caso della Garfagnana	» 121
SERGIO CANDELA, I marchi territoriali regionali di qualità dei prodotti agroalimentari: strumenti giuridici di tutela del territorio e della diversità agroalimentare?	» 129
MAURIZIA PIERRI, ANTONELLA RINELLA, FRANCESCA RINELLA, Le De.Co. in Puglia: una pratica designativa senza cornice normativa?	» 135
ELISABETTA MARZO, L'imposizione della produzione alimentare come mezzo di controllo delle comunità sul territorio: il caso del <i>land grabbing</i>	» 143
CHIARA DORIA, Mangiare è un atto agricolo (e sociale)	» 151
FEDERICA EPIFANI, VINCENZO LORUBBIO, COSIMO A. QUARTA, La produzione alimentare etica come forma di resistenza creativa: una narrazione territoriale, tra limiti del diritto e possibilità di riscatto sociale	» 157
 <i>Sessione 9 – Cibo e turismo: modelli, pratiche ed esperienze di fruizione delle destinazioni</i>	
DONATELLA PRIVITERA, TERESA GRAZIANO, Cibo e turismo: modelli, pratiche ed esperienze di fruizione delle destinazioni	» 167
ELISABETTA GENOVESE, DANIELA SANTUS, Paesaggi del vino in Germania: un esempio di <i>place branding</i>	» 169
GIROLAMO CUSIMANO, GIOVANNI MESSINA, San Mauro Castelverde e la cultura pastorale	» 177
VINCENZO MINI, Turismo lento e cibo	» 185
ANGELO BENCIVENGA, ANNALISA PERCOCO, Ecosistema del turismo enogastronomico in Basilicata	» 193
ANTONIETTA IVONA, Gli eventi gastronomici minori per la ripartenza del turismo in Italia	» 199
SIMONA MONTELEONE, DONATELLA PRIVITERA, Viaggio negli occhi e nel gusto del patrimonio culinario. Criminalità e contraffazione	» 207
ENRICO ERCOLE, Cibo, turismo esperienziale e sviluppo locale nelle aree rurali: studio di casi nelle aree collinari dell'Italia settentrionale	» 213
RAFFAELA GABRIELLA RIZZO, LUCA SIMONE RIZZO, La regione istriana della Croazia: turismo gastronomico per una valorizzazione territoriale sostenibile. Il caso del tartufo istriano	» 219
 <i>Sessione 11 – Ripensare le "regioni del cibo" tra progetti politici, processi sociali e regionalizzazioni normative</i>	
DAVID FANFANI, EGIDIO DANSERO, GIAIME BERTI, Ripensare le "regioni del cibo" tra progetti politici, processi sociali e regionalizzazioni normative	» 227
FRANCESCO MARIA OLIVIERI, AURORA CAVALLO, Sviluppo locale e sistema agroalimentare nella pianificazione strategica territoriale	» 229
MARIATERESA GATTULLO, Distretti del cibo e percorsi di territorializzazione. Riflessioni teoriche ed alcune evidenze empiriche	» 235
LUCA BATTISTI, CHIARA SPADARO, EGIDIO DANSERO, Alcune riflessioni attorno al concetto di City Region Food System nelle politiche locali del cibo	» 243
 <i>Sessione 12 – Agricoltura urbana tra green city e food justice</i>	
DAVIDE MARINO, GIAMPIERO MAZZOCCHI, Agricoltura urbana tra <i>green city</i> e <i>food justice</i>	» 251
ALICE GIULIA DAL BORGO, VALENTINA CAPOCEFALO, GEMMA CHIAFFARELLI, Il ruolo delle pratiche di agricoltura rigenerativa nella produzione di servizi ecosistemici e socio-territoriali nell'area sudest di Milano	» 253

Sessione 13 – Piattaforme digitali, cibo e città

CHIARA CERTOMÀ, MICHELA LAZZERONI, Piattaforme digitali, cibo e città	pag. 265
VALENTINA ALBANESE, MICHELA LAZZERONI, Piattaforme digitali e distribuzione ineguale dell'accesso al cibo: leggere i divari dei servizi di food delivery durante la pandemia	» 267

Sessione 14 – Cibo e biopolitica

ANNALISA COLOMBINO, PAOLO GIACCARIA, Cibo e biopolitica	» 277
VANIA SANTI, Cibo, circolazione e confini. Geografie di sicurezza alimentare ai tempi del Covid-19	» 281
PARAGANO DANIELE, Cibo, violenza e relazioni sociali: tra specismo e necropolitica	» 289

Sessione 15 – Cibo e cooperazione internazionale: agende di sviluppo e pratiche trasformative

VALERIO BINI, ISABELLA GIUNTA, Cibo e cooperazione internazionale: agende di sviluppo e pratiche trasformative	» 297
MAURO CONTI, Governance globale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale	» 299
CARMELO BUSCEMA, Cooperazione e pandemia. L'umanitarismo autoritario come terreno di riconfigurazione degli assetti del sistema mondo	» 309
STEFANIA ALBERTAZZI, VALERIO BINI, EMANUELA GAMBERONI, DUKE MOREMA, Cooperazione internazionale e sistemi locali del cibo: l'apicoltura Ogiek nella foresta Mau (Kenya)	» 317
ROBERTA CURIAZI, Dalle Alpi alle Ande, dalla trasformazione della materia prima al mercato: la storia di sviluppo di Salinas de Guaranda "tra cooperazione e formaggio"	» 325
FABIANA CALLEGARI, Marrakech e la sostenibilità dei sistemi alimentari locali: un esempio di resilienza urbana	» 335

Sessione 16 – Territori urbani e periurbani nella prospettiva dei servizi ecosistemici, verso politiche locali del cibo

LUCA BATTISTI, MARCO MARIA BAGLIANI, FEDERICO CUOMO, FEDERICA LARCHER, Territori urbani e periurbani nella prospettiva dei servizi ecosistemici, verso politiche locali del cibo	» 347
ALEXANDER PALUMMO, Dal fiume alla tavola: prospettive di filiera agricola periferiale come servizio di area vasta	» 349
LUCA BATTISTI, MARCO MARIA BAGLIANI, FEDERICO CUOMO, FEDERICA LARCHER, I servizi ecosistemici e le politiche urbane del cibo. Quali prospettive per Torino?	» 353

Sessione 17 – Dal piatto al campo: la sostenibilità dell'agroalimentare tra food security e food safety

MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, Dal piatto al campo: la sostenibilità dell'agroalimentare tra food security e food safety	» 361
MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, Interpretare e tutelare food security e food safety: l'indispensabile approccio territorialista	» 363
ANTONIETTA IVONA, I distretti del cibo, nuove aggregazioni per una nuova agricoltura	» 371
LUIGI MUNDULA, Agricoltura 4.0 – Luci e ombre di un futuro attuale	» 379
GIUSEPPE MUTI, Frutti di sottobosco. La criminalità organizzata nella filiera agroalimentare	» 387
TERESA AMODIO, Aziende e processi circolari per la creazione di valore	» 397
ANNA BONAVOGLIA, Agricoltura biologica e sostenibilità: una riflessione sulla Campania	» 405
CARMEN SILVA CASTAGNOLI, Dalle antiche piazze del mercato ai farmers' markets polifunzionali. Ri-scoperta di un nuovo modello di aggregazione del cibo	» 411
LIBERATA NICOLETTI, MARTA MELGIOVANNI, La salvaguardia della qualità agroalimentare e della biodiversità nelle aree naturali protette della Puglia	» 419
MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, FRANCESCO LODATO, L'uso dei fitofarmaci in rapporto alla varietà dei sistemi agricoli locali e degli ordinamenti colturali	» 425

ROSALINA GRUMO, SIMONA GIORDANO, Blue Economy: attività e co-gestione delle risorse verso un nuovo modello di sviluppo	pag. 439
SILVIA SINISCALCHI, Gli allevamenti intensivi in Italia tra <i>food safety</i> e sostenibilità. Un'analisi geografica	» 449
<i>Sessione 18 – Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della foodification</i>	
MATTEO PUTTILLI, PANOS BOURLESSAS, Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della <i>foodification</i>	» 461
ANNACHIARA AUTIERO, Cibo e trasformazioni urbane: il caso di Porta Capuana a Napoli	» 463
ANTONELLA MARLENE MILANO, ALESSANDRO BONIFAZI, GIULIA MOTTA ZANIN, PASQUALE BALENA, Mercati giornalieri e paesaggi alimentari nei processi di rigenerazione urbana alla scala di quartiere	» 471
FRANCESCA SILVIA ROTA, The relevance of the food desert concept and its opposite, the food oasis, for the urban theory. Some insights from the case of the Turin District "San Salvator"	» 485
EMANUELE FRIXA, <i>Foodification</i> e diffusione di pratiche solidali nell'epoca della pandemia: il caso delle cucine popolari di Bologna	» 491
FRANCESCA ZANUTTO, Turisti e residenti: qualità dei servizi di ristorazione a Torino	» 495
<i>Sessione 19 – Educazione geografica al cibo</i>	
CRISTIANO GIORDA, Educazione geografica al cibo	» 507
TONY URBANI, LUISA CARBONE, Comu-cibo: le connessioni delle comunità con il cibo fra possibilità di connessione e potenziali conflitti	» 509
LAURA GENNARO, SIBILLA BERNI CANANI, FABRIZIA MACCATI, ANDRÉS PENALOSA, Strumenti di educazione alimentare con approcci didattici interdisciplinari: il caso della geografia	» 515
FABIO FATICHENTI, Gli orti didattici, ieri e oggi: premesse teoriche, contesti, esperienze, con particolare riferimento al caso dell'Umbria	» 523
ELENA CADEL, SONIA MASSARI, SEEDs e le sette doppie piramidi culturali: consapevolezza sulle diete sane e sostenibili in diversi contesti geografici	» 531
ANGELA COSSIRI, GIULIA MESSERE, Educazione alimentare e obiettivi di sviluppo sostenibile	» 539
<i>Sessione 20 – Cibo e migrazioni: dalla produzione al consumo</i>	
FABIO AMATO, FLAVIA CRISTALDI, Cibo e migrazioni: dalla produzione al consumo	» 547
SIMONA SPERINDÈ, LAURA GENNARO, Saperi e saperi migranti	» 549
<i>Sessione 21 – Cibo, corpi e spazi</i>	
ALESSIA TOLDO, SILVIA PILUTTI, ALBERTO VANOLO, Cibo, corpi e spazi	» 557
SOFIA VENTUROLI, "Así comemos los indios en la sierra". Cibo, territorio e mobilità sociale nelle Ande di Conchucos, Perù	» 559
<i>Sessione 22 – Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali</i>	
ROBERTA CEVASCO, FRANCO FASSIO, Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali	» 569
FRANCESCA LOMBARDI, Identità e tradizione, cultura e produzione enogastronomica nel Sannio e nell'Irpinia	» 571
ROBERTA CEVASCO, NICOLA GABELLIERI, Biografie di paesaggi alpini: produzioni di quota e pascoli alberati di larice (Val di Fiemme e Valle Argentina)	» 577
STEFANIA CERUTTI, PAOLA MENZARDI, TULLIO BAGNATI, GIULIA DAMIANI, Dal paesaggio terrazzato a una nuova-vecchia agricoltura nelle "terre di mezzo"	» 585
ELISABETTA GENOVESE, Rigenerazione delle risorse ambientali e circolarità nella produzione dei novel food: il caso di studio dell'alga spirulina	» 595

Sessione 23 – Food waste e territorio

CLARA CICATIELLO, LUCA SECONDI, <i>Food waste</i> e territorio	pag. 603
LUISA CARBONE, Il ruolo dell' <i>empowered consumer</i> nello sviluppo di <i>smart foodscapes</i>	» 605
ENRICO DORIA, DANIELA BUONOCORE, Sostenibilità agro-alimentare e riciclo degli scarti vegetali per l'estrazione di composti bioattivi	» 611

Sessione 24 – Politiche urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata

GIULIA GIACCHÈ, MARIAVALERIA MININNI, FRANCESCA GIARÈ, Politiche urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata. Quali politiche adottare? Quali strumenti? Quali campi di azione?	» 623
LORENZO BROCADEA, LORENZO MONDINO, Ruralità urbana nel comune di Genova. Analisi di politiche integrate e di gestione collettiva del patrimonio agroforestale: il caso delle Serre di San Nicola e della Banca della Terra	» 629
RINALDO GRITTANI, ALESSANDRO BONIFAZI, ANTONELLA M. MILANO, GIULIA MOTTA ZANIN, Agricoltura civica e paesaggi periurbani nella transizione ecologica a Bari	» 639

Sessione 27 – Le molteplici dimensioni del rapporto tra cibo e ambiente: dall'ecologia politica del cibo alla contabilità ambientale

MARCO BAGLIANI, GIACOMO PETTENATI, ANTONELLA PIETTA, Le molteplici dimensioni del rapporto tra cibo e ambiente: dall'ecologia politica del cibo alla contabilità ambientale	» 655
STEFANIA ALBERTAZZI, Agricoltura industriale e acqua nella pianura piacentina: spunti di ricerca a partire dalla coltura del pomodoro da industria	» 657