



LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO: TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE

a cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea

**LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO:
TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE**

a cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea

collana

ATLANTE DEL CIBO

COMITATO SCIENTIFICO

Marco Bagliani, Filippo Barbera, Luigi Bistagnino, Guido Boella,
Claudia Cassatella, Giuseppe Cinà, Egidio Dansero, Luca Davico,
Roberto Di Monaco, Franco Fassio, Gabriele Garnerò, Cristina Peano,
Giacomo Pettenati, Paolo Tamborrini, Nadia Tecco, Alessia Toldo

*Immagine in copertina a cura di Margherita Brunori
Impaginazione a cura di Ilaria Vittone*

Libro in parte stampato in collaborazione con EStà
nell'ambito del progetto URBAL finanziato da
Fondation Agropolis, Fondation Carasso e Fondazione Cariplo



urbal



Economia e
Sostenibilità

Celid
www.celid.it

isbn 978-88-6789-187-0

© Celid 2019

Publicazione resa disponibile
nei termini della licenza Creative Commons
Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate 4.0



LEXIS Compagnia Editoriale in Torino srl
via Carlo Alberto 55
I-10123 Torino
celid@lexis.srl

SOMMARIO

- 9 **POST-FAZIONE: FARE RETE NELL'EMERGENZA COVID**
Coordinamento e Segreteria della Rete
- 11 **INTRODUZIONE: VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO IN ITALIA: MAPPE, PROGETTI, IDEE**
Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea
- 25 **PARTE I: POLITICHE LOCALI DEL CIBO. SGUARDI DALLE GRANDI CITTÀ**
- 27 **1. ROMA, UNA POLICY SENZA POLITICA: IL PROCESSO PARTECIPATIVO PER UNA POLITICA DEL CIBO A SCALA METROPOLITANA**
Davide Marino, Giampiero Mazzocchi
- 43 **2. LE ANALISI E GLI STRUMENTI DI MONITORAGGIO DELLA FOOD POLICY DI MILANO E IL LORO CONTRIBUTO ALL'AGENDA 2030**
Andrea Calori, Francesca Federici, Marta Maggi
- 51 **3. VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO A TORINO: ATTORI, PROGETTI, PROCESSI**
Egidio Dansero, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo, Piero Bonavero
- 71 **PARTE II: POLITICHE LOCALI DEL CIBO. SGUARDI DALLE CITTÀ MEDIE, ALLE PICCOLE AI TERRITORI DIFFUSI**
- 73 **4. COSTRUIRE PROCESSI PARTECIPATIVI ATTORNO AL CIBO: LE ESPERIENZE DI BERGAMO E TRENTO**
Francesca Forno, Simon Maurano, Francesco Vittori
- 85 **5. LA SFIDA DELL'ATLANTE DEL CIBO MATERA PER PROMUOVERE UNA GOVERNANCE ALIMENTARE TRANS-LOCALE**
Mariavaleria Mininni, Vittoria Santarsiero, Giulia Giacchè
- 93 **6. LA CAPACITÀ DI GOVERNANCE DEMOCRATICA DEL CIBO A LIVELLO LOCALE: LE ESPERIENZE DI LIVORNO E PISA**
Gaime Berti, Adanella Rossi
- 107 **7. GOVERNANCE ALIMENTARE E INNOVAZIONE DEMOCRATICA: L'ESPERIENZA DELLA STRATEGIA ALIMENTARE DI LIVORNO**
Gaime Berti
- 121 **8. INNOVAZIONI ISTITUZIONALI E APPROCCI MULTI-ATTORE NELLE POLITICHE ALIMENTARI LOCALI: IL PIANO INTERCOMUNALE PER IL CIBO DELLA PIANA DI LUCCA**
Sabrina Arcuri, Giovanni Belletti, Gianluca Brunori, Simona Bottiglioni, Silvia Innocenti, Francesca Galli, Andrea Marescotti, Alessandro Pensa, Massimo Rovai, Lorenza Soldani

- 133 **9. LE POLITICHE PER IL CIBO: L'AGENDA PER LA QUALITÀ DEL CIBO DI CAMAIORE**
Francesco Di Iacovo, Stefania Gatti, Laura Pommella, Ludovica Ricottone,
Paola Scarpellini
- 143 **10. CAMBIARE PIANO (DEL CIBO). POLITICHE, PROCESSI E RIFLESSIONI PER UNA GOVERNANCE DEL CIBO DI COMUNITÀ A PARTIRE DAL CASO DELLE MADONIE**
Carlotta Ebbreo
- 153 **PARTE III: CIBO, CITTÀ, TERRITORI, RETI E TEMI**
- 155 **11. PROIEZIONI, SOVRAPPOSIZIONI E CONVIVENZE NEGLI SPAZI DEL CIBO DELLA VALLE DEL TRONTO**
Luca Lazzarini, Daniele Cinciripini, Serena Marchionni
- 169 **12. REINVENTARE UN FUTURO PER I PICCOLI BORGHI FACENDO LEVA SUI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI E SULLE FILIERE CORTE. POTENZIALITÀ E LIMITI DELLE POLITICHE ATTUALI**
Sabrina Giuca
- 179 **13. LA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NEI PICCOLI CENTRI: UN APPROCCIO PARTECIPATIVO NEL COMUNE DI PEGOGNAGA**
Stefano Corsi, Paola Caputo, Chiara Mazzocchi
- 187 **14. AGRICOLTURA MULTIFUNZIONALE, COMMUNITY ENGAGEMENT E POLITICHE LOCALI DEL CIBO**
Biancamaria Torquati, Chiara Paffarini, Fabrizio Loce-Mandes
- 201 **15. PRATICHE AGROURBANE DI PROSSIMITÀ PER LA COSTRUZIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE LOCALE NEL CONTESTO DI TERRITORIO DI PRATO: UNA NUOVA DOMANDA DI INNOVAZIONE DELLE POLITICHE**
David Fanfani, Barbora Duží, Marco Mancino
- 221 **16. TRASFORMAZIONI URBANE E PAESAGGIO COMMERCIALE A FIRENZE. IL CIBO COME CHIAVE DI LETTURA**
Mirella Loda, Matteo Puttilli, Sara Bonati
- 229 **17. RIGENERARE IL RACCONTO DEI TERRITORI DEL CIBO CON UN FILO LEGGERO. IL CASO DEL PROGETTO VENTO**
Catherine Dezio, Paolo Pileri
- 237 **18. LE "CITTÀ UNITE" DALLA LOCAL FOOD POLICY E DALLA COOPERAZIONE DECENTRATA**
Maria Bottiglieri
- 245 **19. IL CONTRIBUTO DELLE ESPERIENZE DI ECONOMIA SOLIDALE ALLA COSTRUZIONE DI UNA NUOVA GOVERNANCE ALIMENTARE**
Adanella Rossi, Mario Coscarello, Davide Biolghini

257 **PARTE IV: LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

259 **20. LA GOVERNANCE MULTILIVELLO DELLO SPRECO ALIMENTARE: METODI E TECNICHE DI VALUTAZIONE INTEGRATA DI IMPATTO**

Maria Stella Righettini

269 **21. RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE: UNA SIMULAZIONE DELL'APPLICAZIONE DELLA LEGGE GADDA A LIVELLO COMUNALE**

Clara Cicatiello, Silvio Franco

277 **22. CREAZIONE ED EROGAZIONE DEL VALORE NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE AREE URBANE: IL CASO RICIBO**

Renata Paola Dameri, Roberta Massa

289 **23. PRATICHE SOCIALI DI RECUPERO E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE. IL CASO DI TORINO**

Anna Paola Quaglia, Alessia Toldo

299 **24. L'ECONOMIA CIRCOLARE PER NUOVE POLITICHE ALIMENTARI LOCALI: BUONE PRATICHE DALLA CITTÀ DI TORINO, IL PROGETTO REPOPP - RE-DESIGN PROJECT OF ORGANIC WASTE IN PORTA PALAZZO MARKET**

Franco Fassio, Bianca Minotti

309 **25. LA LOTTA (MANCATA) CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE A ROMA**

Daniele Fattibene

319 **MANIFESTO DELLA RETE ITALIANA PER LE POLITICHE LOCALI DEL CIBO**

17. RIGENERARE IL RACCONTO DEI TERRITORI DEL CIBO CON UN FILO LEGGERO.

IL CASO DEL PROGETTO VENTO

Catherine Dezio,
Paolo Pileri

Dipartimento di Architettura e Studi Urbani (DAStU), Politecnico di Milano
catherine.dezio@polimi.it
paolo.pileri@polimi.it

- CIBO
- TURISMO LENTO
- PATRIMONIO

Abstract

There are places increasingly famous and places that are increasingly forgotten, depopulated, aged. It is a silent fragility that describes a physical and moral phenomenon. They are places that are lost because their narration is confused. They need a line that reorders, narrates and reconstructs a possible story. The food of these places represents an intangible heritage at risk, with an unexplored economic potential and strictly dependent on the narrative dimension of the territory in which they were born and evolved. A territory project tells about food and beauty of these places with a single line. VENTO is a project that, through a 680 km cycle path that joins Venice to Turin, crosses areas rich in food heritage: 10,000 farms, landscapes, artifacts, products, recipes, flavors, traditions and memories. The paper presents some critical reflections born with VENTO on the relationship between territories, food and identity.

1. Una narrazione spezzata

L'Italia è un Paese di paesi, anzi paesini visto che il 70% dei comuni italiani è classificato 'piccolo comune' secondo la definizione ufficiale ANCI per la quale un comune con meno di 5000 abitanti è, appunto, piccolo (IFEL, 2011; Pileri e Granata, 2014). Essi coprono il 54% del territorio (Casa e Pileri, 2017). Le analisi recenti in capo alla Strategia Nazionale Aree Interne hanno aggiunto una nuova interpretazione a questo panorama congenitamente frammentato: più del 60% del territorio italiano è occupato da aree interne, per un coinvolgi-

mento di un 53% dei comuni italiani, nei quali risiedono circa un quarto della popolazione italiana (SNAI, 2013). Le "aree interne" sono definite come "aree significativamente distanti dai centri di offerta dei servizi essenziali, ma ricche di importanti risorse ambientali e culturali e fortemente diversificate per natura" (SNAI, 2013). La scarsa offerta di servizi (istruzione, mobilità e assistenza sanitaria), di accessibilità e di lavoro che caratterizza le aree interne è l'effetto di una serie di dinamiche emerse in tempi differenti e intrecciate in vario modo e che hanno determinato lo sviluppo diseguale tra città e campagna, montagna e pianura, costa ed entroterra (Marchetti et. al., 2017; De Rossi, 2018). Effetto di questo fenomeno è una fragilità territoriale complessa e continua: lo spopolamento, l'emigrazione, la rarefazione sociale e produttiva, l'abbandono della terra. Già nel 1961 l'economista agrario Emilio Sereni aveva colto la portata di questa trasformazione parlando di "preludio alla disgregazione del paesaggio agrario" (Sereni, 1961), che dà l'idea che non si tratti solo di un fenomeno fisico ma anche di un fatto morale e un risultato culturale, di una storia in discesa di luoghi, persone, memorie. È un abbandono continuo, un fenomeno silenzioso e latente, che ha portato al costante invecchiamento di paesi e villaggi, ad effetti devastanti sul sistema idrogeologico, ma anche al rischio della perdita di patrimoni e identità. Quando in paese muore una persona anziana sola, non si chiude solo una storia, si chiude una casa, un'epoca, una memoria, una famiglia, talvolta scompare un cognome (Teti, 2017).

Il patrimonio di questi luoghi è inteso, dunque, come concetto ampio, una narrazione spezzata di elementi materiali e immateriali, prodotto delle relazioni che una comunità ha stabilito nel corso del tempo con un territorio, di cui rimangono tracce e frammenti che necessitano di essere svelati, interpretati e ricollocati nel proprio filo storico identitario pertinente (Pileri et al., 2018).

Il fenomeno dell'abbandono, dunque, può farsi occasione non solo per dialogare sul destino di questi paesi, ma soprattutto anche sul bisogno di nuove progettualità capaci di pensare opportunità di rigenerazione basate proprio su quei patrimoni identitari caratterizzanti e a rischio di scomparsa.

I patrimoni del cibo, risultato di un adattamento alle condizioni locali di territorio e clima e alle tradizioni culturali, all'allevamento, ai processi di lavorazione, alla cu-

cina locale, ai dialetti e alle tradizioni orali, sono suscettibili di essere trasformati in occasione ed opportunità per una rinascita sostenibile di territori fragili come le aree interne (Pazzagli, 2014; Marchetti *et al.*, 2017). Il cibo italiano è un fattore caratterizzante l'immagine del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio che si traduce in viaggio ed esperienza enogastronomica. In Europa sono circa 600 mila i viaggi enogastronomici e il 93% dei turisti ha partecipato ad attività enogastronomiche durante un viaggio effettuato nel biennio 2017-2018 (Garibaldi, 2018). Il cibo può rappresentare, quindi, l'*incipit* di una rigenerazione per i territori fragili, una chiave di accesso a piccoli mondi locali, non più considerati come residui del passato, epigono di una realtà perduta, ma fondamento di un nuovo modello di sviluppo, che è sì economico ma è anche culturale e sociale. La forza del cibo locale può essere l'anello per territori rurali, locali, schiacciati e a volte annichiti dalla globalizzazione, per trovare nuove alleanze non gerarchiche tra sistema economico e sistema sociale, territorio ed educazione, città e campagna, vecchie e nuove generazioni. In questo senso, un progetto territoriale che riscopra i patrimoni del cibo può rivelarsi un elemento cardine per uno sviluppo sostenibile che recuperi un rapporto fecondo tra cultura e politica, riconoscendo che l'importanza di un'educazione continua e collettiva ne può costituire il fondamento (Montanari, 2014).

2. "Il lento dardo della bellezza"¹

Dopo il decennio degli anni '90 di vitalità istituzionale, con le Associazioni di identità, i sodalizi tematici di municipi legati ad un prodotto tipico o profilo culturale, i Borghi più belli dell'ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani), le Bandiere Arancioni del Touring Club, i piccoli comuni che Cattaneo considerava la *spina dorsale della nazione* (Cattaneo, 1965) si sono notevolmente indeboliti. A fronte di quella vitalità istituzionale, infatti, il decennio successivo agli anni '90 ha visto un'involuzione notevole (Pazzagli, 2015).

Su impulso del Ministro della Coesione territoriale Fabrizio Barca, nel 2013 viene avviata la Strategia Nazionale per le Aree Interne (SNAI, 2013), coordinata dall'Agenzia per la Coesione Territoriale, che tenta la strada dello sviluppo rigenerativo di questi luoghi. L'obiettivo principale della SNAI, ovvero l'inversione della tendenza demografica di questi territori, viene perseguito attraverso due classi di azioni: (i) la prima si concentra sull'adeguamento dell'offerta dei servizi essenziali, ovvero le pre-condizioni per lo sviluppo territoriale; (ii) la seconda, invece, si prefigge la realizzazione di interventi in favore dello sviluppo locale, inquadrati in progetti ter-

ritoriali orientati a generare domanda di lavoro attraverso il re-utilizzo e la valorizzazione delle risorse locali. Proprio in quest'ultima classe di azioni si concentrano strumenti che sollecitano la valorizzazione delle risorse attraverso azioni rigenerative.

Dall'osservazione dei modelli locali di sviluppo è possibile dedurre alcuni caratteri comuni, quali: la specializzazione su una filiera o una tecnologia produttiva, le forti sinergie ed interazioni interne, la presenza di processi di imitazione, un marcato senso di appartenenza alla comunità locale (Garofoli, 2010). Ma ciò che è più evidente, in realtà, è che sono luoghi nei quali gli elementi geografici e fisici si legano intrinsecamente ad altri immateriali in un'immagine il cui vero valore non è misurabile con indicatori tradizionali di crescita.

Già da anni, nel tempo libero, una vasta parte di cittadini esce dalla città alla riscoperta del mondo rurale, trasformando la figura del turista in viaggiatore e cercatore di esperienze. È questa necessità di evasione dall'urbano che ha prodotto il proliferarsi delle Strade dei sapori, delle Sagre, dei viaggi enogastronomici, generando economie incentrate sulle molte dimensioni della qualità. Pazzagli parlava di bellezza, associando il *belpaese al buon paese* (Pazzagli, 2014). Intorno a questo concetto si può progettare una nuova fase di sviluppo, che metta al centro la qualità del tempo, del paesaggio, dell'aria, dell'acqua, della cultura, del cibo, della vita. Tutto questo è la filosofia della lentezza. Nietzsche in "Umano troppo Umano" (1878) dice: *"la più nobile specie di bellezza è quella che non trascina a un tratto, che non scatena assalti tempestosi e inebrianti, ma è quella che si insinua lentamente, che quasi inavvertitamente si porta via con sé e che un giorno ci si ritrova davanti in sogno, ma che alla fine, dopo aver a lungo con modestia giaciuto nel nostro cuore, si impossessa completamente di noi e ci riempie gli occhi di lacrime e il cuore di nostalgia"*. La filosofia dell'adagio, dunque, che in realtà non vuole usare la lentezza per ragioni ideologiche fine a sé stesse ma come una lente di conoscenza e di approfondimento del senso profondo della bellezza dei luoghi, è l'abito adatto per questi territori (Pileri *et al.*, 2018). Nel quadro descritto il turista sarà un turista "a passo lento", per il quale ogni ricetta diventa occasione per conoscere di più della geografia degli ingredienti che la compongono e della storia delle persone che l'hanno ideata, cambiata, adattata.

Per far ripartire questi luoghi, dunque, potrebbe essere utile una vera capacità innovativa fatta di azioni materiali e immateriali allo stesso tempo, che renda riconoscibili le trame identitarie, sveli e valorizzi i caratteri di bellezza e qualità e generi posti di lavoro producendo nuove microeconomie locali. Si parla, dunque, di un'azione economica che si fonda sulle risorse locali e che ha il potere di essere poliedrica e potente sul piano culturale e sociale, ovvero il turismo: un turismo so-

¹ "Il lento dardo della bellezza" è il titolo di un brano contenuto in "Umano troppo Umano" di Friedrich Nietzsche.

stenibile, responsabile, eticamente orientato, in grado di riattivare narrazioni venute a mancare e di impartire più o meno coscientemente un'educazione continua e quotidiana alla cura e alla tutela per ospiti e ospitanti. Per seguire questo tipo di indirizzo, potrebbe risultare necessario incentivare un'inversione di tendenza. Tomaso Montanari sostiene che il patrimonio non possa più essere qualcosa che si consuma, ma piuttosto esso è qualcosa che *ci contiene* (Montanari T., 2014). È questo tipo di concetto che conduce ad associare il turismo all'educazione attiva, al riconoscimento di ciò che ha valore e alla cura nel senso più emozionale del termine, piuttosto che al lusso passivo (Brunelli, 2011; Montanari T., 2014). Questo suggerisce la possibilità di un turismo che sia capace di rigenerare, dare visione, cambiare orizzonte. Cammini e ciclabili potrebbero fare al caso. VENTO è uno di questi più recenti esperimenti, che proponiamo anche per il suo convinto impegno sul rimettere i viaggiatori e il cibo al posto giusto, con una narrazione non consumistica ma culturale.

3. Camminare e pedalare lungo fili, tracce e linee: il cibo ci svela tutta la sua diversità

VENTO sta per VENEZIA-TORINO ed è il progetto di una dorsale cicloturistica lunga 700km che unirà Venezia a Torino correndo accanto al fiume Po e facendo pedalare migliaia di viaggiatori sulle sommità arginali (Pileri et al, 2015). VENTO, nato nel 2010 al Politecnico di Milano, è prima di tutto un progetto di territorio che si fonda sul potere della linea. Si tratta di un progetto inserito con la Legge di Stabilità del 2016 nel Sistema Nazionale delle Ciclovie Turistiche istituito da MIT e MIBACT e che oggi è arrivato alla fattibilità tecnica ed economica, a seguito di un lungo processo di coinvolgimento di regioni e istituzioni locali e di dialogo con i ministeri in questione². VENTO aspira a funzionare come un filo capace di ricucire la bellezza dei territori che attraversa, valorizzandone la qualità delle loro singole identità. In questo modo, migliaia e migliaia di nuovi viaggiatori, secondo la profezia di Cesare Zavattini, potranno inoltrarsi *con pazienza* tra quei luoghi, visitando, vedendo, leggendo, toccando, pedalando, camminando e *gustando*, e diventando il motore per nuove economie diffuse, sostenibili e durature. Quel filo definirà una nuova traccia che inevitabilmente sarà anche un registro narrativo di cibi, di ricette, di piatti, di prodotti e di ingredienti. Una narrazione che in un tratto prende le vesti di una focaccia antica, il Tirot, in un altro di un modo di preparare il riso, la Panissa, poi di un vino, il lambrusco emiliano, poi

ancora di un biscotto, il krumiro di Casale Monferrato, di un tortello di zucca che poco più in là diviene anche cappellaccio (AA. VV., 2002). In verità, tutti questi cibi sono ciò che resta di lunghi e tortuosi processi storici fatti di continue vicende di prodotti della terra, di epoche di fame o di abbondanza, di arnesi per prepararli, di povertà e nobiltà, di ricette e tradizioni orali, di agricolture e orti, di cuochi e contadini che sono tutti rappresentati dalla forma di quei cibi ancora serviti nelle osterie lungo il Po.

Come si possono oggi, in piena epoca di alta velocità, di mitologie esotiche, di bande larghe, di acquisti che non hanno più bisogno del negozio e del suo commesso, di tecnologie omologanti, di cibi pronti, raccontare tutto quel che un tortello nasconde nel suo ripieno di storia? Come si può tenere assieme il tortello al territorio e poco più in là le fragole di Settimo Torinese o la cipolla di Sermide, con una modalità che restituisca densità storica a quei prodotti e a quelle preparazioni senza scivolare nella rappresentazione commerciale atipica? Queste le domande di ricerca di un progetto che ha scelto di essere progetto di territorio e non di sola infrastrutturazione né di promo-commercializzazione attraverso turismi predatori o discutibili marketing enogastronomici. Non si tratta neppure di esportare lungo il Po una nuova forma di turismo del gusto o 'culinary tourism'. Nel progetto VENTO il viaggio non è finalizzato a collezionare esperienze di cibo.

Si tratta di un progetto culturale saldamente appeso a un filo, riconoscibile in una ciclovie e in un cammino, che viene progettato fin dall'inizio con il forte intento di mettere al centro del viaggio una serie di letture di e sul territorio. Tra i vari argomenti, un posto strategico lo occupa il cibo, in quanto contiene e veicola la *cultura di chi lo pratica* e, al tempo stesso, rappresenta il territorio, essendo per *definizione territoriale*³ (Montanari M., 2004).

È così che il viaggio (specie quello lento) si fa decodificatore culturale, dove non è pensabile escluderne il cibo (Corvo, Maticena, 2017) con i suoi tanti modi di prepararlo, figli delle innumerevoli ibridazioni e reazioni all'ambiente intorno. A diversità di cibo si aggiunge, quindi, diversità di preparazione, seguendo codici sottotraccia fatti di continue sfumature e varianti tutte da scoprire. L'insieme diviene un unico patrimonio immateriale territoriale.

Pertanto, la diversità (lenta) dei cibi possiamo prenderla come un riferimento cardine di questo progetto di territorio. Poiché la diversità non è mai casuale, ma si accompagna a fatti e situazioni precisi, questi vanno scoperti e fatti scoprire a chi vogliamo passi da lì. Ad esempio, il tempo e lo spazio sono due variabili chiave che hanno plasmato la diversità dei cibi sul territorio. Esistono vere e proprie direttrici lungo le quali possia-

² Per approfondimenti sul decennale processo di costruzione di VENTO, non oggetto principale del seguente testo, si rimanda all'indirizzo: <http://www.progetto.vento.polimi.it>

³ Per definizione in questo caso si intende "teoricamente". È evidente che, nonostante gli sforzi, non tutto il cibo italiano sia ormai più territoriale.

mo apprendere la diversità dei cibi e capire che alcuni passaggi da un modo di preparare il cibo all'altro non sono stati casuali: sono frutto di incontri e separazioni, di invasioni, di intelligenze, di resistenza alle povertà e molto altro. Seguire una traccia è un modo per decodificare le piccole o grandi differenze che il territorio custodisce, non riducibili a degli aggettivi astratti sebbene geografici, come ferrarese, mantovano, piemontese, emiliano. In ognuno di questi aggettivi vi sono mille differenze ma, soprattutto, non è affatto detto che rinchiudersi entro spazi regionalizzati sia l'unica chiave per leggere le differenze; queste si muovono anche con altri criteri e, non di rado, legati a geografie storiche che nulla hanno a che fare con quelle amministrative che noi oggi riconosciamo come uniche possibili.

Non vi è invito migliore, alla lettura della coppia cibo-territorio, del muoversi entro il territorio scegliendo modalità capaci di garantire ottime esperienze di *confronto e raccordo fra realtà diverse* (Montanari M., 2004). Una di queste modalità può essere rappresentata da una traccia da percorrere con lentezza: a piedi, in bici, a cavallo. Viaggiare lentamente consente di avere una relazione continua e progressiva con quanto incontriamo intorno e davanti. Spostarsi velocemente significa, invece, concentrare le relazioni nei soli punti di partenza e destinazione, trascurando quel che sta in mezzo. Inoltre, lo spostamento veloce implica la scelta di un mezzo di trasporto a 'cellula', che evita il contatto diretto e sensoriale con il territorio attraversato: si è in un abitacolo impermeabile e asettico con riquadri e angoli di visuale predefiniti, i finestrini. Questa modernità sceglie per noi il trasporto veloce più che il viaggio lento, pertanto paghiamo un prezzo inconsapevole di strappo dai territori attraversati, che si riflette nella selezione sensoriale e nella riduzione delle nostre capacità di lettura delle differenze. I paesaggi visti da un treno ad alta velocità tendono ad assomigliarsi tra loro perché si impastano nello scorrere veloce delle immagini; quelli visti dalla bicicletta rivelano differenze afferrabili grazie alla lentezza del mezzo e al fatto che tra noi e il mondo non c'è di mezzo un guscio attorno.

La lentezza è, quindi, una precisa filosofia di viaggio che, per quanto riguarda il cibo, riesce a raccontarci tante cose che diversamente perderemmo. L'andamento lento ci mette in tavola anche il territorio, teatro di tanti modi di mangiare, di precise e antiche regole, di incroci storici, sociali e geografici al pari di ciò che dà *senso e stabilità ai linguaggi verbali divenendo straordinari veicoli di autorappresentazione e di scambio culturale* (Montanari M., 2004). Mangiare una serie di piatti locali uno dopo l'altro senza poter leggere con pazienza le differenze tra i territori è possibile, ma ha un prezzo. Se

siamo convinti che il cibo è cultura, la nostra esperienza non può ridursi a un fatto di palato, ma si completa con le narrazioni complesse legate a ciò che ha portato a ogni preparazione del cibo (Borrelli, Mela, 2018; Montanari M., 2010; Montanari M., 2014). Questo ha a che fare, come abbiamo detto, con il territorio, le persone, le storie, etc.

Gustare in senso culturale è questione tanto di palato quanto di testa. La testa deve essere aiutata, accompagnata, formata. Seguire delle tracce, ovvero le linee lente, è una possibile strategia perché esse sono capaci di raccontare con la giusta gradualità la straordinaria complessità che intercorre tra cibo e territorio. Percorrendo VENTO partendo da Torino e andando verso Venezia⁴, se mangiamo la Panissa e poco prima abbiamo camminato accanto alle risaie, incontrato un contadino che lavorava alla regolazione di una chiusa in cima a un fosso, abbiamo visitato la antica riseria San Giovanni a Fontanetto Po raccogliendo i racconti di Mauro che ne descrive la storia assieme alle storie del riso e di quelle società, abbiamo visto sullo sfondo un pioppeto e dietro ancora iniziare a salire la collina del Monferrato, il gusto di quella Panissa si mescolerà a quelle immagini, a quelle memorie e quelle sensazioni che abbiamo provato un'ora o un giorno prima. Ecco come il sapore sarà diverso, più ricco, più denso e soddisfacente.

Il progetto di una linea come VENTO nasce esattamente con queste ambizioni culturali: attivare, ricucire, disvelare, riunire, spiegare, appassionare, radicare. Potremmo dire che è un progetto pensato a ridosso di una precisa scelta di *possibilità d'uso dello spazio*, basata volutamente su un filo che fa da conduttore, che vuole essere percorso lentamente e auspica ad essere narrativo. Questo fa di quel filo uno strumento di lettura dei tanti linguaggi del territorio, tra cui quelli del cibo che, in Italia, sappiamo avere una grana fine e cangiante, geograficamente parlando.

Da qui, anche la convinzione, ripetutamente manifestata in questi anni di dibattiti e presentazioni pubbliche, che occorra 'infrastrutturare' il nostro Paese con una serie di capillari leggeri ad andamento lento. Questi capillari possono essere le ciclovie turistiche di lunga distanza, percorribili in sicurezza e continuità da tutte le età e abilità e anche dai pedoni. L'auspicio è quello di ri-portare migliaia di persone a viaggiare con lentezza nei territori, garantendo, al medesimo tempo, sia la sopravvivenza delle diversità enogastronomiche (rialimentabili da economie turistiche che oggi non esistono), sia il ripristino della comprensione che il gusto del cibo non è separabile dalla conoscenza diretta del territorio e delle sue densità storica, sociale e geografica.

⁴ Da anni il gruppo di ricerca VENTO del Politecnico di Milano organizza VENTO Bici Tour (VBT), una pedalata collettiva lungo il tracciato di VENTO. Durante quest'iniziativa VENTO ha coinvolto SlowFood, associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. In particolare, le condotte locali SlowFood entravano nella partecipazione delle soste organizzate durante la pedalata collettiva. Fin da subito, dunque, VENTO ha lavorato sul binomio territorio-cibo. È attraverso la pratica annuale di VBT che sono stati raccolti i dati e le informazioni del grande patrimonio materiale e immateriale del cibo che viene descritto in questo testo.

4. Se lo spazio si fa lento, il cibo racconta altre storie: di spessore e di legami

La filosofia progettuale che abbiamo descritto fa parte di quell'anima di VENTO, che chiamiamo progetto di territorio. La linea cicloturistica di 700 km vuole essere esattamente quella *possibilità d'uso dello spazio* il cui fine non è pedalare, ma capire il territorio e il senso del nostro incontro con esso. Lo si fa seguendo un filo narrativo che ci può parlare, da cui apprendiamo, ci stupiamo, raccontiamo a nostra volta.

L'idea è di generare una linea sottile e leggera, ma di *spessore*: i) lo spessore orizzontale del paesaggio che va da quello più prossimo a dove pedalo fino all'orizzonte delle Alpi o del mare; ii) lo spessore verticale dei tanti e diversi argomenti che abitano il medesimo luogo e di cui il cibo è parte sostanziale. Lo spessore che andiamo pensando oggi non è qualcosa di automaticamente dato una volta tracciata la linea e realizzata la ciclabile o il cammino, perché la narrazione è un esito progettuale voluto e non casuale. Qualcosa che va pensato intenzionalmente, attraverso un processo di ricerca, rappresentazione, progettazione e comunicazione. I racconti vanno pensati per un viaggiatore che oggi non si aspetta di apprendere da una linea lenta, tanto è abituato e affascinato ad ascoltare narrazioni incessanti per soli punti, siano essi una città, un ristorante, un piatto, il web. Gli spessori delle linee esistenti sono logori e disabitati. Quel che c'è lungo VENTO oggi è più muto che parlante. Quindi, il progetto di spessore va fatto inventandosi il modo, cercando le storie, facendosi tante domande e cercando di intrecciare le risposte e le testimonianze della gente e dei libri.

L'esperienza di VENTO ci insegna che il progetto di spessore deve lavorare tanto sulla prossimità quanto sulla lunga distanza, sul vicino e sul lontano. Per il cibo questo significa valorizzare la sito-specificità, ovvero per esempio il tortello mantovano ha una ricetta che ha legami con quella precisa storia e preciso territorio; al tempo stesso, l'appartenenza alla dimensione lunga della linea di 700 km lungo il Po ci svela che quello stesso tortello di zucca, *locale*, è in realtà la tessera di un puzzle più grande e affascinante che non vedevamo, fatto di tante altre paste ripiene. Questa lunga sequenza di paste è scandita secondo un ordine ben preciso, leggibile dagli ingredienti, dalle ricette, dalle espressioni dialettali, seguendo quel filo che è il corridoio fluviale del Po. Da Torino a Rovigo troviamo: agnolotti del plin, raviolotti, agnulot'd pom, pansotti, diavoletti, tortelli cremaschi, ravioli di varzese, marubini, anolini, blisgon, tortelli intrecciati, tortelli di zucca, tortellini, sabadun,

cappelletti, fiocchetti, cappellacci, ravioli di baccalà, cappellacci di verza, tortelli di branzino (AA. VV, 2002). Messe lungo la linea, e intrecciate con le loro prossimità territoriali, quelle paste ripiene ci raccontano un'altra storia, ben più densa e grande, che restituisce una rappresentazione di varietà che ha a che fare con l'identità italiana in cucina (Montanari M., 2010). Una storia di storie che possiamo cogliere scegliendo come vogliamo usare lo spazio (Borrelli, Mela, 2018). Con VENTO la proposta è di usarlo attraverso la linea lenta. È così che si scoprono storie e le si connettono ad altre ancora raccolte qualche chilometro più in là. È così che si scopre di essere particolari, ma non soli. Gli stessi tortelli di zucca che abbiamo appena citato li troviamo nell'Oltrepò mantovano e nel ferrarese. Ma nel ferrarese gli stessi tortelli li troviamo con un ripieno che si differenzia per la sola aggiunta dell'amaretto, probabilmente figlia di una nobilitazione voluta dagli Estensi grazie ai loro commerci fiorenti.

Tante differenze lungo la linea di VENTO le scopriamo seguendo le dominazioni e le famiglie che hanno dominato le terre secondo ripartizioni ed epoche precise: veneziani, spagnoli, austriaci, francesi con Napoleone e quindi gli Estensi, i Gonzaga, i Farnese, i Pallavicino, gli Sforza, i Savoia e molti altri.

Lentezza significa anche inciampare nelle tante inflessioni dialettali che, con progressioni sfumate, passano dal veneto di Rovigo al dialetto mantovano, che poi diviene cremonese, ma che da piacenza in poi inizia a farsi sabauda. È poi la comprensione dei dialetti o di alcune loro parole che ci svelano il senso di alcuni cibi locali. Il Tiroto di Sermide e Felonica, ad esempio, lo troviamo pedalando lungo VENTO nell'Oltrepo mantovano. Si tratta di una focaccia con cipolle locali e strutto (anch'esso locale), il cui nome arriva da una parola dialettale: Tiroto, nel senso di *tirato* perché la pasta della focaccia viene tirata sottile, a mano. Il Tiroto oggi è un presidio Slowfood⁵, ma soprattutto è la testimonianza viva di quel fenomeno storico in Italia che sono le focacce, le pizze e le torte salate, nate nell'antichità come risposta alla necessità di prolungare la durata del cibo e a renderlo trasportabile fuori casa per mangiarlo sui campi. Ed ecco svelato un altro legame di terra e di storia che ha bisogno di essere raccontato a chi passa per Felonica perché altrimenti è impalpabile e toglie gusto alla focaccia.

Un altro caso dialettale e territoriale allo stesso tempo è l'Ortrugo, un vino bianco del piacentino. Quel nome pare arrivare da due antiche parole dialettali che poi si sono fuse assieme e modificate: *ort* e *ug*. La prima sta per 'altre' la seconda per 'uve' e quindi *altre uve*. Questo perché in vendemmia i raccoglitori a servizio nelle vigne dei signori, tenevano in un cesto a parte le

⁵ I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta. I Presidi coinvolgono direttamente i produttori, offrono l'assistenza per migliorare la qualità dei prodotti, facilitano scambi fra Paesi diversi e cercano nuovi sbocchi di mercato. In Italia sono 177, coinvolgono oltre 1300 piccoli produttori.

‘altre uve’, segnate, rovinare o roscchiate dai cinghiali, che non potevano andare nelle ceste nobili. Con quegli scarti facevano il vino per loro: un vino bianco, più leggero e meno nobile. Così oggi abbiamo l’Ortrugo, e quando ci viene svelata la storia il suo sapore cambia spessore. Se poi mettiamo assieme Ortrugo e Tiroto iniziamo anche a prefigurarci una prima bozza di come doveva essere la vita contadina in quei luoghi, fatta di scarti che si mutavano in vino e di invenzioni popolari per conservare il cibo e mangiarlo nelle brevi pause del lavoro nei campi. Quei tentativi e quelle capacità di adattarsi e sopravvivere ci hanno regalato oggi cibi che non dobbiamo attribuire al caso, ma alla resistenza, alla resilienza e secondo processi di affinazione lenti e che già si ibridavano tra loro.

L’idea progettuale di VENTO si appoggia su criteri e paradigmi di questo tipo. Lo fa con il cibo, lo fa con i patrimoni materiali dell’architettura, lo fa con le tradizioni, lo fa con la letteratura di chi ha scritto di questi luoghi o ci è nato, lo fa con i mestieri e con i grandi e piccoli eventi della storia. La lentezza della bicicletta o del cammino vuole essere il segno della curiosità con la quale immaginare il turismo in questi territori fragili e belli, ridisegnando linee narrative che recuperino la loro appartenenza ad un orizzonte che va molto più in là del confine amministrativo comunale.

5. Conclusioni

Il cibo ha la capacità di essere veicolo potente, in quanto perno attorno a cui ruotano sistemi diversi come la produzione agricola, la gestione delle risorse, la ristorazione, l’accoglienza, l’educazione, la salute, la cultura e molto altro. Lavorare sul binomio cibo/turismo, in una dimensione di turismo narrativo, pedagogico, eticamente orientato, come quello proposto da VENTO, potrebbe significare dunque rilanciare un nuovo paradigma sulla cura dei luoghi, dei loro patrimoni materiali e immateriali e della loro capacità di produrre risorse di qualità, con uno sguardo etico e pratico allo stesso tempo. Si tratterà di dedicargli azioni, progetti e politiche orientate ad un turismo che sia uno scambio esperienziale costruttivo e reciproco tra residenti ed esterni, volto principalmente a: individuare e ricondurre quei singoli prodotti alla profondità della loro storia, avendo la capacità di ricollocarli all’interno di una narrazione che sappia produrre attrattività; sviluppare la capacità di richiamare turisti consapevoli della dimensione che vanno a scoprire, proponendo la lentezza della conoscenza e del rispetto; valorizzare le specificità, i ritmi, i sapori, le emozioni, le storie e le radici del luogo e delle persone che hanno deciso di rimanervi; produrre lavoro e fornire redditi integrativi per consolidare la presenza di una popolazione sul territorio, rallentando l’esodo dalle proprie terre d’origine (Nocifera, de Salvo, Calzati, 2011;

Pavione, 2016). Si tratterà, dunque, di un turismo che è sì un’attività economica, ma è prima di tutto una *pratica culturale pluridimensionale* (Nocifera, de Salvo, Calzati, 2010). Tale pratica si pone come una relazione equilibrata di interscambio tra residenti e turisti, in grado di condurre ad un riconoscimento delle specificità e del valore patrimoniale da valorizzare, non solo in un’ottica di una rinascita economica disegnata sulle risorse, ma anche nella prospettiva di istruire alla ricerca della storia, delle radici, dell’identità e del senso civico. È così che è possibile trovare elementi utili a riattivare una narrazione venuta a mancare (Meini, 2018).

Attribuzioni

C.D. ha scritto i paragrafi 1, 2, 5; P.P. ha scritto i paragrafi 3, 4; gli elaborati sono di Camilla Munno, gruppo progetto VENTO (Politecnico di Milano); C.D. è responsabile della pubblicazione.

Ringraziamenti

Si ringrazia il gruppo di lavoro del progetto VENTO (Politecnico di Milano) e in particolare Camilla Munno che ha lavorato alla ricerca e rappresentazione delle paste ripiene raffigurate nell’Elaborato 1.

Bibliografia

- AA.VV., 2002. *Dispensa del Po. I sapori del grande fiume*. Bra: SlowFood Editore.
- Borrelli, N. e Mela, A., 2018. *Lo spazio del cibo: un’analisi sociologica*. Roma: Carocci Editore.
- Brunelli, M., 2011. *Heritage interpretation. Un nuovo approccio per l’educazione al patrimonio*. Macerata: EUM.
- Casa, M. e Pileri, P., 2017. *Il suolo sopra tutto. Cercasi “terreno comune”: dialogo tra un sindaco e un urbanista*. Milano: Altreconomia.
- Cattaneo, C., 1965. *Scritti politici*. (a cura di), M. Boneschi, Firenze: Le Monnier.
- Corvo, P., e Maticena, R., 2017. *Slow food in slow tourism*. In: M. Clancy, (a cura di), *Slow Tourism, Food and Cities: Pace and the Search for the “Good Life”*, Abingdon-New York: Routledge, pp. 95-109.
- De Rossi, A., (a cura di), 2018. *Riabitare l’Italia. Le aree interne tra abbandoni e riconquiste*. Donzelli Editore, Roma.
- Garibaldi, R., 2018. *Primo rapporto sul turismo enogastronomico italiano*, WFTA, UniBg.

- Garofoli, G., 2010. *Modelli locali di sviluppo*, Milano: Franco-Angeli.
- IFEL, (a cura di), 2011. *Atlante dei piccoli comuni*. Roma: Fondazione IFEL.
- Marchetti, M., Panunzi, S. e Pazzagli, R., (a cura di), 2017. *Aree interne. Per una rinascita dei territori rurali e montani*. Soveria Mannelli: Rubettino Editore.
- Meini, M., (a cura di), 2018. *Terre invisibili. Esplorazioni sul potenziale turistico delle aree interne*. Soveria Mannelli: Rubettino Editore.
- Montanari, M., 2004. *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza Editore.
- Montanari, M., 2010. *L'identità italiana in cucina*. Roma: Laterza Editore.
- Montanari, T., 2014. *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio e la democrazia che verrà*. Roma: Minimum Fax.
- Nietzsche, F., 1878. *Umano troppo Umano*. Milano: Adelphi (edizione 1979).
- Nocifera, E., de Salvo, P. e Calzati, V., (a cura di), 2011. *Territori lenti e turismo di qualità. Prospettive innovative per lo sviluppo di un turismo sostenibile*. Milano: Franco Angeli.
- Pavione, E., (a cura di), 2016. *Turismo sostenibile e valorizzazione del territorio. Sfide e opportunità di sviluppo del cicloturismo in Italia*. Ariccia: Aracne Editrice.
- Pazzagli, R., 2014. *Il Buonpaese. Territorio e gusto nell'Italia in declino*. Pisa: Felici Editore.
- Pazzagli, R., 2015. *Territori dell'osso. Patrimonio territoriale e autonomia locale nelle aree interne dell'Italia*, http://aria.unimol.it/wp-content/uploads/2016/06/Pazzagli_articolo-Tafter-Journal-aree-interne.pdf, Versione italiana dell'articolo pubblicato in *Tafter Journal. Esperienze e strumenti per cultura e territorio*, 84: <http://www.tafterjournal.it/2015/09/15/bones-territories-territorial-heritage-and-local-autonomy-in-italian-inner-areas/>.
- Pileri, P. e Granata, E., 2014. *Piccoli comuni, grandi responsabilità*. In: Bonini G. e Visentin C., (a cura di), *Paesaggi in trasformazione teorie e pratiche della ricerca a cinquant'anni dalla Storia del paesaggio agrario italiano di Emilio Sereni*, Bologna: Editrice Compositori.
- Pileri, P., Giacomel, A. e Giudici, D., 2015. *VENTO. La rivoluzione leggera a colpi di pedale e paesaggio*. Mantova: Corraini Edizioni.
- Pileri, P., Giacomel, A., Giudici, D., Munno, C., Moscarelli, R. e Bianchi F., 2018. *Ciclabili e cammini per narrare territori*. Portogruaro: Ediciclo Editore.
- Progetto VENTO <http://www.progetto.vento.polimi.it> (ultimo accesso: 14 dicembre 2019).
- Sereni, E., 1961. *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari: Laterza.
- SNAI, 2013. *Strategia Nazionale per le Aree Interne*. <http://www.programmazioneeconomica.gov.it/2019/05/23/strategia-nazionale-delle-aree-interne/> (ultimo accesso: 14 dicembre 2019).
- Teti, V., 2017. *Quel che resta. L'Italia dei paesi, tra abbandoni e ritorni*. Roma: Donzelli Editore.

