

Indice

INTRODUZIONE	7
<i>Flavio Stimilli</i>	
PARTE PRIMA - CIBO, CITTÀ, PAESAGGIO	13
1 ENOGASTRONOMIA E ALTA FORMAZIONE PER LO SVILUPPO LOCALE	15
<i>Gianni Sagratini</i>	
1.1 Le Scienze Gastronomiche e lo sviluppo di nuove professionalità	15
1.2 Esempi di studi e buone pratiche dal territorio marchigiano	17
2 PAESAGGI DEL CIBO E QUALITÀ DELLA VITA: LE RELAZIONI TRA SISTEMI RURALI E ALIMENTARI	21
<i>Salvatore Santuccio, Massimo Sargolini, Flavio Stimilli</i>	
2.1 Paesaggio, biodiversità e qualità della vita	21
2.2 Sostenibilità e resilienza dei sistemi alimentari e rurali	24
2.3 Paesaggio e cibo. Il disegno di un'esperienza sensoriale	27
3 I PIANI DEL CIBO IN ITALIA: IN BILICO TRA SPERIMENTAZIONE E OMOLOGAZIONE	35
<i>Luca Lazzarini, Marco Mareggi</i>	
3.1 Un cenno al quadro internazionale delle food policies: orientamenti, strategie, processi	35
3.2 Una survey sui piani del cibo in Italia	38
3.3 Tra processi di innovazione istituzionale e replica di buone pratiche	43
PARTE SECONDA - IL CONTESTO DELLA VALLE DEL TRONTO	51
4 EVOLUZIONE DEL PAESAGGIO AGRARIO NELLA VALLE DEL TRONTO	53
<i>Olimpia Gobbi</i>	
5 LA VALLE DEL TRONTO: UNA CHIAVE DI LETTURA E TRE FIGURE SPAZIALI PER LEGGERE UN TERRITORIO COMPLESSO	63
<i>Luca Lazzarini</i>	
5.1 Il pettine e altre metafore della città del Tronto	63
5.2 Il paesaggio insediativo: una chiave di lettura	65
5.3 Le infrastrutture come spine dorsali dell'urbanizzazione	67
5.4 Le tre città del Tronto	69
6 RETI ECOLOGICHE E PRODUZIONE DEL CIBO IN CONTESTI PERIURBANI IL CASO DI MONTEPRANDONE	77
<i>Ilenia Pierantoni</i>	
6.1 Le reti ecologiche e i servizi ecosistemici negli spazi aperti periurbani	77
6.2 Un progetto di parco agricolo per il comune di Monteprendone	80

PARTE TERZA - IL SISTEMA ALIMENTARE DI MONSAMPOLO DEL TRONTO	89
7 LA CONFIGURAZIONE DEI RAPPORTI TRANS-SCALARI TRA IL SISTEMA ALIMENTARE DELLA BASSA VALLE DEL TRONTO, IL TERRITORIO CIRCOSTANTE, LA REGIONE E LA DIMENSIONE GLOBALE	91
<i>Mirko Greco</i>	
7.1 Un territorio discontinuo, ma ricco di relazioni	91
7.2 Lettura storica delle relazioni trans-scalari	92
7.3 Lettura del territorio del sistema alimentare	97
7.4 Discussione e conclusioni	100
7.5 Prospettive future	101
8 I PAESAGGI DEL CIBO DI MONSAMPOLO DEL TRONTO	111
<i>Luca Lazzarini, Davide Montanari</i>	
8.1 Reti alimentari e geografie del cibo: tre tipologie di paesaggio	111
8.2 Alcuni numeri	112
8.3 Il Paesaggio della Produzione	115
8.4 Il Paesaggio della Grande Distribuzione	117
8.5 Il Paesaggio del Commercio	118
9 TRAIETTORIE, ESPERIENZE E PRATICHE DEL CIBO A MONSAMPOLO DEL TRONTO. QUATTRO MICROSTORIE	127
<i>Luca Lazzarini, Davide Montanari</i>	
9.1 Il Paesaggio di Collina	127
9.2 Il Borgo	130
9.3 Il Fondovalle	132
10 ATTRAVERSO I PAESAGGI DI MONSAMPOLO E LA VALLE DEL TRONTO, UN SAGGIO FOTOGRAFICO	139
<i>Daniele Cinciripini, Serena Marchionni</i>	
RINGRAZIAMENTI	167
ABSTRACT	169
GLI AUTORI	170

INTRODUZIONE

Flavio Stimilli
Università degli Studi di Camerino
Scuola di Scienze e Tecnologie

L'idea del progetto “Atlante del cibo: Monsampolo e la valle del Tronto” nasce nel 2019 su iniziativa dei curatori del presente volume, per rispondere ad un bando di Fondazione CARISAP volto a supportare ricerche e progetti promossi da università, in collaborazione con enti pubblici e attori del terzo settore, su temi e questioni di sviluppo e valorizzazione del territorio¹. Il progetto ha preso avvio nel gennaio 2020, appena prima che l'epidemia da SARS-CoV-2 entrasse nel Paese e prendesse poi la forma e l'estensione globale della pandemia che, a un anno e mezzo di distanza ormai dal suo inizio, colpisce ancora fortemente la popolazione di tutto il mondo. L'obiettivo del progetto è descrivere l'interdipendenza tra produzione e consumo alimentare in un contesto a urbanizzazione diffusa, la valle del Tronto (Sargolini, 2006), prendendo in esame in particolare il caso-studio del territorio comunale di Monsampolo del Tronto. L'intento-guida è indagare i legami tra paesaggi, sistemi agro-silvo-pastorali e prodotti gastronomici, ampliando e sistematizzando progressivamente le conoscenze sul sistema alimentare locale, elaborando rappresentazioni volte a cogliere le relazioni con il territorio, e individuando infine pratiche e azioni per valorizzare le filiere del cibo locali, in collaborazione con l'imprenditoria, le istituzioni e le comunità. L'Atlante restituisce tutto ciò, contribuendo a promuovere una maggiore integrazione tra paesaggi, produzioni agricole e abitudini alimentari, e a favorire così la sostenibilità ambientale e l'innalzamento della qualità della vita. In tal senso, si presta a essere uno strumento utile all'Amministrazione Comunale per guidare l'elaborazione di una possibile politica o piano del cibo per Monsampolo del Tronto, di cui qui si presentano alcune indicazioni preliminari, per l'avvio di un'azione pilota da poter poi condividere e riproporre su scala più ampia e con il coinvolgimento dei comuni limitrofi della valle.

L'emergenza sanitaria ha evidentemente avuto un'influenza sullo sviluppo del progetto, soprattutto in termini di metodologia e tempistiche, ma non ha intaccato i suoi obiettivi di fondo, che anzi sono stati rafforzati dalla pandemia stessa. Infatti, con i vari *lockdown* e gli stop forzati delle attività lavorative e del turismo, il territorio oggetto di studio ha visto acuirsi quelle criticità che il progetto stesso voleva appunto affrontare e che, già prima dell'emergenza sanitaria, rappresentavano una minaccia alla stabilità e alla sostenibilità del sistema alimentare locale. Si può dunque

affermare che lo sforzo di comprendere il funzionamento e le dinamiche della produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione e consumo del cibo in valle del Tronto e, in particolare, nell'area di Monsampolo, si sta rivelando potenzialmente ancora più utile e importante, per il contesto locale di riferimento, in questo momento delicato di ripresa sociale ed economica.

Nell'ultimo decennio, il dibattito sulle prestazioni dei sistemi alimentari locali ha indagato l'efficacia di politiche, azioni e pratiche nel promuovere comportamenti alimentari più sostenibili e nel rafforzare quel rapporto di reciprocità che dovrebbe caratterizzare l'articolazione delle relazioni funzionali tra città e campagna nei contesti metropolitani. Solo occasionalmente, tali letture hanno analizzato il grado di sostenibilità e resilienza dei sistemi alimentari locali nei territori a urbanizzazione dispersa, contesti nei quali la conformazione orizzontale e diffusa dei principi insediativi e i significativi processi di ibridazione e commistione tra funzioni urbane e rurali rendono più complessa la lettura dei flussi che legano produzione, vendita e consumo del cibo, e la loro traduzione in mappature volte a rappresentare le condizioni di autosufficienza alimentare del territorio. Inoltre, la frammentazione amministrativa che spesso connota tali contesti, la sovrapposizione di competenze da parte degli attori che intervengono nella costruzione delle politiche alimentari, unitamente alla precaria stabilità finanziaria che ha progressivamente ristretto l'azione amministrativa degli enti locali, sollevano l'urgenza di ricavare nuovi spazi di cooperazione in grado di ridare ordine a quel mosaico di progettualità, spesso disconnesse e incoerenti, nel campo delle politiche alimentari.

La ricerca risponde dunque a questo deficit conoscitivo indagando le specificità del sistema alimentare locale in valle del Tronto, un contesto vallivo del centro Italia dove, nell'ultimo mezzo secolo, processi estensivi di urbanizzazione diffusa, in concomitanza con buone condizioni di accessibilità e dotazione infrastrutturale del fondovalle, hanno veicolato la transizione dell'economia locale da una vocazione prevalentemente agricola e a conduzione familiare, agevolata dai buoni livelli di produttività del suolo, verso un settore industriale caratterizzato da un tessuto di piccole e medie imprese attive nei settori logistico, metalmeccanico e agroalimentare. Si è così indagata la dimensione quotidiana delle pratiche alimentari, attraverso la lettura dell'interdipendenza tra abitudini di consumo e vicinanza ai fattori produttivi nel territorio della valle del Tronto, sviluppando alcuni ragionamenti preliminari avviati nel 2019 in occasione di una prima esplorazione del sistema alimentare locale (Lazzarini et al., 2019).

Le riflessioni e le indagini portate avanti nella ricerca sono state racchiuse in questo Atlante del Cibo, una pubblicazione elaborata in riferimento ad alcune esperienze simili di analisi dei caratteri e dei soggetti del sistema alimentare locale portate avanti in Italia, tra cui emergono per qualità e originalità delle letture quelle di *Torino* (Dansero et al., 2018; 2019) e *Matera* (Mininni et al., 2019). La ricerca è stata condotta da un team inter-universitario di ricercatori provenienti dall'Università degli Studi di Camerino e dal Politecnico di Milano, con *expertise* nel campo del *food planning* (pianificazione dei sistemi alimentari locali), e ha visto la partecipazione dell'asso-

ciazione di fotografia Ikonemi, incaricata in particolare di sviluppare l'indagine fotografica e di curare l'impostazione grafica della pubblicazione, in collaborazione con la casa editrice. Inoltre, sono state incluse nel volume alcune preziose riflessioni di rilevanti studiosi che, da diversi punti di vista, si sono occupati e si occupano della relazione tra cibo e paesaggio nel contesto territoriale indagato.

A causa della pandemia, alcune delle attività che si prevedeva di svolgere sul campo in prima persona, come le interviste agli attori locali o le riunioni di lavoro interne al gruppo di ricerca, laddove possibile o necessario sono state svolte invece a distanza, attraverso cioè teleconferenze online rese possibili dall'utilizzo di varie piattaforme digitali. L'emergenza sanitaria ha dunque costretto il gruppo di ricerca a rivedere non soltanto i tempi, ma anche e soprattutto le modalità attraverso cui svolgere alcune delle attività di progetto, proiettando nel mondo virtuale una buona parte del lavoro previsto.

Tuttavia, per fortuna, non è stato necessario, né sarebbe stato possibile, virtualizzare tutto. Per esempio, l'indagine fotografica che ha accompagnato la ricerca, e che si trova in buona parte all'interno di questo volume, è naturalmente stata svolta sul campo. Diverse interviste e sopralluoghi sono stati pure svolti in presenza e, non da ultimo, l'evento finale di presentazione dei risultati del progetto, nonché di questa pubblicazione, si svolgerà in presenza a Monsampolo del Tronto.

In generale, in effetti, la pandemia ha avuto un duplice impatto sulle attività di lavoro dell'anno trascorso: da un lato, ha accelerato sicuramente la transizione digitale attraverso la diffusione dello *smart working*; dall'altro, però, ha anche dato a molti l'opportunità di riscoprire aspetti della vita e attività davvero materiali e concrete, e legate in particolare e direttamente al tema del cibo, come l'orticoltura familiare nei giardini o nei terrazzi di casa, o magari anche soltanto un nuovo contatto con i produttori locali di cibo, bene essenziale il cui approvvigionamento poteva essere una delle ragioni di necessità per muoversi e uscire nei momenti di più stretto *lockdown*. Certo, molto di tutto ciò è anche avvenuto e passato attraverso i supermercati e la grande distribuzione, che sono forse tra le attività meno colpite dalla pandemia, ma è indubbio che, in questo difficile periodo, sia per lo meno nata una nuova, e magari duratura, consapevolezza di quanto sia importante e urgente promuovere pratiche eque e sostenibili di produzione e consumo del cibo.

L'atlante, dunque, raccoglie i risultati di un'analisi del sistema alimentare locale che è stata svolta sia a tavolino, tramite le interviste a distanza e le analisi di documenti e materiali bibliografici e d'archivio disponibili o recuperabili online, sia sul campo, attraverso le interviste e i sopralluoghi in presenza e, in particolare, attraverso un'indagine fotografica in grado di documentare ed evocare il legame corporeo e simbolico della popolazione con il cibo e il paesaggio periurbano. Attraverso la lettura delle opportunità e disfunzioni che caratterizzano questo legame, la ricerca punta così a far emergere se e in che modo l'articolazione spaziale e funzionale del sistema alimentare locale sia influenzata dai fattori di prossimità tra i luoghi dell'abitare e gli spazi della produzione agricola.

Le indagini sono state rielaborate in forma di mappature, fotografie, descrizioni etc.,

che restituiscono le pratiche e le abitudini alimentari di un campione di popolazione locale della valle del Tronto, cogliendone le interazioni con i sistemi paesaggistici che caratterizzano l'area oggetto di studio. Per esempio, la ricostruzione di una serie di microstorie, attraverso interviste semi-strutturate rivolte a un campione di consumatori locali, si accompagna a una serie di rappresentazioni cartografiche e a un saggio fotografico volti a descrivere i paesaggi del cibo e a mappare le traiettorie quotidiane dei consumatori tra i luoghi della produzione, vendita e consumo di cibo in valle del Tronto.

Il volume si articola in tre parti: la prima affronta in termini generali il tema del rapporto tra cibo e territorio, ponendo le basi teoriche e scientifiche per le successive analisi e interpretazioni alla scala locale della valle, svolte nella seconda parte, e di Monsampolo, svolte nella parte terza. Più in dettaglio, il capitolo 1 affronta l'importanza del cibo per la promozione e valorizzazione delle identità culturali dei territori, ponendo l'accento sul ruolo cruciale che in tal senso possono svolgere gli operatori specializzati nel settore enogastronomico e, dunque, sulla loro relativa formazione. Il capitolo 2 esplora il rapporto profondo tra paesaggio e cibo, approcciandolo da tre punti di vista complementari: in termini di biodiversità e qualità della vita; in termini di sostenibilità ambientale e resilienza; e in termini di comunicazione del rapporto stesso tra cibo e paesaggio. Il capitolo 3 analizza e discute lo stato dell'arte in Italia circa i Piani del cibo elaborati dagli enti locali negli ultimi anni, nel quadro delle direttive e raccomandazioni internazionali che cercano di promuovere delle *food policies* per la transizione verso sistemi alimentari più sostenibili. Il capitolo 4 analizza il contesto territoriale della valle del Tronto, descrivendo in chiave storica l'evoluzione del paesaggio agrario, dal medioevo fino alle drastiche trasformazioni avvenute dalla seconda metà del secolo scorso, che hanno alterato profondamente i suoi tratti insediativi caratteristici. Il capitolo 5 prosegue nella disamina delle trasformazioni più recenti avvenute nella valle, interpretando criticamente l'attuale configurazione del sistema insediativo e infrastrutturale. Il capitolo 6, affrontando il tema delle reti ecologiche quali infrastrutture verdi capaci di restituire al territorio importanti servizi ecosistemici, presenta sotto tale prospettiva un progetto di parco agricolo per Monteprandone, comune limitrofo a quello di Monsampolo del Tronto, come caso studio per un possibile confronto. Il capitolo 7 propone una lettura storica delle relazioni transcalari che legano il sistema alimentare della valle del Tronto al contesto sovralocale. Il capitolo 8 indaga il sistema alimentare locale di Monsampolo del Tronto, attraverso la descrizione e la rappresentazione di tre paesaggi del cibo, in riferimento ai quali suggerisce alcuni spunti e linee guida per un nuovo "Piano del cibo", ovvero una strategia per valorizzare e promuovere il sistema alimentare locale in termini di qualità e sostenibilità. Il capitolo 9 restituisce e discute quattro microstorie tra le più rappresentative di quelle conosciute attraverso le numerose interviste svolte ai diversi attori del territorio durante la ricerca. Nella parte conclusiva del volume, un saggio fotografico esplora i diversi tipi di paesaggio che caratterizzano il territorio comunale; un corredo iconografico prezioso per la ricerca che ha informato gli studiosi del punto di vista dal basso, tra le cose, dei luoghi presi in esame.

Con la fiducia che l'esperienza svolta possa essere di stimolo e aiuto per l'Amministrazione Comunale nell'intraprendere alcune delle possibili traiettorie di sviluppo e applicazione proposte dalla ricerca, ci si auspica che la collaborazione in tal senso possa eventualmente proseguire, data la disponibilità e l'interesse dimostrato da ognuno dei partner di progetto durante tutto questo ultimo anno di lavoro.

NOTE

1. Il progetto è stato finanziato da Fondazione Carisap (Documento programmatico previsionale 2019 – SETTORE “Educazione, istruzione e formazione” – Intervento “Università”), ed è stato coordinato dalla Scuola di Architettura e Design dell'Università di Camerino, in collaborazione con l'Associazione di fotografia Ikonemi e il Comune di Monsampolo del Tronto (coordinatore scientifico della ricerca: prof. Massimo Sargolini).

BIBLIOGRAFIA

Dansero E., Fassio F., Tamborrini P. (2018, eds.), *Atlante del cibo di Torino Metropolitana – Rapporto 1*, Torino: Celid.

Dansero E., Pettenati G., Toldo A., Bonavero P. (2019), “Verso politiche locali del cibo a Torino: attori, progetti, processi”, in Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, Torino: Celid, pp. 51-70.

Lazzarini L., Marchionni S., Cinciripini D. (2019), “Proiezioni, sovrapposizioni e convivenze negli spazi del cibo della valle del Tronto”, in Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo. Temi, Esperienze e prospettive*, Torino: Edizioni Celid, pp. 155-178.

Mininni M. (2019), “La sfida dell'Atlante del cibo di Matera per promuovere una governance alimentare trans-locale”, in Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, Torino: Celid, pp. 85-92.

Sargolini M. (2006), “Riferimenti strutturali per la pianificazione urbanistica e territoriale nell'area del Piceno”, in Adornato F. (a cura di), *Sviluppo integrato e risorse del territorio. Un caso di studio nel Piceno*, vol. 1, Franco Angeli, Milano, pp. 329-359.

2

Paesaggi del cibo e qualità della vita: le relazioni tra sistemi rurali e alimentari ¹

Salvatore Santuccio

Università degli Studi di Camerino
Scuola di Architettura e Design

Massimo Sargolini

Università degli Studi di Camerino
Scuola di Architettura e Design

Flavio Stimilli

Università degli Studi di Camerino
Scuola di Scienze e Tecnologie

2.1 PAESAGGIO, BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLA VITA

Il cibo entra in relazione con due grandi temi: paesaggio e biodiversità, andando a influenzare, direttamente, la qualità della vita.

Per definire il concetto di paesaggio, il riferimento è la Convenzione Europea del Paesaggio² (CEP), incentrata sull'interazione tra uomo e natura. Si tratta di un rapporto che continua a produrre paesaggio ancora oggi, talvolta non di qualità, ma pur sempre paesaggio. Questa visione sintetica è l'angolo di vista più appropriato per guidare e orientare la pianificazione della città e del territorio, sapendo che la diversità paesistica è uno dei terreni cruciali su cui dispiegare le strategie di difesa della biodiversità e, viceversa, la diversità biologica condiziona il valore estetico e percettivo dei paesaggi interessati.

Un ambiente biodiverso ha ricadute importanti anche per l'uomo: dalla protezione delle falde acquifere alla generazione di ossigeno, dal riciclo dei nutrienti alla produzione di beni come frutta o legname, al valore ricreativo e spirituale. I servizi ecosistemici sono l'esempio applicativo più eclatante di quanto può discendere dal mantenimento di livelli alti di biodiversità (Santolini, 2008). Il passaggio da un paesaggio omogeneo e indifferenziato, com'è il caso di quello prodotto da colture intensive e industrializzate, a un paesaggio diversificato nell'uso rurale dei suoli (come rileviamo ad esempio nell'area appenninica) porta con sé un aumento di biodiversità. La drammatica esperienza della pandemia da COVID 19, nella riflessione che si sta sviluppando sulla sicurezza degli ambienti di vita urbani e rurali, mette in evidenza che il mantenimento della biodiversità, in una prospettiva di medio-lungo termine, è il principale obiettivo che dovremo tentare di conseguire per una difesa attiva nei confronti di rischi epidemici (Pierantoni et al., 2020).

In questa trama concettuale s'innesta il valore del cibo. "Che ne siamo consapevoli o meno, quando mangiamo stiamo inghiottendo non solo un determinato alimento, ma anche il concetto, [la cultura, il territorio] che gli si accompagna" (Rappoport, 2003). Il cibo è fortemente radicato nella cultura di un territorio. Un'area come quella oggetto di studio (la valle del Tronto), è significativamente caratterizzata da un idioma culturale legato al cibo, e quindi alle tradizioni alimentari che affiancano le diverse fattezze di paesaggio agro-silvo-pastorale, e la sua identità ecologica. Il valore identitario del cibo è sempre locale, appartiene a una comunità, a un'area geografica, a un microclima e a una storia che l'hanno generato, quindi alle diverse identità geografiche corrispondono tante diverse tradizioni alimentari.

Negli ultimi anni, le produzioni tipiche e le relative arti culinarie hanno assunto una considerevole importanza, configurandosi sempre più come un oggetto di studio privilegiato attraverso il quale leggere e comprendere il territorio. Ogni società, in ogni contesto storico, tende a investire il cibo di valori e di significati extra-nutrizionali, alle cui basi agiscono complessi e contraddittori processi sociali, culturali ed economici. Il riconoscimento del valore culturale "immateriale" del cibo è stato sancito nel 2010 dall'Unesco. Il concetto di "cibo del territorio", ponendosi come veicolo di tradizione, cultura e memoria, non arricchisce soltanto i prodotti agroalimentari, ma crea un enorme valore per gli stessi territori, che trovano nei propri prodotti una componente identitaria.

Questo collegamento tra territorio e cibo è particolarmente importante nel caso delle produzioni vitivinicole (Sargolini, 2006). La qualità del vino è data da alcuni caratteri quantificabili (alcol, colore, aroma, acidità), ma anche da fattori che fanno capo alle radici culturali del territorio in cui quel prodotto si raccoglie e si produce, all'identificazione collettiva e personale con il luogo, alla valutazione soggettiva del paesaggio di provenienza. Questo significa che per affermare sul mercato globale un prodotto di qualità, occorre ripartire dal paesaggio e dalle radici culturali del luogo in cui il prodotto si colloca e avere la capacità di valorizzare le risorse locali agendo sul territorio, attraverso la sua tutela, valorizzazione e riqualificazione.

Partendo dal cibo, si entra nella vita di ogni abitante più intimamente di quanto possa avvenire attraverso l'espressione fisico-geografica dei paesaggi di riferimento e si perviene a una definizione della qualità della vita che sfugge agli indicatori di sistema. Molto spesso si lega la qualità della vita al comfort ambientale, più raramente al cibo e alle diverse modalità di alimentazione. Eppure, il pasto quotidiano è il primo segnale di vita, di relazioni sociali, di alleanza tra popoli, di rapporto con il Dio cristiano.

Peraltro, se come si afferma ormai da tempo, il Prodotto Interno Lordo (PIL) non potrà più considerarsi come l'unico indicatore della qualità della vita, altre considerazioni intervengono e riguardano in particolare: salute, istruzione e formazione, lavoro e conciliazione dei tempi di vita, arte, cultura, affetti, istituzioni, paesaggi, relazioni sociali, sicurezza, trasporti, qualità dei servizi e qualità del cibo.

Il diritto al cibo da parte di tutti gli esseri umani è, dunque, il primo passo verso la qualità della vita. È importante mettere in gioco non solo il prodotto alimentare ma anche le modalità di assunzione del cibo e quindi le abitudini e le regole del vivere quotidiano: dalla crescente pratica di atteggiamenti *slow*, piuttosto che *fast*, alla ritualità della pratica del pasto quotidiano, che diventa momento di condivisione, pausa della giornata lavorativa, momento di incontro e socializzazione.

Questa centralità dei pasti che scandiscono la giornata porta con sé anche l'attenzione alla progettazione architettonica di spazi adatti alla colazione, al pranzo e alla cena e quindi ambienti all'uopo realizzati. Sono spazi che assumono, nella tradizione progettuale italiana, il ruolo di centralità speciali nell'organizzazione della distribuzione interna degli edifici di civile residenza. Le abitudini alimentari orientano dunque anche il modo di fare architettura.

Acclarato il valore sociale e culturale del cibo, il suo uso appropriato, come ci ricorda la Carta di Milano (diffusa in occasione di EXPO 2015), va visto anche in relazione alla sostenibilità globale e quindi:

- riconoscendo il diritto al cibo tra i diritti umani fondamentali, e prevedendo perciò un impegno attivo delle istituzioni e della politica in tal senso³;
- valutando e divulgando il concetto del limite delle risorse essenziali del pianeta e delle fragilità ecologiche;
- favorendo l'informazione riguardo composizione, origine, modi e luoghi di produzione del cibo, al fine di orientare scelte responsabili (di consumo e produzione);
- garantendo la conoscenza di metodi antichi e nuovi di coltivazione e di produzione del cibo;
- sostenendo la formazione di operatori dell'alimentazione, anche introducendo l'educazione alimentare nelle scuole;
- invitando a scegliere gli alimenti consapevolmente e sulla base della conoscenza del loro impatto ambientale in fase produttiva;
- impegnando la società civile a valorizzare i produttori locali come portatori di uno sviluppo avanzato anche attraverso relazioni dirette di produzione-consumo;
- promuovendo la tutela del suolo agricolo per regolamentare gli investimenti in capitale naturale;

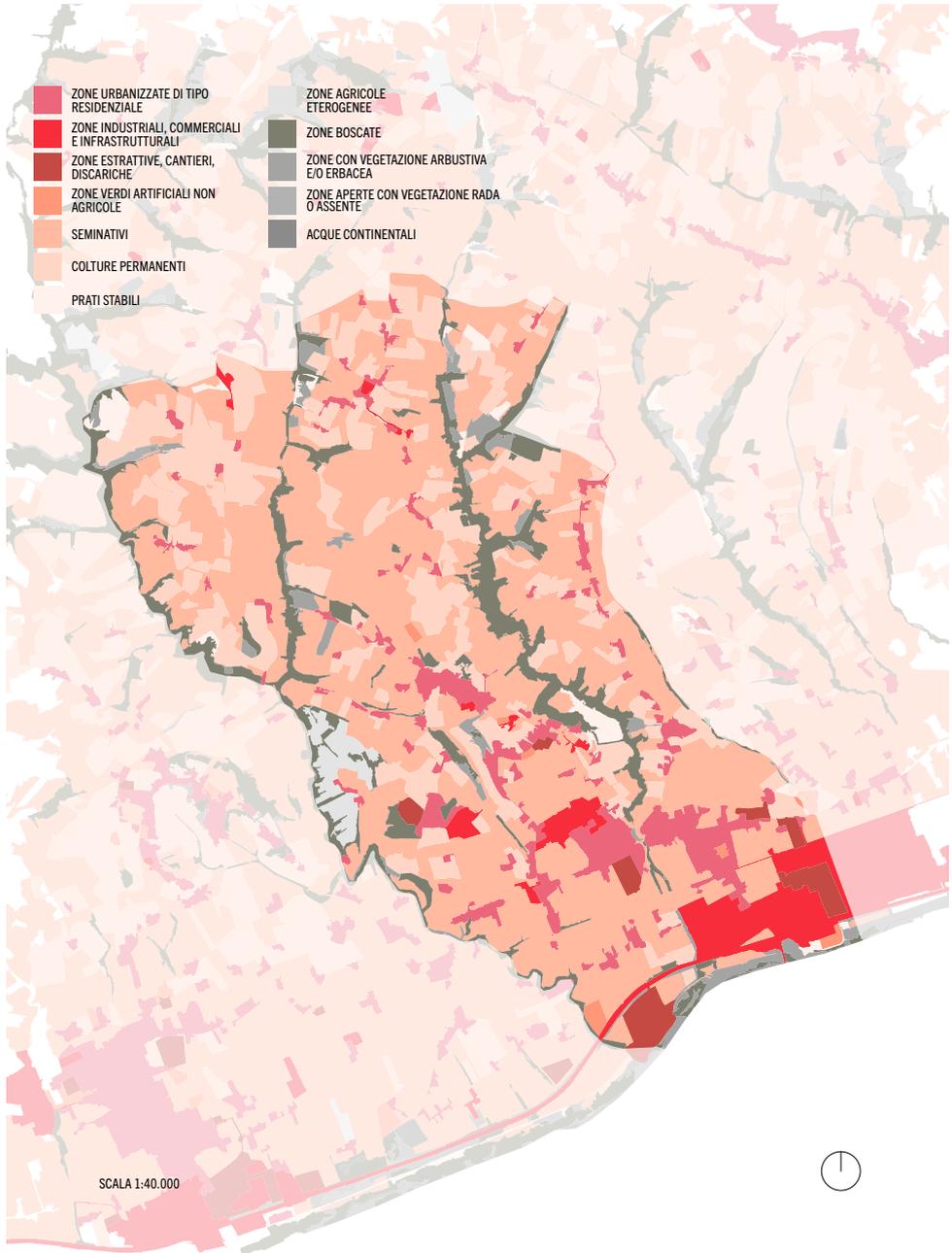


FIG. 1. USO DEL SUOLO DEL TERRITORIO COMUNALE DI MONSAMPOLO DEL T. FONTE: ELABORAZIONE DI DAVIDE MONTANARI SU DATI DELLA CARTA USO DEL SUOLO DELLA REGIONE MARCHE 'ADS40 2007



FIG. 2. PAESAGGIO E BIODIVERSITÀ. (SALVATORE SANTUCCIO)

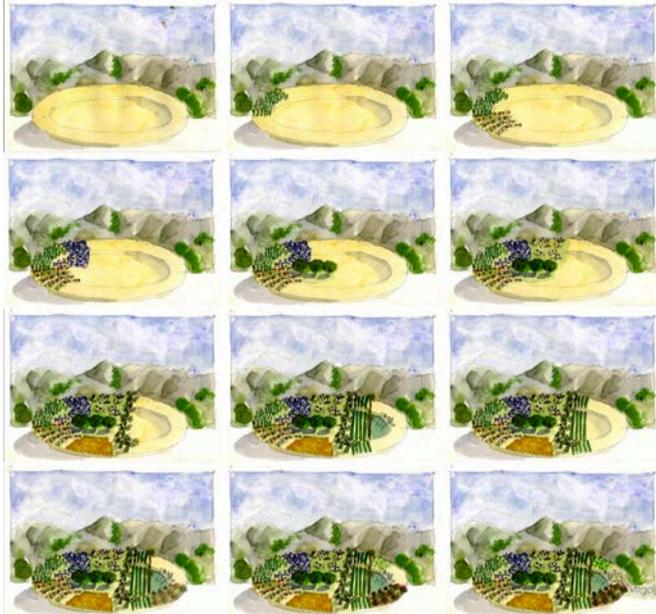


FIG. 3. PAESAGGIO E QUALITÀ DELLA VITA. (SALVATORE SANTUCCIO)



FIG. 4. CIBO E CULTURA DI UN TERRITORIO (SALVATORE SANTUCCIO)



FIG. 5. CIBO E QUALITÀ DELLA VITA (SALVATORE SANTUCCIO)

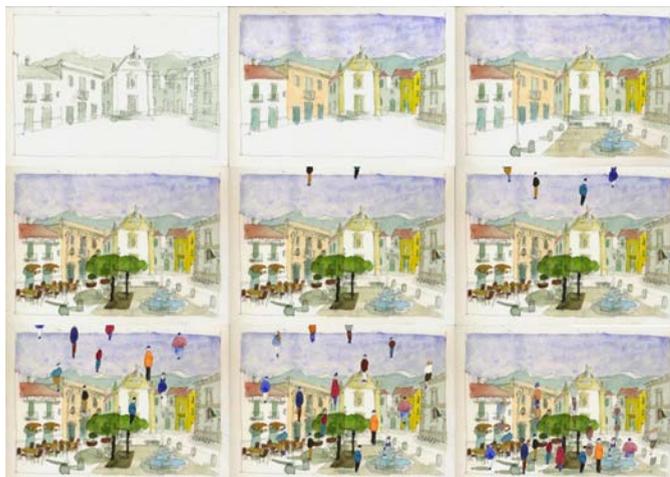


FIG. 6. QUALITÀ DELLA VITA E ATTRATTIVITÀ (SALVATORE SANTUCCIO)

3

I piani del cibo in Italia: in bilico tra sperimentazione e omologazione

Luca Lazzarini

Politecnico di Milano

DASTU - Dipartimento di Architettura e Studi Urbani

Marco Mareggi

Politecnico di Milano

DASTU - Dipartimento di Architettura e Studi Urbani

3.1. UN CENNO AL QUADRO INTERNAZIONALE DELLE FOOD POLICIES: ORIENTAMENTI, STRATEGIE, PROCESSI

Nel corso dell'ultimo decennio, le crescenti sfide sociali ed economiche hanno messo a dura prova l'agire delle istituzioni. L'immobilismo, gli ostacoli della burocrazia, i margini di manovra limitati e parziali sono alcuni dei problemi che ha incontrato l'azione pubblica. Per rispondervi, gli attori istituzionali hanno tentato di ottimizzare e concentrare le sempre più limitate risorse finanziarie e cognitive in alcuni settori strategici, riorientando l'azione in politiche e progetti dall'elevato impatto sociale ed economico (Vigar et al., 2020). Questo sforzo è emerso anche nel campo dei sistemi alimentari: istituzioni che per reagire di fronte al dilatarsi delle vulnerabilità nelle reti del cibo hanno progressivamente (ri)orientato la propria azione (Pothukuchi e Kaufman, 1999), sempre più sensibili all'interazione con le forze sociali ed economiche, ma attente a non disperdere il sapere, ad accumularlo, indirizzando le risorse verso una progettualità volta a migliorare l'accessibilità e la sicurezza del

cibo e le opportunità sociali ed economiche legate ad esso (FAO, 2020). *Progetti* che talvolta sono diventati catalizzatori di *processi*, e hanno allargato il proprio campo d'azione, conducendo a *politiche* del cibo vere e proprie (Dansero et al., 2020). Eppure, un problema ancora persistente – come vedremo più avanti – risulta essere il divario tra enunciazioni di obiettivi, sottoscrizione di impegni e loro reale applicazione dentro una prospettiva di politica locale del cibo; in altri termini, lo stimolo ad agire è presente ma spesso gli interventi risultano incoerenti, frammentari e scarsamente integrati nell'azione pubblica.

In un report di qualche anno fa, Giddens (2008) si interrogava su quale potesse essere il contributo delle istituzioni alla gestione di una politica sul cambiamento climatico realmente efficace in un'epoca dominata dagli impatti delle sempre più ricorrenti emergenze ambientali. Rispetto alla prospettiva convenzionale del cosiddetto “enabling state”, dove centrale era lo “stimolo all'azione” che le istituzioni dovevano perseguire nei confronti della società, egli affermava che le attuali condizioni di crisi avrebbero dovuto spingere verso un modello normativo diverso, quello di “ensuring state”, secondo il quale lo stato avrebbe dovuto accertarsi che i processi abilitanti dovevano condurre a risultati effettivi e concreti, nel rispetto di alcuni requisiti minimi. Una responsabilità di tutte le istituzioni al monitoraggio che diventava dunque importante tanto quanto la loro capacità di stimolare l'innovazione. Su questo terreno si innesta il più recente tra i documenti dell'Unione Europea che affrontano il problema della sostenibilità dei sistemi alimentari, la strategia *Farm to Fork. For a fair, healthy and environmentally-friendly food system*, promossa dalla Commissione Europea nel 2020 nell'ambito dello *European Green Deal*. La strategia sviluppa un quadro legislativo per promuovere la transizione verso sistemi alimentari sostenibili entro il 2023, esigenza divenuta urgente a seguito del diffondersi globale della pandemia da Covid-19. Il documento esordisce con l'espressione “Need to action”, che non solo esprime il bisogno di azione già richiamato all'inizio – “It is clear that we need to do much more to keep ourselves and the planet healthy” (Commissione Europea, 2020) – ma si ricollega alla necessità di dare concreta attuazione alla strategia e di monitorare l'intervento dei singoli paesi membri e il rispetto dei target di riduzione dell'impatto ambientale e climatico del sistema alimentare. Il documento esprime il notevole passo in avanti della Commissione Europea nell'adozione di un quadro normativo volto a trattare in modo sistemico le questioni legate al cibo, seppure tra i limiti della strategia emerga ancora la debolezza di un approccio che non si spinge all'identificazione di misure normative vincolanti, ma si limita a fare affidamento alle scelte responsabili e informate dei consumatori (Aa. Vv., 2020).

Di respiro diverso, ma permeato della stessa tensione all'azione, è il *FAO Framework for urban food agenda* (FAO, 2019a), documento che definisce l'impegno della FAO “in supporting countries, and their sub-national and local governments, in taking actions to ensure sustainable food systems” (Ibidem: 4). Il documento identifica quattro cosiddetti “cross-cutting principles” che danno spessore alla visione olistica della FAO incentrata sul contributo dei sistemi alimentari nel rispon-

dere alle crescenti sfide dischiuse dall'interazione tra cicli alimentari e processi di urbanizzazione: i) sinergie urbano/rurali, nella consapevolezza che le strategie alimentari contribuiscano a promuovere politiche equilibrate di sviluppo tra città e campagna, ii) inclusione ed equità sociale, nel riconoscere le sfide legate all'accesso al cibo e nel promuovere un'economia agro-alimentare inclusiva, iii) resilienza e sostenibilità, nel garantire la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse naturali e dei servizi ecosistemici, e iv) interconnessioni dei sistemi alimentari, nell'enfatizzare le relazioni tra le diverse dimensioni sociali, economiche e ambientali del cibo. L'interesse del documento risiede nel divulgare i risultati di una stagione di studi e sperimentazioni lunga vent'anni nel campo delle *food policies*. Attorno ai principi qui esplicitati si sono catalizzate gran parte delle esperienze di pianificazione e progettazione dei sistemi alimentari locali in Europa e nel mondo. Queste, seppur emerse in contesti geografici e istituzionali diversi, hanno affrontato alcune vulnerabilità sociali, economiche ed ambientali comuni.

Partendo da queste considerazioni, il presente contributo indaga una fattispecie specifica di *food policy*, il piano del cibo, un documento strategico di pianificazione coordinata che mappa e analizza le specifiche problematiche connesse al cibo su scala locale, assicura adeguati livelli di coordinamento tra i diversi attori del sistema alimentare e traccia gli orientamenti e le azioni concrete necessarie a garantire un'alimentazione sostenibile per tutti (Di Iacovo et al., 2013).

L'obiettivo è di comprendere il contributo dei piani del cibo alla transizione verso sistemi alimentari più sostenibili. La scelta di studiare questi strumenti si riconduce alla crescente attenzione che le *food policies* hanno riscontrato nel campo della pianificazione urbana nel corso dell'ultimo quindicennio (APA, 2007; Morgan, 2009; Cinà, 2016).

La scelta di lavorare su un contesto specifico, l'Italia, riguarda la volontà di misurare le implicazioni sulla pianificazione alimentare (*food planning*) prodotte dall'evento internazionale Expo2015 *Feeding the Planet, Energy for Life* tenutosi a Milano nel 2015. A gennaio 2021, infatti, delle oltre 250 città segnatrici del *Milan Urban Food Policy Pact*, un patto internazionale che raccoglie l'eredità di Expo e mette a sistema l'impegno di amministratori di tutto il mondo per sviluppare sistemi alimentari più sostenibili (MUFPP, 2015), 26 sono i comuni italiani che hanno siglato il Patto, dimostrando una certa vivacità dei governi locali in Italia ad investire in politiche, programmi e azioni nel settore del cibo (Marino e Mazzocchi, 2019a).

A livello metodologico, la ricerca si è servita di un'analisi documentaria sui piani del cibo elaborati fino al 2020 in Italia, e di un *framework* analitico volto ad indagare: geografia, promotori e attori coinvolti nel processo decisionale, visione e obiettivi dei piani, meccanismi di governance. Politiche e azioni messe in campo per raggiungere tali obiettivi sono restituite attraverso un griglia di lettura rivolta alle loro implicazioni economiche e ambientale e alle relazioni con gli strumenti di pianificazione urbanistica; si intende in tal modo sopperire allo scarso interesse dei ricercatori verso il contributo dei piani del cibo alla sostenibilità economica, ambientale e alle relazioni con l'urbanistica del sistema alimentare, laddove spesso le ricerche

hanno affrontato gli aspetti di natura sociale, soprattutto in riferimento a problemi di disuguaglianza nell'accesso al cibo e al contrasto all'insicurezza alimentare (Williams et al., 2016; Quaglia e Toldo, 2020). In conclusione si sottolineano alcune specificità e criticità del contesto italiano rispetto alle altre esperienze internazionali.

3.2. UNA SURVEY SUI PIANI DEL CIBO IN ITALIA

Il primo elemento che emerge dall'analisi risiede nel contributo catalizzatore che l'Esposizione universale 2015 di Milano ha svolto rispetto all'emergere delle esperienze di pianificazione alimentare in Italia. Dieci sono i piani analizzati. Sono tutti documenti elaborati a partire dal 2015, tranne uno: il piano del cibo della provincia di Pisa, che risale al 2011 e costituisce un'avanguardia nel contesto nazionale e riferimento per i meccanismi di partecipazione adottati. Si è scelto di includere nella ricerca anche una strategia alimentare, *Nutrire Torino Metropolitana* (2015), e due documenti di politiche alimentari, le *Food Policies* di Milano (2018) e Roma (2019) che, seppur diversi per genealogia e grado di formalizzazione, rappresentano esperienze importanti di pianificazione alimentare comparabili agli altri esempi studiati (Marino e Mazzocchi, 2019a; 2019b; Dansero et al., 2020).

La distribuzione geografica dei piani analizzati è piuttosto equilibrata tra nord, centro e sud Italia (fig. 1). Vengono presi in considerazione contesti territoriali diversi, tra cui aree metropolitane (Milano, Torino e Roma), città di medie dimensioni (Livorno e Messina), piccoli comuni localizzati in aree interne appenniniche (Castel del Giudice e Tollo) e, infine, ambiti provinciali e intercomunali (provincia di Pisa e i territori della piana di Lucca in Toscana, Madonie in Sicilia).

Puntando l'attenzione ai promotori dei piani del cibo si individuano principalmente due categorie: le pubbliche amministrazioni e i gruppi di interesse pubblico-privati. Nel primo gruppo sono protagonisti i comuni e, talvolta, le amministrazioni provinciali e metropolitane, sempre affiancati da altre organizzazioni pubblico-private (associazioni d'impresa, università, centri di ricerca e attori della società civile). Nella seconda categoria ricadono invece i gruppi di interessi pubblico-privati, ma anche comitati costituiti *ad hoc* (come nel caso di Roma) che attivano e sostengono il processo di formazione del piano. In taluni casi si mobilitano partnership pubblico-private originate da politiche specifiche, come il Gruppo di azione locale (ad esempio il GAL delle Madonie), o i piani vengono veicolati da norme favorevoli, come la legge regionale toscana 46/2013 sulla democrazia partecipata e deliberativa (a Livorno).

5

La Valle del Tronto: una chiave di lettura e tre figure spaziali per leggere un territorio complesso

Luca Lazzarini
Politecnico di Milano

DASTU - Dipartimento di Architettura e Studi Urbani

5.1 IL PETTINE E ALTRE METAFORE DELLA CITTÀ DEL TRONTO

Numerosi sono stati nel passato i tentativi di indagare sotto il profilo insediativo la valle del Tronto. Molti di questi muovevano dalla volontà di comprendere in che misura il progetto (urbanistico, architettonico, di paesaggio) potesse, a partire dalla lettura dei caratteri insediativi del territorio e delle risorse spaziali presenti, rispondere alle domande di una società in profonda trasformazione. Un tentativo importante è quello che scandisce la redazione del Piano particolareggiato esecutivo del Centro Storico di Ascoli Piceno, elaborato tra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90 da un gruppo di progettisti coordinati da Bernardo Secchi. Il piano è per Secchi occasione per riflettere sul ruolo di Ascoli nel territorio regionale e sui caratteri funzionali, sociali ed economici della valle del Tronto (Secchi, 1994). Alla base del progetto "vi era la convinzione che una politica di recupero ad Ascoli non potesse arrestarsi agli edifici e allo spazio urbano, ma potesse e dovesse investire il ruolo della città in un territorio più vasto, e le funzioni che essa svolge" (Bianchetti, 1994). Nella relazione di Piano viene indagato il sistema di relazioni spaziali e funzionali che legano Ascoli Piceno al suo intorno geografico, nella consapevolezza che non si possa ragionare sulla città storica picena senza aver prima delineato gli elementi che hanno diretto

6.2 UN PROGETTO DI PARCO AGRICOLO PER IL COMUNE DI MONTEPRANDONE

Il Comune di Montepandone ha affidato alla Scuola di Architettura e Design dell'Università di Camerino l'“Implementazione di attività collegate allo sviluppo ambientale nell'ambito del Piano Regolatore Generale (PRG)”. Tali attività sono state articolate nei seguenti approfondimenti: la predisposizione del Rapporto preliminare della Valutazione Ambientale Strategica del nuovo PRG; la proposta di valorizzazione e promozione paesaggistica del territorio rurale; l'attività di assistenza e supporto alla comunicazione del PRG. Riguardo alla valorizzazione e promozione paesaggistica delle aree rurali, lo studio effettuato ha riguardato il territorio rurale di pianura e di collina ed è stato implementato con l'analisi e la valutazione degli spazi aperti dell'area urbana di Centobuchi, con la finalità di suggerire un progetto di miglioramento della qualità urbana attraverso la valorizzazione dei sistemi ambientali e delle aree agricole.

Il Comune di Montepandone è caratterizzato da un territorio collinare dotato di una forte riconoscibilità paesaggistica, ancora sostanzialmente integro e scandito dal susseguirsi di crinali collinari coltivati a seminativi e vigneti che culminano nel centro storico. Il territorio di pianura è caratterizzato, invece, da un paesaggio multiforme in cui l'alternarsi dello spazio urbanizzato, di infrastrutture viarie e di spazi coltivati residuali rivelano l'attualità di un territorio profondamente antropizzato. Al fine di indirizzare le scelte urbanistiche verso scelte compatibili e in grado di produrre un paesaggio di qualità, l'analisi conoscitiva e ricognitiva del paesaggio è stata condotta, da un lato, mediante un approfondimento dello sviluppo storico-urbanistico delle aree urbane e delle previsioni del nuovo PRG, dall'altro, tenendo conto di tre differenti modalità di valutazione: morfologico-strutturale, vedutistica e simbolica.

L'intersezione di queste modalità di lettura, che ha permesso di coniugare dati oggettivi a visioni percettive del paesaggio, ha permesso di mettere in luce le principali criticità e risorse del paesaggio di Montepandone, che sono state assunte come dati di partenza per proporre un progetto di valorizzazione del territorio collinare e del territorio di pianura. La costruzione di rappresentazioni sintetiche, le “Unità di Paesaggio” (*il Paesaggio delle formazioni calanchive, il Paesaggio delle produzioni locali, il Paesaggio della storia e della cultura, il Paesaggio di Prima Collina, il Paesaggio della città lineare del Tronto*) hanno altresì permesso l'immediata individuazione e rappresentazione delle aree paesisticamente integre e da tutelare e quelle in cui poter generare o completare il tessuto urbano, nel rispetto dei caratteri paesaggistici dell'area (fig.1,2). L'esame delle criticità e delle risorse e le rappresentazioni sintetiche delle Unità di Paesaggio hanno fatto emergere alcune condizioni per la valorizzazione del territorio collinare e per la qualità urbana del territorio di pianura, che vengono di seguito sintetizzate.

Per il territorio di pianura (fig.3):

- messa in rete degli spazi aperti di aggregazione esistenti e di nuova previsione all'interno del tessuto urbano;
- messa in rete delle aree verdi e degli spazi aperti previsti all'interno delle aree di

- nuova espansione per la realizzazione di fasce verdi di filtro, in continuità con la rete ecologica o in continuità con aree verdi pubbliche esistenti o previste;
- riqualificazione delle connessioni ecologiche esistenti e di previsione tra i diversi ambienti naturali (fiume Tronto, rete dei canali e dei fossi, parco agricolo, territorio collinare);
 - previsione di una fascia di mitigazione ambientale e visiva lungo le maggiori infrastrutture viarie presenti e i tratti più trafficati;
 - realizzazione di una rete di percorrenza dolce di collegamento tra il centro di Centobuchi e la ciclopedonale di lungo Fiume Tronto;
 - riconfigurazione e disegno dei margini urbani e interventi di compensazione ambientale da attuare a fronte delle espansioni insediative previste dal nuovo piano;
 - interventi di rinaturalizzazione dei canali e dei fossi e potenziamento della vegetazione ripariale;
 - recupero e rifunzionalizzazione dei manufatti storici esistenti.

Per il territorio collinare (fig 4):

- potenziamento degli elementi lineari del paesaggio agrario (filari alberati, divisioni poderali, siepi e vegetazione ripariale);
- sviluppo delle connessioni ambientali attraverso interventi di potenziamento della vegetazione naturale e ricostruzione di habitat;
- riconfigurazione e disegno dei margini urbani;
- protezione delle aree di valore paesaggistico e naturalistico limitrofe all'edificato e potenziamento e salvaguardia degli habitat e dei coltivi di pregio;
- potenziamento della rete di mobilità "dolce" per la promozione turistica del territorio;
- interventi di compensazione ambientale da attuare a fronte delle espansioni insediative previste dal piano e interventi di mitigazione degli impatti causati dall'antropizzazione, quali corridoi verdi di connessione ecologia, e creazione di aree e spazi verdi all'interno e ai margini dell'edificato;
- interventi di rinaturalizzazione dei canali e dei fossi e potenziamento della vegetazione ripariale;
- recupero e rifunzionalizzazione dei manufatti storici esistenti.

Ai fini della valorizzazione del rapporto tra aree agricole e urbane, il Nuovo PRG individuava alcune Zone di Recupero Ambientale da sottoporre a PUD (Progettazione Urbanistica di Dettaglio, LR 34/92). Per tali aree il nuovo PRG sceglie una progettazione urbanistica di dettaglio ai sensi dell'art. 15, comma 4, della L.R. n. 34/92, con la individuazione delle dotazioni di parcheggi e verde pubblico, il completamento delle opere di urbanizzazione e il completamento edilizio. Si tratta di alcune aree urbane complesse nelle quali convivono differenti regimi normativi scaturenti da diverse situazioni di diritto (lottizzazioni non attuate, aree con vincolo decaduto, nuclei rurali da riqualificare e dotare di servizi) che richiedono una visione d'insieme e l'attiva-



FIG. 1. CARTA DEI CARATTERI DEL PAESAGGIO E UNITÀ DI PAESAGGIO.
Fonte: "IMPLEMENTAZIONE DI ATTIVITÀ COLLEGATE ALLO SVILUPPO AMBIENTALE NELL'AMBITO DEL PIANO REGOLATORE GENERALE DEL COMUNE DI MONTEPRANDONE" – ELABORATO B.2.A



FIG. 5. PROPOSTE PER LA QUALITÀ AMBIENTALE E PAESAGGISTICA DELLE AREE URBANE E DEL TERRITORIO RURALE. FONTE: "IMPLEMENTAZIONE DI ATTIVITÀ COLLEGATE ALLO SVILUPPO AMBIENTALE NELL'AMBITO DEL PIANO REGOLATORE GENERALE DEL COMUNE DI MONTEPRANDONE" – ELABORATO B.3.C



FIG. 4. ALLE PORTE DELLA VALLE DEL TRONTO, NEL COMUNE DI SAN BENEDETTO, SI ADDENSANO LE MAGGIORI ARTERIE COSTIERE DEL VERSANTE ADRIATICO. IN CORRISPONDENZA DEGLI SNODI AUTOSTRADALI DELLA A14 SI CONDENSANO LA MAGGIOR PARTE DELLE STRUTTURE LOGISTICHE DELLA VALLE. NELL'IMMAGINE SI RICONOSCE IL PRIMO NUCLEO DEL CENTRO LOGISTICO MARCONI SULLA DESTRA E IL CENTRO AGROALIMENTARE PICENO SULLA SINISTRA. FONTE: ELABORAZIONE PROPRIA SU IMMAGINI AEREE GOOGLE

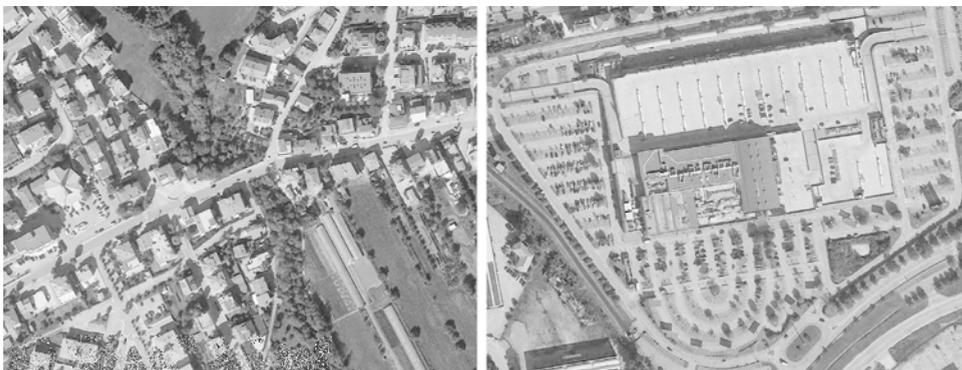


FIG. 5. ALLE PORTE DELLA VALLE DEL TRONTO, NEL COMUNE DI SAN BENEDETTO, SI ADDENSANO LE MAGGIORI ARTERIE COSTIERE DEL VERSANTE ADRIATICO. IN CORRISPONDENZA DEGLI SNODI AUTOSTRADALI DELLA A14 SI CONDENSANO LA MAGGIOR PARTE DELLE STRUTTURE LOGISTICHE DELLA VALLE. NELL'IMMAGINE SI RICONOSCE IL PRIMO NUCLEO DEL CENTRO LOGISTICO MARCONI SULLA DESTRA E IL CENTRO AGROALIMENTARE PICENO SULLA SINISTRA. FONTE: ELABORAZIONE PROPRIA SU IMMAGINI AEREE GOOGLE

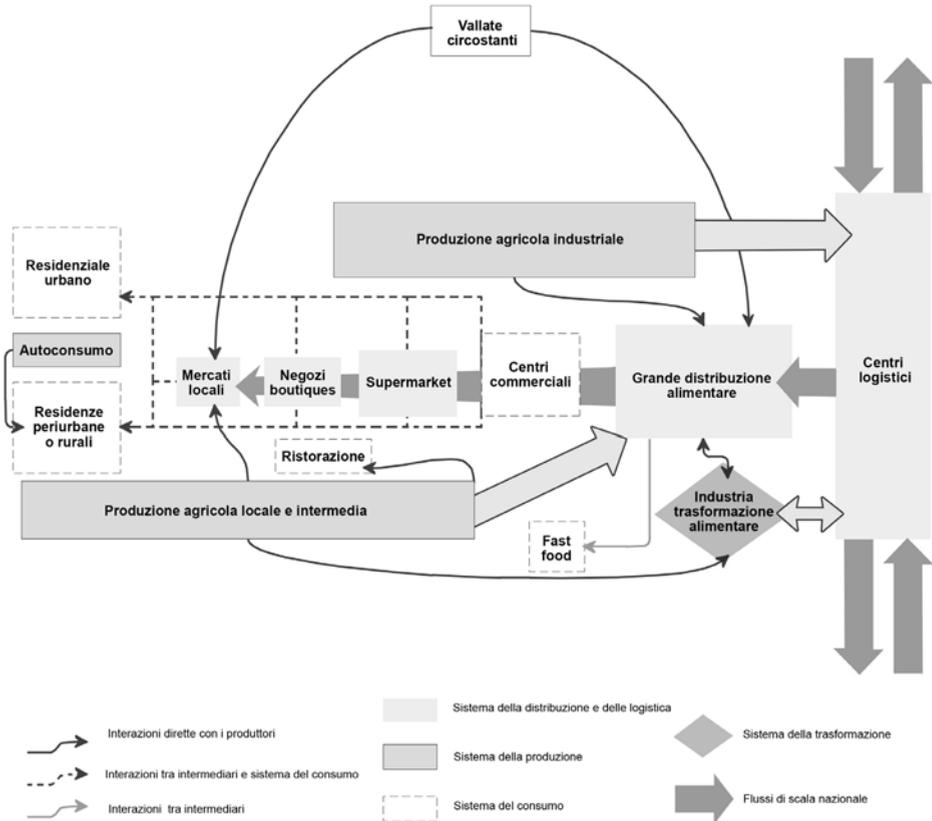


FIG. 6. DIAGRAMMA RELAZIONALE DEL SISTEMA ALIMENTARE DELLA BASSA VALLE DEL TRONTO CHE MOSTRA COME LE SINGOLE COMPONENTI DEL SISTEMA INTERAGISCONO TRA DI LORO. EVIDENZIA COME IL SISTEMA ALIMENTARE SI SVILUPPI INTORNO AL SISTEMA DELLA LOGISTICA, LA QUALE COORDINA TUTTE LE OPERAZIONI DI DISTRIBUZIONE E REDISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DELLA VALLE, INTERCETTANDO I FLUSSI DI MATERIE PRIME PER IMMETTERLE NEL FLUSSO DI MERCATI DI SCALA SOVRALocale. FONTE: ELABORAZIONE PROPRIA

8

I paesaggi del cibo di Monsampolo del Tronto

Luca Lazzarini

Politecnico di Milano

DASTU - Dipartimento di Architettura e Studi Urbani

Davide Montanari

Politecnico di Milano

AUIC – Scuola di Architettura Urbanistica Ingegneria delle Costruzioni

8.1 RETI ALIMENTARI E GEOGRAFIE DEL CIBO: TRE TIPOLOGIE DI PAESAGGIO

In un contributo recente (Lazzarini et al., 2019) si notava come uno dei caratteri del sistema alimentare della valle del Tronto fosse la compenetrazione tra reti globali e locali secondo un complesso gioco di stratificazioni, avvicinamenti, dialettiche tra filiere proiettate in scale diverse e contraddistinte da logiche, risorse e attori differenti. In quell'occasione si riconoscevano due geografie del cibo, la cosiddetta "geografia dell'altrove" proiettata in reti medio-lunghe e avente come recapiti principali le grandi attrezzature della logistica e della grande distribuzione distribuite in tutto il fondovalle, e la "geografia del locale" che trova nella prossimità tra produzione, vendita e consumo del cibo il suo tratto distintivo. L'aspetto chiave che emergeva dall'analisi è che nella valle del Tronto le reti globali e locali del cibo non fossero contrapposte o speculari, ma risultassero fortemente connesse e intrecciate. Una delle ragioni per spiegare questo intreccio risiedeva nelle forme del paesaggio insediativo (Bianchetti, 1994; Clementi et al., 1996; Merlini, 2009) la cui evoluzione nel corso dell'ultimo mezzo secolo ha visto la combinazione e ibridazione di funzioni e tipologie diverse, con implicazioni significative anche nel modo in cui filiere diverse di produzione, vendita e consumo di cibo sono andate combinandosi e integrandosi, come anche osservato in altri territori italiani (De Marchi, 2017).

L'analisi del sistema alimentare di Monsampolo del Tronto è stata condotta per mezzo di due operazioni, i cui esiti sono restituiti in questo capitolo. La prima ha visto l'analisi di alcuni dati quantitativi tratti da due Censimenti dell'ISTAT, il Censimento dell'Agricoltura del 2010 e il Censimento Industria Servizi del 2011 (par. 1). In que-

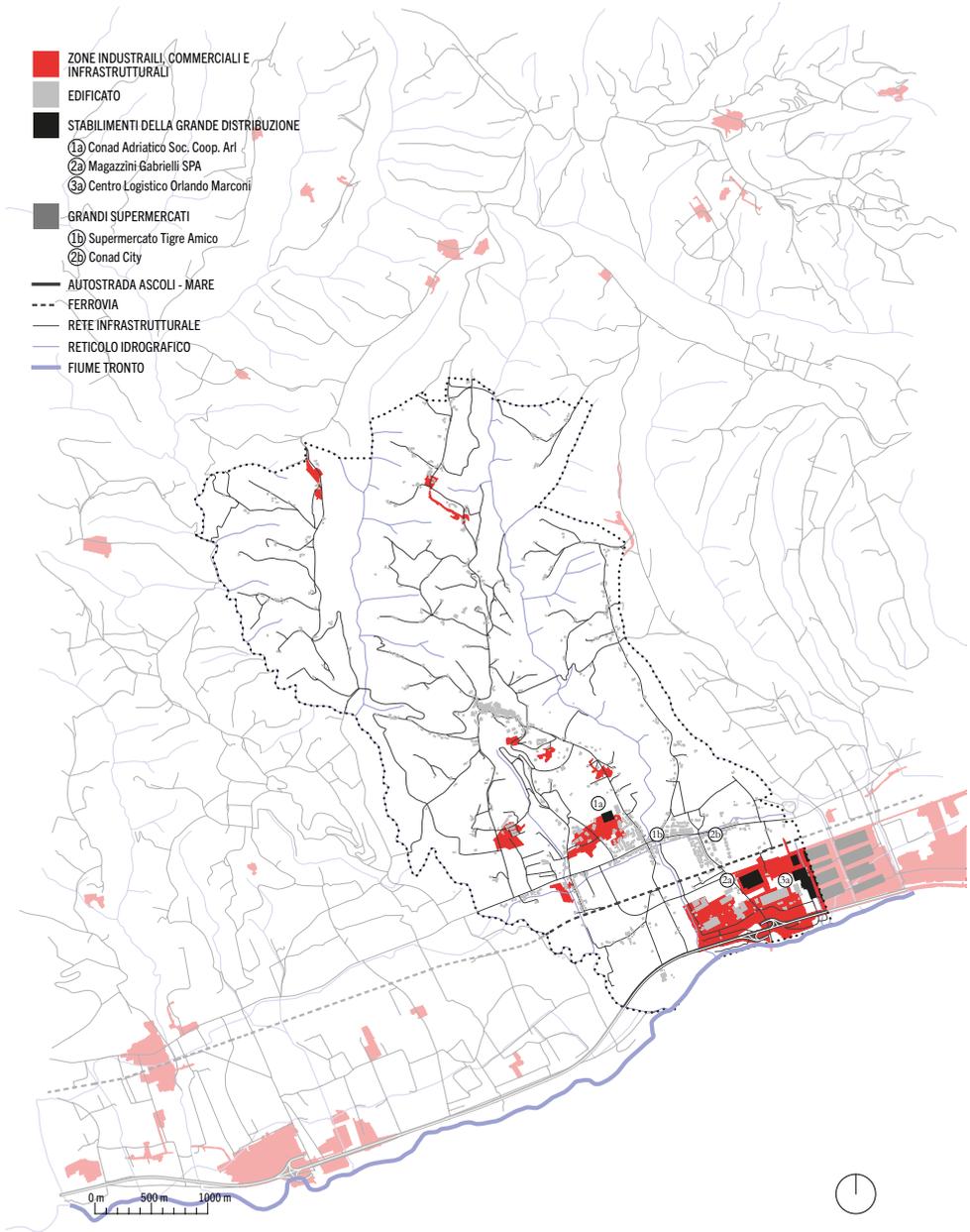


FIG. 2. IL PAESAGGIO DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Attraverso i paesaggi di Monsampolo e della Valle del Tronto, un saggio fotografico

Daniele Cinciripini
Facoltà di Scienze della Comunicazione
Università degli Studi di Teramo

Serena Marchionni
Ikonemi
Centro indipendente di fotografia

Studiare il paesaggio della valle del Tronto, e in particolare di Monsampolo, secondo la prospettiva dei sistemi alimentari locali ha voluto dire condurre la ricerca in modo interdisciplinare, intrecciando metodi e fonti di studio. L'arte e la fotografia non sono nuove a questo cambio di campo, a questa declinazione di finalità. Nell'ambito degli studi sul paesaggio agricolo, imprescindibile maestro è Emilio Sereni che nel suo fondamentale *Storia del paesaggio agrario in Italia* capovolge la comune gerarchia delle fonti, non subordinando la fonte pittorica a quella letteraria, anzi ponendo al centro del suo metodo la fonte visuale per delineare l'evolversi culturale nella nostra penisola, affidandosi di volta in volta alle figurazioni di elementi naturali nelle decorazioni musive e parietali antiche, oppure agli sfondi delle scene sacre medievali e cinquecentesche fino alle vedute e alle pitture di paesaggio vere e proprie. L'opera d'arte, astratta dal suo contesto critico-stilistico e museale, viene riscoperta quale fonte storica e *testimone oculare* che incarna incisivamente i caratteri salienti di un luogo in una data epoca, elemento significativo per nuove narrazioni insieme alla lettura materiale regressiva del paesaggio, palinsesto di segni modificazioni e indizi degli usi precedenti. (Bonini, 2016: 759-763)

Sergio De Vecchi, maestro della scuola regionalista di storia dell'arte italiana, scrive

in merito all'interesse per la rappresentazione dell'ambiente naturale, *mimesis* o imitazione della natura, come di un fattore che muta nello spazio, e, come ogni altra convenzione di rappresentazione, mette in figura la mentalità e il sentimento del tempo in riferimento al soggetto rappresentato (De Vecchi, 2002:9). A questo proposito è interessante notare come già nel Medio Evo dell'Appennino Marchigiano, più precisamente a Paggese di Acquasanta Terme nella chiesa di San Lorenzo, si trovi una particolare rappresentazione di San Cristanziano che giganteggia nel paesaggio montano. Qui, in deroga alle convenzioni del tempo che volevano le figure dei santi isolate e incorniciate, Cristanziano è stagiato su di un paesaggio, diviso tra campi, pascoli, alberate e circondato dalle cime montuose. Non sorprende che questo martire fosse venerato in tutte le zone rurali, come protettore dei raccolti dalle tempeste e che, in questa invocazione pittorica del santo, fosse prevista una descrizione tanto precisa dell'ambiente che era chiamato a proteggere.

La funzione conoscitiva e immaginativa della rappresentazione, storicamente attribuita al disegno, è oggi attribuita alla fotografia (Lazzarini et al., 2020:96).

Più recentemente Sergio Anselmi, collega e allievo di Sereni, nel suo *Paesaggio Agrario in nove fotografie di Mario Giacomelli, 1955-1977* si serve del metodo del maestro e della sua aggiornata sensibilità per l'arte contemporanea e utilizza le fotografie di Mario Giacomelli decontestualizzandole e prelevandone, con saggezza, i segni per interpretare l'evoluzione della forma del paesaggio e rilevare le conseguenze sempre più severe delle lavorazioni a rapina dell'agricoltura meccanizzata.

In questo solco e tradizione di studi si presenta il seguente saggio fotografico che interpreta e descrive il paesaggio locale ponendosi quale fonte per gli/le studiosi/e allo stesso tempo come opera artistica a se stante, parte di un progetto a lungo termine a cura di ikonemi: l'Osservatorio Permanente della Valle del Tronto.

Fonte, non mera illustrazione di un testo, l'immagine è qui quel campo di relazioni dove dialogano l'ambiente, l'autore e le prospettive di tutte le discipline coinvolte nella ricerca e messe in campo per lo studio preliminare del luogo. La fotografia, come il sopralluogo urbanistico, riporta il corpo dei ricercatori nel paesaggio e interroga direttamente l'ambiente per comprenderne la forma attuale e il suo mutare nel tempo. Qui la fotografia è stata utilizzata anche come strumento di partecipazione, per cogliere il punto di vista dei soggetti intervistati e integrare le loro prospettive individuali e geografie personali nel contesto più ampio del sistema alimentare che abitano.

Quelle che seguono sono solo una parte delle fotografie realizzate da Daniele Cinciripini per questa ricerca, non tutte hanno trovato posto nelle pagine di questo volume, ma tutte sono state materiale prezioso per la ricerca e, durante i periodi di lockdown, hanno costituito la principale "finestra" sul paesaggio di Monsampolo e della Valle del Tronto per i ricercatori. Le fotografie sono state eseguite in un arco di tempo lungo, che precede la stessa ricerca, infatti fanno capo all'attività pluriennale di ikonemi e dell'Osservatorio della Valle del Tronto (fig.19).



3.



7.



