

Geografia e cibo



MEMORIE GEOGRAFICHE
nuova serie / n. 20 / 2022



MEMORIE GEOGRAFICHE

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

**Geografia e cibo:
ricerche, riflessioni e discipline
a confronto**

a cura di
Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero



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

<http://www.societastudigeografici.it>

ISBN 978-88-94690101

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

Certificazione scientifica delle Opere

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

Comitato scientifico:

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

Comitato organizzatore:

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



Creative Commons Attribuzione – Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale

© 2022 Società di Studi Geografici

Via San Gallo, 10

50129 - Firenze

*Questo libro è dedicato alla memoria di Elisabetta Genovese,
ricercatrice all'Università di Torino e socia SSG,
che troppo presto ci ha lasciato.*

PRESENTAZIONE

Mangiare è incorporare un territorio.
(Jean Brunhes)

Sono lieto di presentare il volume delle Memorie della Società di Studi Geografici che raccoglie gli Atti di “Geografia e cibo”, Giornate di studi interdisciplinari su spazi, luoghi, paesaggi, regioni, territori del cibo e temi trasversali. L’evento si è svolto in modalità online, il 10 e 11 giugno 2021, ed è stato promosso e organizzato dalla Società di Studi Geografici con l’Università di Torino (Dipartimento Culture Politica Società) e in collaborazione con il progetto Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, il Centro interdipartimentale di ricerca Omero dell’Università di Torino, la Società dei Territorialisti/e onlus e la Rete italiana Politiche Locali del Cibo.

Dopo il primo evento “Geografia e paesaggio”, organizzato nel giugno 2020, con “Geografia e cibo” la Società di Studi Geografici ha consolidato il nuovo modello di eventi “Geografia e...”, che si affianca alla Giornata “Oltre la globalizzazione”, e che si caratterizza per la ricerca di un confronto non solo all’interno della comunità geografica, quanto soprattutto con le altre discipline.

Non vi erano dubbi che il tema del “cibo” e della conoscenza geografica ad esso connessa potesse offrire una straordinaria occasione di approfondimenti e dialoghi multi, inter e transdisciplinari. La ricchezza, in quantità e qualità, dei contributi presenti in questi Atti ne è un’evidente dimostrazione. Le “Memorie” raccolgono buona parte delle comunicazioni presentate alle Giornate e successivamente rielaborate per gli Atti, anche sulla base delle indicazioni emerse durante il dibattito e dal confronto con i coordinatori e le coordinatrici delle numerose sessioni parallele.

Un ringraziamento va a tutte le colleghe e i colleghi dei comitati organizzatore e scientifico, che nella proposta di temi e sessioni hanno saputo attirare l’attenzione di oltre un centinaio di studiose e studiosi di varie discipline, dall’antropologia, al diritto, all’economia, alle scienze politiche, alla sociologia e all’urbanistica, oltre che, naturalmente, di geografia.

Firenze, novembre 2022

Egidio Dansero
Presidente della Società di Studi Geografici

DONATELLA PRIVITERA*, TERESA GRAZIANO**

CIBO E TURISMO: MODELLI, PRATICHE ED ESPERIENZE DI FRUIZIONE DELLE DESTINAZIONI

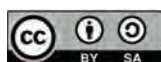
In un contesto di crescente competitività all'interno del mercato turistico globale, il cibo, inteso come espressione del patrimonio culturale intangibile dalla fase di produzione a quella del consumo, rappresenta uno dei principali fattori attrattivi per il posizionamento della destinazione. Come evidenziato dall'UNWTO,

la gastronomia e il turismo del vino rappresentano un'opportunità per rivalizzare e diversificare il turismo, promuovere lo sviluppo economico locale, coinvolgere settori professionali diversi e contribuire a promuovere le destinazioni, anche attraverso strategie di branding, mantenendo e tutelando le tradizioni locali e le differenze, oltre che sfruttando e valorizzando l'autenticità (UNWTO 2012; 2021).

Definito come “una tipologia di attività turistica caratterizzata da un'esperienza di visita legata al cibo e a prodotti e attività a esso connessi nel corso di un viaggio” (*ibidem*), in maniera significativa questa pratica turistica non è confinata al solo atto degustativo, ma è esplicitamente connessa a una galassia di esperienze complementari – quali le visite ai produttori locali, la partecipazione a festival tematici o a lezioni di cucina – che arricchiscono le esperienze di gastronomi e *foottrotter* (Quan e Wang, 2004). Secondo Hall e Sharples (2003), infatti, il turismo del gusto incorpora da un lato “un'esperienza di consumo” di un prodotto culinario, e, dall'altro, il “consumo di un'esperienza”, ovvero quella costellazione di richiami identitari, proiezioni simbolico-culturali e percezioni paesaggistiche di cui il cibo si fa tramite. Allo stesso tempo dal lato delle produzioni, vengono istituiti nuovi modelli di sviluppo per l'agroalimentare italiano: ad esempio i Distretti del cibo, istituiti con la legge 205 del 27 dicembre 2017, costituiscono e forniscono opportunità e risorse per la crescita e il rilancio sia delle filiere sia dei territori favorendo l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale ed esaltando la salvaguardia del territorio e del paesaggio rurale.

Da qui deriva l'enfasi crescente posta sull'enogastronomia e sul consumo di cibo come pratica turistica sia nella progettazione di sistemi turistici integrati che come cartina di tornasole e, dunque, griglia interpretativa di alcune pratiche e modelli di esperienze di viaggio emersi negli ultimi anni, sempre più orientati alla scoperta dell'“autenticità” e del senso del luogo: un'autenticità che, non di rado, viene “ricostruita” e allestita in una sorta di messa in scena destinata ai turisti/outsider, da cui le comunità locali rischiano di essere estromessi. Se da un lato, infatti, l'enogastronomia è universalmente riconosciuta come tassello imprescindibile delle politiche di sviluppo locale, dall'altro lato alcune dimensioni controverse del rapporto fra cibo e fruizione turistica sono state recentemente evidenziate. Si pensi, per esempio, ai processi di patrimonializzazione delle culture alimentari nelle aree rurali, da cui scaturiscono immaginari territoriali plasmati a uso e consumo dalle esigenze dei mercati turistici globali (Pettenati e Toldo, 2018); o alla trasformazione dei mercati storici nei contesti urbani in spazi gastrocratici destinati all'élite internazionale del consumo (Rabbiosi, 2018); o, ancora, al potere performativo del cibo mobilitato come pilastro centrale delle strategie di *place branding* (Vanolo, 2017; Frixia e Bonazzi, 2019) che, attraverso operazioni di *storytelling* selettivo, identificano ed estrapolano i prodotti culinari dal patrimonio intangibile locale per costruire (o ricostruire) gli immaginari territoriali, alimentando il rischio della crescente *commodification* dei “prodotti del territorio”.

Pur non sconfessando, dunque, gli aspetti controversi legati alla produzione, condivisione e consumo di cibo come pratica e modello turistico, i contributi della sessione ne hanno evidenziato le potenzialità come risorsa per l'attivazione di percorsi di valorizzazione territoriale, partendo dall'analisi di un caso di *place branding* geo-culturale, condotta da Daniela Santus ed Elisabetta Genovese sulla strada del vino della Mosella, in Germania, dove si integrano da un lato la qualità del prodotto vitivinicolo e, dall'altro, inedite modalità di valorizzazione territoriale ancorate alla tradizione kosher. Nell'alveo della valorizzazione paesaggistica delle aree rurali/marginali attraverso il cibo, il contributo di Girolamo Cusimano e Giovanni Messina indaga le intersezioni tra dimensione pastorale, produzione casearia e territorio nelle Madonie, in Sicilia. Il



modello del turismo lento è al centro delle riflessioni di Antonietta Ivona da un lato e, dall'altro, di Angelo Bencivenga e Annalisa Percoco i quali, nel loro caso di studio incentrato sulla Basilicata, ne sottolineano l'importanza crescente in un'ottica post-pandemica. Inoltre, turismo lento, rurale e sviluppo sostenibile sono complementari. Su questa base Enrico Ercole approfondisce, attraverso il caso di studio delle aree collinari del Piemonte Orientale, il ruolo del cibo nelle pratiche di turismo esperienziale, mentre Raffaella Gabriella Rizzo e Luca Simone Rizzo approfondiscono le dinamiche, fortemente territorializzanti, associate a un prodotto dal significativo valore simbolico: il tartufo nell'Istria Croata. Se quindi in particolare i prodotti agroalimentari esaltano e valorizzano i territori in quanto prodotti che avendo le loro radici nei territori rappresentano l'identità italiana e per questo apprezzati purtroppo spesso sono oggetto di imitazione e contraffazione illegale. Il contributo di Simona Monteleone e Donatella Privitera mira per l'appunto a riflettere e quantificare il fenomeno della criminalità in particolare dei prodotti di qualità, con conseguenze sia per la sottrazione di mercato al commercio italiano sia per gli effetti sui flussi turistici e d'immagine del bel Paese Italia.

BIBLIOGRAFIA

- Frixa E., Bonazzi A., a cura di (2019). *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano. Il caso di Bologna*. Milano: FrancoAngeli.
- Hall C.M., Sharples L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: Hall M.C., Sharples L., Mitchell R., Macionis N., Cambourne B., a cura di, *Food Tourism around the World*. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Pettenati G., Toldo A. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano: FrancoAngeli.
- Quan S., Wang N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3): 297-305.
- Rabbiosi C. (2018). *Il territorio messo in scena: turismo, consumi, luoghi*. Milano: Mimesis.
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- Id. (2021). *Gastronomy and Wine Tourism*. <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism> (accesso 11 novembre 2021).
- Vanolo A. (2017). *City Branding. The Ghostly Politics of Representation in Globalising Cities*. Londra: Routledge.

*Dipartimento di Scienze della Formazione, Università di Catania; donatella.privitera@unict.it

**Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania; tgraziano@unict.it