

Luca Battisti*, Egidio Dansero*,
Federica Epifani**, Teresa Graziano***

Emplacing food, *ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio.*
Prospettive di ricerca

1. INTRODUZIONE. – Il presente numero monografico si concentra sulla relazione cibo-spazio, affrontata da molteplici punti di vista, tentando di cogliere alcune delle grandi sfide che richiedono di ripensare il sistema del cibo. Tutti i contributi si collocano all'interno di un progetto nazionale di ricerca (PRIN, 2020) intitolato “Emplacing food. Narratives, policies and spaces in Italy: Rethinking the territorial dimensions of food, in the challenges of justice, sustainability, cultural identity and local development”¹, che affronta, in una prospettiva multi ed interdisciplinare e con una varietà di approcci teorico-metodologici, la necessità di ripensare il rapporto cibo-spazio, considerando le diverse modalità con cui questo può essere analizzato e declinato (tra ambiente ed ecosistemi, luoghi, paesaggi, regioni e territori, flussi e reti).

Questo monografico vuole fornire il suo contributo ad un ampio dibattito volto a riflettere sulla sostenibilità e l'equità delle pratiche alimentari, oltre a promuovere politiche pubbliche che siano in grado di valorizzare le risorse locali, senza perdere

* Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Culture, Politica e Società, Lungo Dora Siena 100, 10137 Torino, luca.battisti@unito.it; egidio.dansero@unito.it.

** Università del Salento, Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Ex Monastero degli Olivetani - Viale San Nicola, 73100 Lecce, federica.epifani@unisalento.it.

*** Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Via Santa Sofia 100, 95123 Catania, teresa.graziano@unict.it.

¹ Il progetto PRIN coinvolge cinque unità locali legate alle università di: Catania (responsabile Donatella Privitera); Milano Bicocca (responsabile Elena dell'Agnesse), Salento (responsabile Fabio Pollice), Pisa (responsabile Michela Lazzeroni), Torino (capofila, responsabile nazionale Egidio Dansero). Partecipano attivamente all'ampio gruppo di ricerca, oltre a docenti di discipline geografiche, anche ricercatrici e ricercatori delle discipline antropologiche, economiche (e in particolare economia agraria), giuridiche, politiche e sociologiche. Per approfondimenti, si veda www.emplacingfood.unito.it.

Desideriamo ricordare la collega Elisabetta Genovese, partecipante al progetto PRIN che ci ha lasciato il 28 ottobre 2022.

Saggio proposto alla redazione il 6 ottobre 2023, accettato il 9 ottobre 2023.

di vista il contesto globale, al fine di garantire l'accesso ai prodotti alimentari di qualità a tutte le persone, riducendo al contempo l'impatto ambientale a vasta scala.

Dopo aver brevemente ripercorso il focus dei contributi, proponiamo una lettura trasversale dapprima problematizzando il cibo e i diversi valori ad esso associati, per poi considerare il modo di pensare lo spazio e riflettere sulla 'collocazione' del tema cibo nel dibattito contemporaneo, confrontandoci con il modello analitico dell'*emplacement* proposto da Barron *et al.* (2020).

2. UNA BREVE SINTESI DEI CONTRIBUTI. – Nel primo contributo [1] Berti, Cuomo, Dansero, Di Benedetto, Galli, Monteleone e Pettenati analizzano e ricostruiscono, in una prospettiva multi e transcalare, le principali narrazioni che hanno caratterizzato (e che caratterizzano) le politiche del cibo globali, nazionali, regionali, locali e urbane come ambito relativamente recente e tuttora in divenire. In tale contesto, si integrano sguardi geografici con quelli di altre discipline, quali l'economia, il diritto e la scienza politica, evidenziando il bisogno di conoscenza geografica e come la costruzione di politiche rimetta in discussione il rapporto cibo-spazio sotto diversi profili.

Successivamente [contributo 2], Battisti, Menegat, Rota, Lombardini, Chiarello, Maccarone e Bagliani propongono una *scoping review* degli impatti ambientali legati alla produzione e al consumo di cibo in Italia, con un focus su tre importanti filiere nazionali: vino, olio di oliva e carne rossa. La ricerca evidenzia la limitata varietà degli indicatori utilizzati, nonché la scarsa attenzione dedicata alla dimensione spaziale e territoriale quale strumento utile a interpretare criticamente gli impatti ambientali delle filiere analizzate, anche al di fuori del contesto nazionale.

Collegato al tema degli impatti ambientali, il terzo contributo [3], a cura di Delatin Rodrigues e Di Quarto, analizza gli impatti dei cambiamenti climatici ed ecologici sulla produzione di cibo, agenti in grado di riconfigurare spazi e tempi produttivi. In particolare il focus è incentrato sulla produzione di prodotti oggi considerati esotici ma che a breve diventeranno 'locali', quali ad esempio il mango siciliano, e su come si ridefiniscono gli areali di riferimento per prodotti come il vino.

Esplorando 'nuove' produzioni di cibo, dell'Agnese e Schmidt di Friedberg [contributo 4] suggeriscono la possibilità di affrontare un percorso di transizione verso alimenti maggiormente sostenibili, con particolare riferimento ai *novel food* e alle alternative alla carne, domandandosi in che modo questi alimenti sostitutivi possano entrare a far parte della nostra cultura alimentare e quali conseguenze la loro diffusione possa avere sul territorio e sul paesaggio del futuro.

Nuovi alimenti e nuove culture potrebbero portare a nuove 'tipicità'. Lazzaroni, Pettenati, Privitera e Zilli [contributo 5] analizzano la relazione (complessa e multivocale) tra il processo di costruzione della tipicità dei prodotti agroalimentari

e i processi territoriali. Nello specifico il contributo approfondisce quattro assi di ricerca relativi al rapporto tra prodotti tipici e territorio, analizzando il ruolo della tipicità come strumento di patrimonializzazione e sviluppo locale, il processo di identificazione e codificazione di un prodotto tipico come oggetto di negoziazione tra attori locali e sovralocali, il rischio di iper-specializzazione produttiva e la tensione tra pratiche culturali locali e tendenze del mercato e dei sistemi produttivi sovralocali e globali.

Nel successivo contributo [6] Pollice, Rinella, Rinella, Ivona, Graziano ed Epifani riflettono sulle modalità attraverso cui diverse tipologie di narrazione permettono lo svilupparsi di una coscienza dei luoghi e dei relativi patrimoni enogastronomici. In particolare, attraverso uno specifico studio di caso (quello dell'evento Borgo diVino in Tour, promosso dall'Associazione "I Borghi più Belli d'Italia"), si analizzano gli elementi alla base della costruzione di narrazioni online di carattere orientativo-attrattivo in grado di far luce sulle filiere alimentari tipiche e sui protagonisti delle stesse.

Allegretti, Arcuri, Pierri e Toldo [contributo 7] approfondiscono il fenomeno della povertà alimentare in chiave multidisciplinare e critica nel contesto delle politiche locali del cibo, adottando un approccio orientato ai diritti, ricostruendo lo stato dell'arte a partire dalle molteplici definizioni ad esso associate in letteratura e dalle misure di contrasto che più spesso vengono proposte: la distribuzione delle eccedenze e l'educazione alimentare. Inoltre, vengono fornite prime indicazioni di policy per costruire sistemi innovativi di *food welfare*.

Infine, Berti, Bruno, Lazzeroni e Rossi [contributo 8] focalizzano l'attenzione sulle "regioni del cibo", proponendo diverse chiavi di lettura per interpretare in maniera critica la complessità e l'evoluzione del rapporto tra cibo e spazio. Il testo presenta un approccio analitico dei processi territoriali attorno al cibo che integra tre dimensioni: l'impatto delle pratiche degli attori; il ruolo delle politiche locali; l'influenza delle narrazioni.

3. PROBLEMATIZZANDO IL CIBO. – Sintetizzare in poche righe le modalità attraverso cui la geografia ha affrontato il tema del cibo è operazione assai complessa, non foss'altro che, se si guarda agli albori della storia umana, proprio la ricerca di cibo migliore e in quantità sufficienti a sfamare gruppi umani crescenti è uno dei fattori alla base delle trasformazioni spaziali che si sono susseguite nel tempo, in termini insediativi, produttivi, organizzativi (Diamond, 2014).

Tuttavia, una chiave di lettura funzionale ad una rielaborazione schematica – certamente non esaustiva, ma quantomeno utile ad orientarsi all'interno del dibattito disciplinare sul tema e dei contributi presenti in questo monografico – si ritrova nell'interesse della geografia non tanto e non solo nei confronti del cibo *tout court*, quanto piuttosto relativamente al valore che ad esso viene attribuito dalle comunità umane e come ciò si riflette su/è determinato dall'intorno geografico.

Innanzitutto, il cibo è elemento essenziale alla sopravvivenza: ciò conferisce ad esso un *valore d'uso*, determinato dalla capacità di rispondere ai bisogni umani in termini di apporto nutrizionale, adattamento alle condizioni pedo-climatiche, all'efficienza dei processi produttivi in termini di consumo di risorse e resa. Questo ha comportato la selezione di specifici cultivar e razze da allevare, fino ad arrivare allo sviluppo di nuovi alimenti (*functional food* e *novel food*; cfr. Genovese, 2022) o alla sostituzione, parziale o totale, di produzioni funzionali sia al soddisfacimento di una gamma più vasta di bisogni riferibili alla sfera individuale e soggettiva (l'adesione a determinati stili di vita, ma anche esigenze di salute), sia al perseguimento di istanze di carattere ambientale e sociale (si pensi, in tal senso, al paradigma della multifunzionalità; cfr. Barbera *et al.*, 2014). In questo monografico, sono rilevanti a tal proposito le riflessioni su alcuni *novel food* (le *alternative meats*, gli insetti e le piante acquatiche) [contributo 4], e quelle in merito alla diffusione, nel contesto italiano, di coltivazioni esotiche [contributo 3]. In entrambi i casi ci troviamo davanti a prodotti alimentari che, da un lato, rispondono a una domanda crescente dovuta ad una progressiva diversificazione delle abitudini alimentari e, dall'altro, rappresentano un indispensabile strumento di adattamento al cambiamento climatico.

Al cibo si attribuisce anche un *valore di scambio* nel momento in cui esso viene interpretato come una merce o una risorsa. Tale valore è intrinseco al prodotto alimentare stesso, a partire dal costo dei fattori produttivi, dalla disponibilità e qualità delle materie prime, ma anche dalla rispondenza del prodotto ad una specifica domanda. Ma ha anche riflessi spaziali, con implicazioni riconfigurative sulle relazioni di carattere geoeconomico (Giordano, 2013; Lucia, 2013) e geopolitico (Sellari, 2013; Giunta, Pepa, 2022). La stessa costruzione del prezzo del prodotto alimentare è, non di rado, oggetto di negoziazione, con ricadute che chiamano in causa anche questioni come l'accessibilità stessa al cibo (Belletti *et al.*, 2010) e la sicurezza alimentare (Martellozzo, Randelli, 2022). Il potenziale (ri)territorializzante dei sistemi del cibo è oggetto di analisi nel contributo 8 [Berti *et al.*], mentre il contributo 4 [Delatin Rodrigues e Di Quarto] si focalizza sulla biunivocità del rapporto tra sistemi agroalimentari e cambiamento climatico e le conseguenti ripercussioni in termini di produttività e redditività delle colture alimentari nuove e tradizionali, nonché di riconfigurazione dei paesaggi agricoli. Allo stesso modo è da interpretarsi anche il dinamismo multiscalare e transcalare in materia di *food policies* [contributo 1], di cui viene ricostruito un quadro complessivo, proponendo scenari riconfigurativi su cui focalizzarsi nell'immediato futuro. Anche perché tali scenari riguarderanno questioni di rilevanza cruciale, a partire dalle opportunità di accesso al cibo e dall'elaborazione di sistemi di *food welfare* [contributo 7].

Non ultimo, il cibo ha un *valore simbolico*, da cogliersi tanto nel suo qualificarsi quale fatto sociale totale mediato da schemi socio-culturali (Jackson, 2018; Leve-

ghi, 2015), quanto nel processo di *heritagization* (Zocchi *et al.*, 2021). Prodotti, pratiche e tradizioni culinarie intervengono direttamente nel plasmare ed esprimere le identità culturali attraverso processi di territorializzazione che riflettono alla scala locale una complessa rete di significati e valori. Questi valori producono una “semiosfera del cibo” (Stano, 2015), in cui le attribuzioni di senso, lungi dall’essere espressione univoca delle identità locali, si frammentano in una trama complessa di significati, sostituendo le tradizionali opposizioni dicotomiche: i confini tra cibo globale e locale, tradizionale e innovativo, autentico e inventato sono sempre più labili nel momento in cui le scale non sono più mutualmente escludenti, ma sempre più intrecciate. Ancor più vero se lo stesso concetto di identità territoriale risulta meno granitico e omogeneo, frastagliandosi in una serie di appartenenze multiple e circolari (Banini e Pollice, 2015). Questi temi vengono variamente affrontati nei diversi contributi. Berti *et al.* [contributo 8] richiamano l’approccio narrativo allo studio dell’evoluzione dei sistemi territoriali del cibo, sottolineando la centralità che in esso ricoprono i processi di significazione del cibo e quelli di costruzione identitaria relativi alle produzioni tipiche. Lazzeroni *et al.* [contributo 5] con riferimento ai prodotti tipici, colgono il cibo nella sua dimensione di sedimento culturale, catalizzatore di valori e significati condivisi. Sulla stessa lunghezza d’onda Pollice *et al.* [contributo 6], che portano l’attenzione sulla componente esperienziale-performativa del cibo. Infine, l’esistenza stessa di un “diritto al cibo” [contributo 7] ne presuppone una concezione in termini socio-culturali, e non solo biologico-funzionali.

Se il valore è il *fil rouge* che connette le tre principali dimensioni del cibo (d’uso, di scambio, simbolica) anche la ‘dismorfia valoriale’ del cibo, che deriva da una sua percezione diversa e spesso conflittuale, si declina in modo trasversale, configurandosi come una serie di diverse attribuzioni di senso che connotano positivamente o negativamente il cibo e le pratiche a esso connesse: queste diverse connotazioni non si limitano a semplici disallineamenti semantici, ma sconfinano in tensioni e alcune volte in veri e propri conflitti.

Nella dimensione dell’uso, la dismorfia valoriale si manifesta in virtù di quello che viene definito in semiotica il principio classificatorio (Fischler, 1980) secondo cui ogni sistema culturale identifica e seleziona una serie di prodotti che riconosce e codifica come cibo commestibile all’interno di un repertorio variegato di sostanze nutritive, generando quegli ‘scontri di culture’ (culinarie) che oggi emergono con particolare forza: si pensi al dibattito sugli insetti edibili in Europa [contributo 4], e in generale agli effetti di quello che Cohen e Avieli (2004) definiscono neofobia/neofilia, un’attitudine di diffidenza se non addirittura di rifiuto e negazione che si attiva nei confronti del cibo straniero e/o che non fa parte delle proprie tradizioni alimentari.

Nella dimensione dello scambio, il conflitto emerge nel momento in cui il cibo diventa catalizzatore di trasformazioni non condivise in termini paesaggistico-

territoriali e, dunque, socio-economici, riproducendo rapporti di forza egemonici e lasciando emergere in modo evidente quanto la questione della sostenibilità sia cruciale in relazione alla produzione e al consumo del cibo, come evidenziato da Battisti *et al.* [contributo 2]. È il caso, per esempio, degli effetti del *land grabbing* nei territori a storica vocazione agricola, nei quali la funzione di produzione di cibo e le connesse implicazioni paesaggistiche sono messe in discussione da azioni di espropriazione, sia materiale che simbolica (Borras *et al.*, 2011); l'introduzione di nuove colture in sistemi territoriali-produttivi consolidati che scompaginano assetti storicamente radicati, come le coltivazioni di *super food* al di fuori delle fasce tropicali (l'avocado in Sicilia, per esempio [contributo 4]); l'avanzata dei vigneti perché più remunerativi o delle coltivazioni di soia a sostegno dell'allevamento intensivo, responsabile di deforestazione e alterazione della biodiversità. Infine, il conflitto emerge anche nella dimensione dello scambio legata al consumo, particolarmente evidente per esempio nei casi di patrimonializzazione del cibo in funzione della sua attrattività come marker territoriale, di turistificazione di pratiche di scambio tradizionali, come nel caso dei mercati storici trasformati in destinazioni turistiche, e più in generale di *foodification* degli spazi urbani (Bourlessas *et al.*, 2022; Graziano, 2020), nei quali il cibo diviene oggetto e medium di quella "commodification" della cultura già individuata da Jackson nel 2002.

Il conflitto che emerge dalla dimensione simbolica è strettamente connesso allo sfilacciamento progressivo del concetto di identità, a cui il cibo è stato sempre affiancato. Lazzeroni *et al.* [contributo 5] sottolineano come sia proprio la complessità la cifra distintiva che connette il cibo a un'identità territoriale, declinandosi da un lato nelle 'retoriche' dell'autenticità che spesso scandiscono i discorsi sulle (presunte) tipicità alimentari, dall'altro nei conflitti e nelle alleanze che emergono in relazione ai cibi considerati rappresentativi di un luogo e nei rischi dell'iper-specializzazione produttiva e omogeneizzazione territoriale nei casi di tipicità alimentari predominanti. Se, dunque, la relazione tra cibo, territorio e identità è tutt'altro che scontata, a fronte di identità collettive e individuali sempre meno incasellabili in categorie predefinite, multiformi e circolari e di ibridazioni di pratiche alimentari, la semantica del cibo diventa meno facilmente decostruibile e le implicazioni simboliche meno granitiche che in passato.

Come ricordano Bell e Valentine (1997), in un'era di *consuming geographies* siamo non più quello che mangiamo, ma *dove* lo mangiamo: se, però, il 'dove' può essere replicabile in contesti diversi da quello di origine (si pensi alle cucine etniche, per esempio), i processi di attribuzione simbolica del cibo non possono più essere lineari, ma sono frutto di costanti rinegoziazioni e, dunque, di potenziali conflitti. Lévi-Strauss (1958), prendendo in prestito dal dominio della linguistica, faceva riferimento ai "gustemi" come elementi costitutivi che caratterizzano la cucina di una società, organizzati secondo strutture oppostive o correlative: esogeno/

endogeno che identifica l'origine delle materie prime; centrale/periferico, in riferimento al ruolo nel pasto (se piatto principale o contorno); e infine la dimensione del gusto (sapido/insipido). Nel momento in cui la società in cui si esplicano le pratiche culinarie risulta sempre più "fluida", per dirla *à la* Bauman, ne deriva che gli stessi gustumi – e le proiezioni simboliche a essi connessi – sono non soltanto sempre più conflittuali all'interno della stessa comunità di riferimento, ma in generale di difficile identificazione. In questa prospettiva, il processo di costruzione di food policy che sta avanzando soprattutto alla scala europea e locale [contributo 1] si dovrà confrontare con la molteplicità dei valori del cibo e in particolare con le proiezioni simboliche ad essi associate, e con la tendenza a stabilizzare il rapporto cibo-identità-territorio per proporre una visione dinamica, che peraltro ha sempre caratterizzato geografia e storia del cibo.

4. RIPENSARE IL RAPPORTO CIBO-SPAZIO. – Il rapporto cibo-spazio è al centro di tutti i contributi presenti nel monografico e viene variamente interpretato (anche attraverso differenti lenti disciplinari), mettendo in campo diverse concettualizzazioni e approcci teorici, che in questa introduzione possiamo solo richiamare per sommi capi e in modo non esaustivo, ponendoci nella prospettiva di cercare di comprendere come ripensare il rapporto cibo-spazio nella costruzione di politiche del cibo (e settoriali) che sappiano rispondere alla complessità delle sfide ambientali, demografiche, economiche.

Nella riflessione sulle *food policy* [contributo 1] la chiave di lettura principale è quella della mobilità delle politiche, considerandola sia in senso verticale, tra scale di intervento, tra globale e internazionale e locale, sia in senso orizzontale, tra territori diversi, e in particolare nel riconoscimento di un ruolo di città e territori nel riorientare il sistema del cibo verso una maggiore sostenibilità, attraverso politiche locali del cibo. "Quale territorio per le politiche del cibo" è la questione centrale che viene ripresa e approfondita analizzando il concetto di regione del cibo e le diverse declinazioni con cui entra nei discorsi e nelle politiche [contributo 8]. Tale questione coinvolge sia una dimensione analitica nello studio degli spazi del cibo, nell'intreccio tra logiche areali e reticolari con cui guardare ai sistemi del cibo (Dansero e Dematteis, 2023), sia una dimensione politica, che attraversa tutte le scale di azione, dagli orientamenti a livello internazionale alle scelte del singolo produttore e soprattutto consumatore, considerando come tali orientamenti e scelte stiano mutando in relazione ai cambiamenti ambientali [contributi 2 e 3], alle strategie di ridefinizione dei territori, delle competitività e identità locali [contributi 5 e 6], alle ridefinizione di diete e stili alimentari [contributo 4] e di 'ricchezze' e povertà alimentari [contributo 7].

La pervasività e visceralità del tema cibo evoca, probabilmente più di altri temi, questioni identitarie, dalle scelte individuali (essere onnivor*, vegetarian* o vegan*)

alla definizione di specialità, cucine e cibi nazionali e ai riflessi economici, sociali e territoriali sottesi. Ogni identità legata al cibo, individuale o collettiva, vissuta o anche solo narrata e costruita nelle strategie di marketing territoriale e commerciale (es. l'invenzione del cibo italiano, la dieta mediterranea...) mette in campo spazialità articolate, complesse, contraddittorie e ambigue. Pensiamo al tragitto che nella mobilità delle politiche ha compiuto il concetto di sovranità alimentare, da Via Campesina e le lotte delle comunità indigene in Sud America, ai movimenti del cibo nel Nord Globale, alla rititolazione di un Ministero italiano...

Dalle strategie narrative dei "borghi più belli d'Italia" [contributo 6], alla costruzione e decostruzione della tipicità dei prodotti alimentari [contributo 5], agli orientamenti in merito a scelte produttive, di consumo e post-consumo [contributi 2, 3, 4, 8] alla costruzione di una *food policy* europea², ai dinamismi locali tra comunità, distretti e politiche del cibo, alla scoperta dei processi di *foodification* (si veda il monografico n. 4/2022 su questa stessa rivista)... tutti questi possiamo considerarli ambiti in cui si costruiscono politiche del cibo, implicite ed esplicite, e si ridefinisce il rapporto cibo-spazio.

5. *EMPLACING FOOD*. – In una prospettiva che è allo stesso scientifica e politica riprendiamo il titolo del nostro progetto PRIN "Emplacing food".

Il concetto di *emplacing* non ci sembra, per quanto di nostra conoscenza, particolarmente problematizzato dalla letteratura geografica, con l'eccezione, come vedremo, dei contributi di Van Auken *et al.* (2016) e di Barron *et al.* (2020). Il termine ci sembra tuttavia già molto evocativo e stimolante in una prospettiva metaforica, considerando la 'collocazione' del cibo (e del rapporto cibo-spazio) nei media e nel dibattito politico e scientifico contemporaneo. Al di là del gran parlare di buon cibo, di chef stellati e territori delle eccellenze culinarie, questo monografico ha inteso sottolineare la criticità dei discorsi e delle narrazioni attorno al cibo. Allo stesso tempo viene evidenziata l'importanza di dare spazio al cibo nelle politiche settoriali e alle politiche del cibo, data l'incapacità e i fallimenti del mercato di assicurare cibo sano e accessibile per tutti.

Se, come sottolinea Wiskerke (2009), le geografie ipermoderne del cibo tendono alla deterritorializzazione dei sistemi del cibo, la prospettiva dell'*emplacing* vuole guardare alla tensione tra dinamiche de- e ri-territorializzanti, nelle loro diverse dimensioni (*connection, embedding, twinning*), attraverso un approccio *place-based* ma consapevole delle profonde e complesse interconnessioni che legano luoghi, territori e sistemi del cibo.

² Si veda in particolare il dibattito, tuttora in corso e anzi di rilevanza crescente, sulla necessità di un quadro legislativo europeo per una transizione verso sistemi alimentari più sostenibili [contributo 1] e la lettera aperta alla Presidente von der Leyen (<https://foodpolicycoalition.eu>) perché la questione venga affrontata nel corso di questa legislatura europea e non più rinviata al futuro.

Proviamo dunque a rileggere uno schema analitico sviluppato attorno al concetto di *emplacement* proposto da Barron e colleghi (2020) per comprendere attraverso il concetto di luogo, le prospettive sociali, culturali e di giustizia ambientale inerenti alla sfida della sostenibilità, ponendosi nel solco di altre prospettive di indagine olistiche (Agyeman, 2008; Farley e Smith, 2014).

L'intento dell'*Emplacement framework* (Barron *et al.*, 2020) è quello di sintetizzare in modo creativo e funzionale le idee legate al luogo e alla sostenibilità, proponendo (come auspicato dagli autori) una sorta di lingua franca, utile ad affrontare problemi multidimensionali da più prospettive. Il framework, inizialmente introdotto nel 2016 (van Auken *et al.*), è composto da quattro domini, brevemente illustrati di seguito: *displacement*, *misplacement*, *replacement* e *emplacement*.

Displacement si identifica in disturbo, punto di rottura, esclusione ed espulsione che causano perturbazioni nella sostenibilità dei sistemi socio-ambientali. Gli autori propongono una visione più ampia, non solo antropocentrica, estendendo il riferimento a “disturbance and forced movement to native non-human species, place-based cultural practices, and livelihoods” (Barron *et al.*, 2020, p. 453). Con *misplacement* il riferimento è a qualcosa che è “out of place”, come “long-term refugee communities, invasive species, cash crops that support countries but not communities” (*ibid.*, p. 453), in un contesto di insostenibilità. Con *replacement* si intende una pluralità di azioni, elementi ed attori volti a raggiungere una situazione di maggiore resilienza, interrogandosi sulla direzione del cambiamento e su ciò che appaia più desiderabile. Con *emplacement* ci si riferisce a nuovi modi di articolare una sostenibilità *place-based*. Il concetto condivide con la letteratura sulla sostenibilità un'affinità con la nozione di trasformazione, basandosi però sul concetto di luogo e considerando la realtà politica esistente e cercando di politicizzare la problematica dello sviluppo sostenibile. Di fatto, l'*emplacement* è un progetto sia scientifico che politico.

Barron *et al.* nel presentare il loro modello analitico e interpretativo hanno focalizzato la loro attenzione principalmente su fenomeni migratori e di appartenenza, analizzando ad esempio il legame crescente tra i migranti e il loro nuovo luogo di vita o su processi di radicamento nei luoghi attraverso pratiche di gestione ambientale. Tuttavia, risulta scarsamente indagato il tema del cibo. Proponiamo dunque una possibile lettura dei contributi che compongono il presente monografico, attraverso la lente del framework sopracitato, cercando altresì di verificare la valenza interpretativa del modello proposto da Barron *et al.*

Possiamo considerare in termini di *displacement* i processi indotti dal cambiamento climatico, che incidono nello spostamento forzato di produzioni agricole che tendono a trasferirsi (unitamente ad altre specie viventi, ed intervenendo sugli ecosistemi esistenti) sempre più a nord e sempre più in quota [contributo 3], im-

ponendo anche la necessità di approvvigionamento di derrate alimentari ‘diverse’ o tecnologicamente nuove, che da un lato sottraggono ormai radicate ‘place-based cultural practices’ ed escludono territori e popolazioni da una produzione ‘tradizionale’, e dall’altra suggeriscono la possibilità di affrontare un percorso di transizione verso un sistema alimentare maggiormente sostenibile (*emplacement*) [contributo 4]. Il *misplacement* si può identificare nei temi della povertà alimentare, dell’impatto ambientale delle produzioni agricole, della distribuzione delle eccedenze e dell’educazione alimentare, evidenziandone i numerosi aspetti che rendono non in equilibrio i sistemi alimentari sia da un punto di vista sociale che ambientale [contributi 2 e 7]. Per affrontare il cambiamento e aumentare la resilienza di un ‘nuovo’ sistema alimentare, sono necessari degli sguardi futuri e delle traiettorie da seguire, al fine di renderlo in grado di ri-adattarsi in seguito ad una perturbazione (*replacement*). A tal fine, la costruzione di *food policy* a diverse scale, re-interpretando il tema del rapporto cibo-spazio da molteplici punti di vista ed evidenziando il ruolo di alcuni prodotti (tipici ora, o in futuro) come possibile strumento di patrimonializzazione e sviluppo locale, potrebbero incoraggiare una sostenibilità ecologica e sociale a lungo termine [contributi 1, 5, 8]. Consci del fatto che *l’emplacement* è “... the least concrete of the domains, because it is emergent and open” (Barron *et al.*, 2020, p. 7), e che una delle domande alla base del concetto è “are the new actors, human and non-human, rooting and taking place in ways that encourage the long-term functioning of places, ecologically and socially?” (Van Auken *et al.*, 2016, p. 3), proponiamo nel presente monografico alcuni esempi di azioni e progetti che, tra opportunità e minacce, potrebbero rendere più resilienti e sostenibili i futuri sistemi alimentari, tra cui la costruzione di narrazioni in grado di valorizzare determinati patrimoni enogastronomici (ed i protagonisti delle stesse) caratterizzati da una maggiore sostenibilità socio-ambientale [contributi 5, 6], oltre a una maggiore sensibilità e nuove prospettive politiche [contributo 1].

In conclusione ci sembra opportuno sottolineare, seguendo Doreen Massey (2005), come un luogo esista a molteplici scale spaziali e temporali, ed è compreso attraverso l’osservazione diretta di processi e modelli e attraverso l’esperienza individuale. La complessità e l’apertura semantica del concetto di luogo rispetto a quello di spazio è certamente alla base del concetto di *emplacement*. Allo stesso tempo i discorsi sul cibo sono caratterizzati da un carattere intrinsecamente polimorfico e multidimensionale e va sottolineato il carattere progressivo e aperto del concetto di luogo da mettere in relazione con altre categorie di analisi delle relazioni socio-spaziali (territorio, scale, reti, seguendo lo schema di Jessop *et al.*, 2008).

Bibliografia

- Agyeman J. (2008). Towards a 'Just' Sustainability. *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, 22(6): 751-756.
- Banini T., Pollice F. (2015). Territorial identity as a strategic resource for the development of rural areas. *Semestrare di Studi e Ricerche di Geografia*, 1: 7-16. DOI: 10.13133/1125-5218.15105
- Barbera F., Corsi A., Dansero E., Giaccaria P., Peano C., Puttilli M. (2014). Cosa c'è di alternativo negli Alternative Food Networks? Un'agenda di ricerca per un approccio interdisciplinare. *Scienze del territorio*, 2: 35-44.
- Barron E.S., Hartman L., Hagemann F. (2020). From place to emplacement: The scalar politics of sustainability. *Local Environment*, 25(6): 447-462. DOI: 10.1080/13549839.2020.1768518
- Bell D., Valentine J. (1997). *Consuming Geographies: We are where We eat*. London: Routledge.
- Belletti G., Marescotti A., Innocenti S., Rossi A. (2010). Prezzo giusto e filiera corta: una lettura dell'esperienza dei mercati dei produttori agricoli in Toscana. *Agriregionieuropa*, 6(23): 1-5.
- Borras Jr S.M., Hall R., Scoones I., White B., Wolford W. (2011). Towards a better understanding of global land grabbing: an editorial introduction. *The Journal of Peasant Studies*, 38(2): 209-216. DOI: 10.1080/03066150.2011.559005
- Bourlessas P., Loda M., Puttilli M. (2022). Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification. *Rivista Geografica Italiana*, 4: 5-12. DOI: 10.3280/rgioa4-2022oa14991
- Cohen E., Avieli N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778. DOI: 10.1016/j.annals.2004.02.003
- Dansero E., Dematteis G. (2023). Gli apporti della geografia alla definizione operativa dell'eco-territorialismo. Tra storie disciplinari e geografie indisciplinate del cibo. In: Magnaghi A., Marzocca O., a cura di, *Ecoterritorialismo*. Firenze: Firenze University Press.
- Diamond J. (2014). *Armi, acciaio e malattie. Breve storia degli ultimi tredicimila anni*. Torino: Einaudi.
- Farley H.M., Smith Z.A. (2013). *Sustainability: If It's Everything, is it Nothing?*. London: Routledge.
- Fischler C. (1980). Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma. *Social Science Information*, 6: 937-953.
- Genovese E. (2022). Rigenerazione delle risorse ambientali e circolarità nella produzione dei novel food: il caso di studio dell'alga spirulina. In: Spadaro C., Toldo A., Dansero E., a cura di, *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*. Firenze: Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici.
- Giordano A. (2013). L'insostenibile nesso prezzi agricoli, crisi alimentari e migrazioni. *Bollettino della Società geografica italiana*, 6(1): 77-99.
- Giunta I., Pepa M. (2022). Geografie policentriche della cooperazione internazionale. Differenze e convergenze fra cooperazione Nord-Sud e Sud-Sud in agricoltura. *Semestrare di studi e ricerche di geografia*, 2: 57-72. DOI: 10.13133/2784-9643/18146

Emplacing food, ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio. Prospettive di ricerca

- Graziano T. (2020). Nuovi foodscapes e turistificazione. I mercati storici come 'frontiere di gentrification'?. *Etnografie del contemporaneo*, 3: 85-97.
- Jackson P. (2002). Commercial cultures: transcending the cultural and the economic. *Progress in Human Geography*, 26(1): 3-18. DOI: 10.1191/0309132502ph254xx
- Jackson P. (2018). Prefazione. In: Rabbiosi C., a cura di, *Il territorio messo in scena. Turismo, consumi, luoghi*. Milano: Mimesis.
- Jessop B., Brenner N., Jones M. (2008). Theorizing sociospatial relations. *Environment and planning D: society and space*, 26(3): 389-401. DOI:10.1068/d9107
- Leveghi E. (2015). *Pratiche relazionali del cibo*. Milano: Postmedia Books.
- Lévi-Strauss C. (1958). *Anthropologie structurale*. Paris: Plon.
- Lucia M.G. (2013). Speculazione finanziaria e crisi alimentare: nuove sfide globali. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 1(1): 131-143.
- Martellozzo F., Randelli F. (2022). Sicurezza alimentare globale e cambiamento climatico. Guardare oltre il prodotto interno lordo. *Rivista Geografica Italiana*, (2): 30-54. DOI: 10.3280/rgioa2-2022oa13799
- Massey D.B. (2005). *For Space*. London: Sage.
- Sellari P. (2013). Land grabbing e crisi alimentari. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 6: 181-203.
- Stano S. (2015). Note per una semiotica del cibo. *Lexia. Rivista di semiotica*, 19-20: 17-37.
- Van Auken P.M., Barron E.S., Xiong C., Persson C. (2016). "Like A Second Home": Conceptualizing Experiences within the Fox River Watershed through a Framework of Emplacement. *Water*, 8(8): 352. DOI: 10.3390/w8080352
- Wiskerke J.S.C. (2009). On Places Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development. *International Planning Studies*, 14: 369-387.
- Zocchi D.M., Fontefrancesco M.F., Corvo P., Pieroni A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, 13: 9510. DOI: 10.3390/su13179510