

- Giacomo Pettenati, Alessia Toldo, *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano, FrancoAngeli, 2018.

Di cibo si parla ormai sempre più intensamente e non solo perché siamo italiani e, si sa, ci piace parlare di cibo, cucinarlo e mangiarlo, ma soprattutto perché la questione alimentare ha assunto una dimensione estremamente importante sia in ambito accademico, sia all'interno dei discorsi della società civile, offrendo una prospettiva da cui osservare le dinamiche della società globale ma anche la resistenza ad essa.

Giacomo Pettenati e Alessia Toldo discutono di cibo come fattore globale, all'incrocio con le politiche di sviluppo territoriale locale: "Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo" è infatti una lettura geografica della relazione uomo-cibo nella società di oggi, con alcuni focus sulle dinamiche del nostro paese.

Il primo capitolo inquadra la relazione cibo-globalizzazione, attraverso un excursus storico e territoriale dei processi che hanno portato all'instaurazione di rapporti planetari nella produzione, commercializzazione e consumo degli alimenti. Partendo dal generale per arrivare nello specifico della questione alimentare, dopo una breve storia della globalizzazione spiegata attraverso l'uso delle teorie dello sviluppo, il capitolo si focalizza sui sistemi globali del cibo, proponendo un'analisi dei processi che caratterizzano l'evoluzione in chiave globale del sistema agroalimentare: la globalizzazione degli scambi commerciali, la partecipazione delle imprese multinazionali, la divisione internazionale del lavoro unita alle catene globali del cibo, la concentrazione della filiera (prevalentemente nei settori della distribuzione e vendita), tutti fenomeni che sovente ne alimentano un quinto, le geografie diseguali. Il capitolo prosegue con una riflessione sugli impatti territoriali della globalizzazione dei (e sui) sistemi del cibo, che i due Autori traggono da diverse fonti: dall'analisi delle tre forze che caratterizzano le relazioni tra cibo e globalità proposta da Wiskerke (2009) – disconnessione tra produttori e consumatori, sradicamento del cibo dai propri luoghi di produzione, separazione tra le fasi della filiera – e da un'inchiesta giornalistica sui principali impatti territoriali di questo malsano rapporto tra cibo, territori e individui caratterizzato da inquinamento ambientale e degrado ecologico, perdita della qualità organolettica degli alimenti, incertezza dei consumatori nei confronti del cibo e diffusione di problemi di salute legati all'alimentazione. Il capitolo si conclude con un'analisi di due teorie che descrivono la complessità dell'evoluzione del sistema agroalimentare a scala mondiale: i *food regimes* e i *food systems/networks*. La prima descrive le strutture di produzione e consumo di cibo che si sono diffuse a scala mondiale (dal regime coloniale a quello produttivista che ha accompagnato la produzione di cibo dalla fine della seconda guerra mondiale fino agli anni '70, per lasciare poi spazio a uno nuovo,

in vigore ancora oggi, caratterizzato dall'enorme aumento del commercio mondiale, del capitale transnazionale, delle biotecnologie e da una generale deregolamentazione del settore). La seconda teoria propone una visione più olistica dei rapporti cibo/territorio/individui, evidenziando come i diversi "mondi" nel sistema globale del cibo (l'industria, il mercato, le risorse intellettuali, le relazioni interpersonali, solo per citarne alcuni) interagiscono tra di loro dando origine a un rapporto complesso che necessita di un'interpretazione sistemica o di rete.

Il secondo capitolo entra nello specifico dei sistemi locali del cibo, partendo da una discussione che, problematizzando il concetto di sviluppo locale, analizza in breve alcune teorie su questa prospettiva, evidenziandone continuità e discontinuità con le politiche coeve. Fatta questa premessa, i due Autori introducono il tema principale del capitolo, ovvero come la dimensione locale sia entrata nel dibattito sul cibo: partendo da un'analisi critica delle politiche di rilocalizzazione e dei benefici che da essa derivano per le comunità e l'ambiente, si vuole riflettere sulle ragioni che hanno portato l'associazione cibo-locale a divenire un *must* dei discorsi sul cibo, tanto da essere intrinsecamente e acriticamente sinonimo di qualità. Il locale, comunque, non va inteso solo come prossimità fisica, ma anche, a fianco di questa, come radicamento culturale in un territorio (*re-embeddedness*), come condivisione di valori e saperi, come forma di compartecipazione tra produttori e consumatori: rilocalizzazione e *re-embeddedness* producono un innovativo processo di riterritorializzazione del cibo che, probabilmente, altro non è che un ritorno a una pratica alimentare propria delle culture contadine che i nostri nonni ricordano ancora, rivestita, certo, di abiti globali, ormai imprescindibili. Segue una digressione critica sul locale, che citando diversi Autori tra cui Harvey, Born e Purcell e altri, problematizza la visione imprescindibilmente positiva di questa scala nelle relazioni tra territori, introducendo così il concetto di "trappola del locale", una visione miope che non tiene conto delle problematiche dimensioni sociali e ambientali, per non parlare dell'effettiva qualità degli alimenti. Si riprende poi il tema della riterritorializzazione del cibo, andando a esplorare il concetto di regione e di regionalizzazione che viene presentata sotto due prospettive, quella delle reti di produzione e consumo regionale (i *regional food networks*) e quella, più semplice ma anche più istituzionalizzata attraverso un sistema di certificazioni e di *label*, dei cibi regionali, marcatamente caratterizzati come prodotti di una specifica area. Al primo approccio vengono ricondotti i due concetti di *foodshed*, inteso come il bacino – sempre più globale – di approvvigionamento alimentare di una determinata area, e di bio-regione, che promuove una visione integrata delle necessità alimentari (ma non solo) umane e di rispetto delle risorse e dei cicli biologici. Sull'altro fronte, quello dei cibi regionali tipici, vengono menzionati i processi che portano al riconoscimento di marchi di tipicità evidenziandone criticità e benefici. Il capitolo si conclude con una breve riflessione sulla Politica Agricola Comunitaria, sul suo tragitto storico e sulle attuali politiche di sviluppo rurale.

Il terzo capitolo porta la questione alimentare nell'ambito urbano, teatro di politiche e situazioni di grandi squilibri (ne sono una testimonianza i cosiddetti *food desert*, le aree proprie dei paesi più evoluti economicamente che non offrono cibo di qualità ai propri cittadini), ma anche di processi di produzione. L'agricoltura urbana, nello specifico, si presenta in diverse forme che vanno dalla produzione agroindustriale entro i confini urbani, alla vera e propria agricoltura urbana, che si manifesta per lo più in forme di policoltura di piccola scala, in alcuni casi finalizzata alla sussistenza familiare. La città, comunque, è il palcoscenico per eccellenza della distribuzione e del consumo alimentare, ma anche della produzione di rifiuti. La prima si manifesta soprattutto attraverso la grande distribuzione organizzata che, allungando i *foodshed*, funge da tramite a geografie sempre più globalizzate; il secondo, e la progressiva gentrificazione degli spazi del consumo alimentare, porta con sé aspetti legati all'occupazione territoriale e alle geografie degli squilibri; il terzo tema si presenta come un grande ombrello per tematiche che vanno dal *food waste* alle politiche di riduzione degli sprechi alimentari, alla lotta contro gli imballaggi e alla trasformazione dello spreco in risorsa.

Queste tematiche si inseriscono nel cosiddetto *urban food planning*, le politiche urbane del cibo che si sviluppano nei contesti cittadini per reagire al sistema dominante, e che si manifestano in prassi alternative che prendono in considerazione aspetti sanitari, di giustizia sociale e ambientali e che sono spesso portate avanti da movimenti a favore del cibo (*food movements*) in molte parti del pianeta, soprattutto nelle aree ad avanzato sviluppo economico. Tra gli strumenti di questi movimenti vale la pena ricordare la rilocalizzazione delle filiere e le campagne a favore di un cambiamento nelle abitudini alimentari e degli stili di vita. Il capitolo si conclude con un invito ai geografi, italiani e non, ad approfondire questa tematica con studi di caso e monitoraggi sull'efficacia di questi strumenti di azione territoriale.

Il quarto capitolo propone un'ampia riflessione sulla questione dei diritti associati al cibo, un tema articolato e complesso, che gli Autori cercano di sviscerare in modo esaustivo per quanto con un chiaro intento di sintesi. Anzitutto scelgono di inquadrare la relazione cibo-salute in una prospettiva onnicomprensiva che, considerando lo squilibrato accesso agli alimenti a scala planetaria, produce effetti che vanno dalla fame all'obesità, che si presentano distribuiti in modo diseguale: per quanto la sottanutrizione sia prevalentemente un fenomeno delle aree del Sud del mondo, il suo contrario, l'obesità, non è necessariamente propria delle aree del ricco Nord, perché non associata a un eccesso di cibo quanto piuttosto a un accesso a cibo poco salutare – essendo un prodotto della malnutrizione – un fenomeno che caratterizza le aree povere del pianeta tanto nel Sud globale quanto nelle periferie svantaggiate del Nord, dove i *food desert* sono sempre più diffusi. È, in sintesi, un fenomeno proprio di tutti gli individui con reddito basso in una società globa-

le nella quale cibo salutare e stile di vita sano – accompagnati anche da mode alimentari e dall'ossessione per la magrezza – sono sempre più dei marcatori di ricchezza. Questo pensiero viene sviscerato ulteriormente e più approfonditamente nella parte seguente del capitolo, dove i due Autori propongono un'ampia riflessione sul diritto al cibo facendo uso di dati e approcci differenti, tra cui spicca quello di Amartya Sen. Per il famoso professore indiano, premio Nobel per l'economia nel 1998, l'accesso al cibo e la presenza di carestie non sono una conseguenza della mancanza di alimenti quanto piuttosto della diseguale distribuzione dei redditi a cui si associano altri fattori sociali come l'istruzione e le condizioni igienico-sanitarie che non garantiscono un equo diritto al cibo. Quest'ultimo è stato sancito in ambito internazionale, fin dalla metà degli anni '90 del XX secolo, da diversi documenti che ne hanno fatto un pilastro della dignità personale di ogni individuo. Diversamente dal diritto al cibo, la sicurezza alimentare – un concetto vasto e multidimensionale – riguarda l'accesso fisico ed economico agli alimenti, e si fonda sulla disponibilità, l'accesso, l'utilizzo di cibo e la sua stabilità temporale, per tutti gli esseri umani. In conclusione di capitolo i due Autori propongono una riflessione sui punti di convergenza e di divergenza dei due concetti da cui emerge che, sebbene apparentemente il diritto al cibo possa essere interpretato come uno strumento per raggiungere la sicurezza alimentare, a un livello più approfondito di analisi l'obiettivo finale da perseguire è evidentemente il diritto al cibo, attraverso maggiori garanzie di sicurezza alimentare.

Il quinto capitolo analizza i movimenti del cibo introdotti nel terzo capitolo, partendo da quattro tendenze politiche presenti nei discorsi e nelle prassi territoriali proposte da Holt-Giménez e Yang nel 2011, due delle quali – la neoliberista e la riformista – si allineano con il sistema dominante mentre le altre due – la progressista e la radicale – lo mettono in discussione, proponendo modelli alternativi, che si incentrano sul concetto di giustizia (prospettiva progressista) e sovranità (prospettiva radicale) alimentare. Diversamente dai concetti analizzati nel capitolo precedente, quello di giustizia alimentare non presenta una sua teorizzazione nelle istituzioni globali, ma è piuttosto caratterizzato da diversi tentativi definitori da ambiti sociali e accademici diversi, che implicano l'obiettivo finale di arrivare a soddisfare i bisogni umani fondamentali. La sovranità alimentare, dal suo lato, implica il bisogno di vedersi garantito il diritto a cibi adeguati non solo dal punto di vista nutritivo, ma anche culturale e ambientale. L'ultima parte del capitolo sviluppa il tema delle reti agroalimentari alternative – le *alternative food networks* – nelle quali diventa fondamentale il ruolo del consumatore che, effettuando una precisa e critica scelta politica, diviene fautore di un cambiamento in senso qualitativo nel sistema grazie alle sue richieste specifiche di cibo sano ed ecologicamente sostenibile. Seguono alcuni esempi di *alternative food networks*, quali i mercati contadini, i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e la ben più rara *Community Supported Agriculture*.

Si apre così l'ultimo capitolo, una discussione sul ruolo della cooperazione internazionale nei sistemi del cibo, nel quale gli Autori propongono un'utile digressione sulla teorizzazione geografica dei concetti di territorializzazione, territorialità e *geographicalness*, riletti sotto la triplice prospettiva dell'autosufficienza, della sicurezza e della sovranità alimentare. L'attuazione di questi processi è intrinsecamente connessa alla presenza di soggetti territoriali che intervengono con un ruolo che spesso diventa vitale nei paesi del Sud del mondo: viene così presentata una breve carrellata delle possibili strategie di intervento dei diversi attori della cooperazione interazionale. L'ultima parte del capitolo propone una interessante, per quanto breve, rilettura degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sotto la lente della questione alimentare, per arrivare a dimostrare, in conclusione del testo, che il cibo "rappresenta un ombrello sotto cui è possibile, e necessario, provare a connettere i soggetti politici, gli attori economici e la società civile e i loro interessi, molto spesso confliggenti, per creare una visione condivisa di sviluppo: tanto dei sistemi alimentari, quanto del futuro del mondo" (p. 200).

Il testo è corredato da un ampio apparato bibliografico, da cui si potranno trarre spunti di lettura e approfondimento sulle molteplici questioni che si intrecciano in questa interessante opera.

In conclusione, il testo di Giacomo Pettenati e Alessia Toldo è un lavoro che, con concisione, cerca di presentare – come su una tavola imbandita le prelibatezze regionali – tutte le tematiche connesse a questo importante aspetto per lo studio geografico, questioni che hanno la necessità di uscire dall'accademia e diventare patrimonio conoscitivo di tutti, al fine di effettuare consapevolmente le proprie scelte alimentari. Un testo davvero eccellente sia per la didattica, sia per la divulgazione finalizzata all'educazione della società civile e della cittadinanza intera.

*(Elisa Magnani)*