

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
“L’ ORIENTALE”



Dipartimento di Scienze Umane e Sociali
XXXV ciclo di Dottorato in Studi Internazionali

INIZIATIVE LOCALI E DINAMICHE GLOBALI NEI
FOODSCAPES URBANI.
IL CASO DI DUE CITTÀ EUROPEE NON CAPITALI

Settore scientifico disciplinare M-GGR/02

candidata
Annachiara Autiero

Coordinatore del Dottorato
Prof. Raffaele Nocera

Tutor
Prof.ssa Libera D'Alessandro

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INDICE

RINGRAZIAMENTI	v
INTRODUZIONE	1
CAPITOLO I – SGUARDI INTERDISCIPLINARI PER UNO STUDIO DEL CIBO	6
1. LA CENTRALITÀ DEL CIBO NELLE SCIENZE SOCIALI: TEMI, APPROCCI E PRINCIPALI CONTRIBUTI	6
2. DAL CIBO NELLA GEOGRAFIA ALLA GEOGRAFIA DEL CIBO	12
3. GLOBALE, LOCALE, GLOCALE: LE SCALE DEL CIBO E LE LORO INTERDIPENDENZE	20
CAPITOLO II – RETI E PAESAGGI DEL CIBO TRA TRASFORMAZIONI SIMBOLICHE E MATERIALI	27
1. LE RETI DEL CIBO TRA SISTEMI GLOBALI INTENSIVI, LOCALI E ALTERNATIVI	27
2. RETI DEL CIBO E <i>URBAN FOOD POLICIES</i> : PIÙ SPAZIO PER LA SOSTENIBILITÀ?	33
3. PROCESSI GUIDATI E AZIONI INDIVIDUALI NELLA COSTRUZIONE DEI PAESAGGI DEL CIBO	39
4. RURALE, URBANO, “RURBANO”: PAESAGGI DEL CIBO INTERCONNESSI	43
4.1 COME IL CIBO CAMBIA IL VOLTO DELLA CITTÀ: LETTURE E INTERPRETAZIONI DEI <i>FOODSCAPES</i> URBANI	48
CAPITOLO III – COMMERCIO, CONSUMO E CIBO IN CITTÀ	52
1. COMMERCIO, CONSUMO E CIBO	52
2. DAL CENTRO ALLA PERIFERIA E VICEVERSA: ASPETTI SIMBOLICI E MATERIALI DEL COMMERCIO E CONSUMO DI CIBO NELLA CITTÀ CONTEMPORANEA	57
3. L’AVANZATA DEL CIBO NEI PROCESSI DI RIFUNZIONALIZZAZIONE E RIQUALIFICAZIONE URBANA	65
4. UNA LETTURA DEL RAPPORTO TRA CIBO E CITTÀ AL DI LÀ DELLE CATEGORIZZAZIONI: COSA SI INTENDE PER <i>FOODIFICATION</i> ?	71
CAPITOLO IV – CIBO – CULTURA: UN BINOMIO CHE TRASFORMA LA CITTÀ	75
1. PREMessa ALLA SCELTA DEI CASI STUDIO E METODOLOGIA D’INDAGINE: DUE CITTÀ EUROPEE NON CAPITALI	75
2. SIVIGLIA: DINAMICHE, PROCESSI E SPAZI DEL CIBO IN CITTÀ	84
2.1 NUOVI SPAZI DEL CIBO A NORD DEL CENTRO ANTICO	87
2.2 DA SUD A OVEST DELLA CITTÀ: DIFFORMITÀ E TRATTI COMUNI TRA L’AREA SUD DEL CENTRO ANTICO E IL QUARTIERE DI TRIANA	94
2.3 LA “RECONQUISTA” DEL VERDE: ORTI URBANI AL CENTRO E IN PERIFERIA TRA “PRETESE” DI AUTOPRODUZIONE E AGRICOLTURA SOCIALE	103
3. PORTO: DINAMICHE, PROCESSI E SPAZI DEL CIBO IN CITTÀ	110
3.1 <i>CULTURE LED REGENERATION</i> E AVANZATA DEL CIBO: IL CASO DI CEDOFEITA NELLA <i>BAIXA</i>	114
3.2 INNOVATIVI, ALTERNATIVI, TURISTICI: STORIA E FUNZIONI DI ALCUNI MERCATI DELLA CITTÀ	135
CONCLUSIONI	144

<u>BIBLIOGRAFIA</u>	<u>152</u>
<u>INDICE DELLE IMMAGINI</u>	<u>175</u>
<u>INDICE DELLE FIGURE E DEI GRAFICI</u>	<u>176</u>

“Mangerete meno di quanto desiderate e più di quanto meritate.”

The Menu.

Mylod M.

“[...] mi portai alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato che s’ammorbidisse un pezzetto di *madeleine*. Ma nello stesso istante in cui il liquido al quale erano mischiate le briciole del dolce raggiunse il mio palato, io trasalii, attratto da qualcosa di straordinario che accadeva dentro di me. Una deliziosa voluttà mi aveva invaso, isolata, staccata da qualsiasi nozione della sua casa. Di colpo mi aveva reso indifferenti le vicissitudini della vita, inoffensivi i suoi disastri, illusoria la sua brevità, agendo nello stesso modo dell’amore, colmandomi di un’essenza preziosa: o meglio, quell’essenza non era dentro di me, io ero quell’essenza.”

Dalla parte di Swann.

Proust M.

“O trattore è addeventato
na vetrina pe’ guardà:
nun ce truov”o cucenato
nè chi sàpe cucenà.
[...]
Si cucine cumme vogl”i’,
io te pavo cumme vuo’ tu,
ma si pavo cumme vuo’ tu,
e nun magno cumme vogl”i’,
io te pavo cumme vuo’ tu,
ma me nn’esco e nun torno cchiù.”

Si cucine cumme vogli’.

De Filippo E.

RINGRAZIAMENTI

Prima di procedere alla trattazione di questo lavoro, frutto di tre anni tanto esaltanti quanto complicati, è doveroso da parte mia ringraziare tutte le persone che mi hanno offerto stimoli, idee, aiuto e sostegno.

Questa tesi non avrebbe infatti mai visto la luce senza il supporto della mia instancabile tutor, la professoressa Libera D'Alessandro, che nonostante i suoi innumerevoli impegni, non ha mai smesso di seguirmi, correggermi, aiutarmi e spronarmi, ampliando i miei orizzonti di ricerca e di studio.

Un ringraziamento molto sentito e speciale va alla professoressa Lida Viganoni, che mi ha seguita durante i primi passi di questo tortuoso cammino e che ha sempre creduto in me, nel mio entusiasmo e nella mia voglia di mettermi in gioco. Grazie ai suoi insegnamenti, al suo impeccabile e coinvolgente modo di trasmettere conoscenza mi ha aperto la strada allo studio di geografie che non immaginavo potessero esistere.

Altro indispensabile e doveroso ringraziamento va al professor Rosario Sommella che mi ha aiutata a sciogliere importanti dubbi attraverso suggerimenti e consigli che, oltre ad essere stati preziosi, si sono rilevati stimolanti nell'ottica di intraprendere future ricerche.

Ringrazio inoltre per la loro disponibilità a rispondere alle mie domande e ad aprirmi la strada verso una più consapevole analisi delle città di Siviglia e Porto, la professoressa Gema Gonzalez Romero e il dottor Eduard Montesinos Ciuró dell' *Universidad de Sevilla*, il professor José Alberto Rio Fernandes dell' *Universidade do Porto* e il professor Pedro Guimarães dell' *Universidade de Lisboa*.

Un ulteriore debito ringraziamento per i suggerimenti, per l'attenzione ai contenuti esposti e per l'interesse mostrato ai temi di ricerca a me cari, va ai valutatori esterni di questo lavoro, il professor Emanuele Frixia dell'Università di Bologna e il professor Giacomo Pettenati dell'Università di Torino.

Mi preme oltretutto ringraziare di cuore tutte le giovani ricercatrici e i ricercatori con cui ho condiviso importanti passi di questo entusiasmante percorso di apprendimento, in particolare la dott.ssa Roberta Mingo e il dottor

Gianpiero Petraroli, con i quali spero di proseguire il cammino di ricerca, studio e amicizia intrapreso.

Voglio infine ringraziare le persone che amo e a cui ho scelto di dedicare questo lavoro: i miei genitori Vittoria Fruttaldo e Luigi Autiero; mia zia Rosa Fruttaldo; i miei fratelli Pasquale e Giulio Autiero; la fedele Nanà; le mie amiche lontane ma sempre vicine Teresa Miranda e Diana Varriale; il mio compagno di vita Ilario D'Amato, senza il cui sostegno non sarei stata in grado di raggiungere questo traguardo.

INTRODUZIONE

Il presente lavoro si inquadra nel complesso dibattito interdisciplinare degli studi sul cibo, scegliendo come chiave di interpretazione privilegiata per la descrizione dei fenomeni connessi a cibo e trasformazioni urbane – in relazione a quanto in forma interdipendente si profila anche nelle dimensioni rurali – quella geografica. L'intero ragionamento si articola provando a integrare a determinate interpretazioni i significati dei fondamentali avanzamenti apportati al tema in diverse discipline.

Alla luce degli innumerevoli contributi che arricchiscono il *corpus* degli studi sul cibo, il lavoro non pretende restituire una ricostruzione dell'intero dibattito nell'ambito delle scienze umane e sociali; si focalizza bensì su specifici aspetti che relazionano l'essenza del cibo a precisi capisaldi epistemologici della geografia come scale, reti, spazi e paesaggi.

Sotteso all'intero discorso, risalta il ruolo e il valore che il cibo assume in termini simbolici nella civiltà postmoderna, riferendoci ad esso come a qualcosa di più rispetto al solo concetto di nutrimento finalizzato alla sopravvivenza degli esseri umani (Finkelstein, 1999).

La prima parte traccia un quadro relativo allo stato dell'arte e ai principali contributi connessi al tema, primariamente in chiave interdisciplinare per poi passare ad un'analisi più strettamente geografica, attraverso cui vengono introdotti i contenuti chiave dell'intero studio. Si articola in tal senso un discorso legato alle dimensioni materiali e simboliche attraverso cui analizzare il cibo, esplicitando la necessità di osservare i fenomeni tenendo sempre in considerazione i complessi scenari che si manifestano in relazione alle interdipendenze e alle interrelazioni che prendono forma a diverse scale.

Il ragionamento prosegue soffermandosi sulla struttura delle reti del cibo, oltre che su di un piano materiale, soprattutto dal punto di vista simbolico. Gli spazi sono i protagonisti della costruzione di reti sulle quali si riverberano sentimenti etici, morali e ideologici che comportano scelte

ben precise di produzione, lavorazione, commercializzazione e consumo di cibo, in grado di fomentare lo sviluppo di precise politiche alimentari.

Calate dall'alto o costruite dal basso, le *Food Policies*, non senza criticità, stanno diventando uno strumento attraverso cui rivendicare e, a seguito della loro formalizzazione e applicazione, realizzare la costruzione di sistemi del cibo più equi e sostenibili.

La sostenibilità diventa il concetto portante di una serie di importanti rivendicazioni – sia da parte delle istituzioni, sia di gruppi o singoli soggetti – affermandosi sempre di più nel vasto panorama di scelte correlate al cibo. Questo importante discorso viene affrontato anche in relazione a componenti legate alle disuguaglianze socio-economiche e alle possibilità materiali di accesso per tutti a un cibo più sano.

Successivamente, il lavoro si rivolge ai paesaggi del cibo, intesi come strumento analitico per la comprensione delle dinamiche di trasformazione a cui assistiamo negli spazi urbani e rurali. L'importanza di studiare il paesaggio deriva dalla capacità che le persone, singolarmente o collettivamente, assumono nella sua costruzione¹. Le iniziative che stanno determinando la trasformazione dei nuovi sistemi del cibo, in cui il ruolo dei consumatori e delle loro scelte è diventato centrale, hanno chiaramente un impatto significativo sulla forma dello spazio e sui cambiamenti sia fisici, sia simbolici, leggibili attraverso una accurata analisi del paesaggio. In tale contesto, si esamina il concetto di *foodscapes*, che Pettenati definisce come “l'insieme di tutti i luoghi fisici e virtuali nei quali una persona viene in contatto con il cibo nel corso della sua vita quotidiana e al tempo stesso l'insieme delle influenze materiali, socio-culturali, economiche e politiche che influenzano le scelte alimentari ad ogni livello” (2017, p. 119). In tale ottica, ad ogni scala il cibo costruisce insieme complessi di paesaggi formati da strutture, segni ed elementi riscontrabili all'interno di un determinato territorio.

¹ La letteratura e il dibattito sul paesaggio in geografia sono particolarmente estesi e complessi. In questo lavoro, l'attenzione sarà specificatamente rivolta ai paesaggi del cibo. Per questa ragione, per approfondimenti sul modo in cui ci si riferisce e si interpreta il concetto di paesaggio si vedano i testi di Dematteis (1985); Cosgrove (1998); Raffestin (2005); Wylie (2007).

Su queste basi, nella terza parte si articola un'approfondita riflessione sul ruolo del commercio e del consumo di cibo nella città contemporanea; questi ultimi si configurano come imprescindibili chiavi analitiche per la comprensione delle dinamiche di costruzione di paesaggi urbani, centrali e periferici, dominati in prevalenza dal cibo. L'analisi basandosi su presupposti concernenti il grado di *embeddedness* del ruolo materiale che il cibo svolge nei territori, si concentra infatti sulla decostruzione di categorizzazioni che in prevalenza relegano il potere trasformativo del cibo a dinamiche circoscritte agli spazi centrali. È per questo motivo che viene approfondito il concetto di *foodification*, evidenziandone le spesso controverse interpretazioni riscontrate in parte della letteratura sul tema.

In relazione a quanto descritto, questa parte del lavoro, si focalizza anche sulla centralità del cibo nei processi di riqualificazione e ri-funzionalizzazione di determinate aree della città. Sempre più spesso il cibo, i *format* attraverso cui viene commercializzato e le modalità attraverso cui viene consumato si convertono in *drivers* di processi volti a risignificare precisi spazi urbani. In questo genere di fenomeni, svolge un ruolo di primaria importanza la cultura, intesa sia come elemento attraverso cui i singoli o le collettività interpretano ciò che li circonda, sia come arte, eventi o manifestazioni volti ad animare la città.

Nella seconda interpretazione, la cultura presenta lo stesso potenziale trasformativo del cibo, convertendosi in uno strumento tipicamente postmoderno utilizzato sia dalle amministrazioni, sia da gruppi informali o meno di abitanti, allo scopo di valorizzare, animare e ri-funzionalizzare determinate aree della città. In tale ottica, esaminare l'insorgere di un dato *foodscape*, analizzando parallelamente i processi legati allo sviluppo di specifiche manifestazioni o eventi culturali, può fornire interessanti interpretazioni relative alla centralità del cibo negli spazi urbani contemporanei. Il cibo, in particolare quello tradizionale e i prodotti gastronomici locali, vanno interpretati come espressioni culturali a tutti gli effetti e sono ormai centrali nell'ampliare l'offerta e i flussi turistici, poiché in grado di produrre quel tipo di "esperienza autentica", spasmodicamente ricercata da turisti e visitatori nell'epoca dell'omogeneizzazione spaziale ed esperienziale della globalizzazione (Ivona e Privitera, 2015).

Sulla base di tali presupposti, nella quarta e ultima parte del lavoro si presentano i risultati delle indagini di campo svolte nei mesi di giugno e luglio 2022, in due città europee non capitali. La scelta della scala d'indagine si è orientata sulle città di Siviglia e di Porto per ragioni ben precise. *In primis* si tratta di due centri urbani che, nel contesto europeo, sono generalmente considerati più periferici e marginali nell'ottica della lettura di macro-fenomeni che risultano tendenzialmente più chiari e leggibili in città capitali o comunque di dimensioni più estese. Tutto questo, anche sul piano dell'accoglienza e della diffusione di determinati tipi di pratiche, in questo caso connesse al cibo. In secondo luogo, queste due città, si collocano in uno scenario, in cui come sottolinea D'Alessandro, sembrano esprimersi specificità locali nelle risposte a fenomeni globali, in grado di originare una complessa ibridazione tra omogeneizzazione e unicità (2018, p. 172).

Metodologicamente, si è scelto di utilizzare strumenti di ricerca essenzialmente qualitativi: sopralluoghi; mappature; diari di bordo; osservazione partecipante; interviste semi-strutturate e foto-testimonianze. In effetti, un'indagine volta ad interpretare in particolare gli aspetti simbolici che comportano la sempre crescente influenza del cibo nel determinare la forma dello spazio urbano, implica una modalità d'analisi in grado di evitare un'esclusiva e lapalissiana raccolta di dati. L'obiettivo delle indagini di campo è invece quello di esplorare l'intricato intreccio di percezioni, esperienze soggettive, sentimenti etici e morali, ansie e aspettative che si proiettano sulla morfologia dei paesaggi urbani.

Nella città di Siviglia, l'indagine ha previsto l'analisi della diffusione – localizzata in specifiche parti della città – di determinate tipologie di cibo, connesse anche a precise caratteristiche di sviluppo socio-culturale, economico e allo svolgimento di eventi che nel tempo hanno contribuito a riconfigurare la morfologia simbolica e materiale delle aree di studio selezionate.

Il lavoro di campo è proseguito poi in un'area periferica della città, in cui l'indagine si è concentrata sull'analisi dei fenomeni generatisi a seguito dell'istituzione di vasti orti urbani, focalizzandosi sul processo di riqualificazione dell'area, originariamente destinata allo sversamento di

materiali di risulta. Ci si interroga inoltre – nell’ottica di comprendere il successo delle esperienze di autoproduzione – sulla capacità di questo spazio di far fronte o meno al fabbisogno di verdure e ortaggi da parte degli assegnatari dei lotti e delle loro famiglie.

Nella città di Porto, la ricerca ha previsto un *focus* centrato sulla capacità che commercio e consumo di cibo hanno nel produrre determinate tipologie di *foodscapes* quando e se associati all’elemento “cultura”. La prima parte dell’indagine ha infatti riguardato le trasformazioni di una specifica area della città in cui l’apertura di una serie di importanti gallerie d’arte contemporanea ha comportato il progressivo e parallelo sviluppo di *foodscapes* con peculiari caratteristiche.

Alla luce del rilevante ruolo storicamente esercitato dai mercati nella città, l’indagine prosegue analizzando quattro aree mercatali in grado di esemplificare le più significative tendenze in fatto di commercio e consumo di cibo. Il lavoro in questi spazi, oltre ad evidenziare le forme di riadattamento del commercio tradizionale a prassi più postmoderne e contemporanee, è volto soprattutto a comprendere la diffusione di determinate tipologie di cibo in relazione alla localizzazione dei mercati e al modo in cui vengono organizzati materialmente e simbolicamente.

Gli esiti del lavoro e le evidenti connessioni tra le riflessioni presentate nella parte teorica e i risultati delle indagini di campo sono accuratamente riportati nelle conclusioni di questo lavoro.

CAPITOLO I

SGUARDI INTERDISCIPLINARI PER LO STUDIO DEL CIBO

1. LA CENTRALITÀ DEL CIBO NELLE SCIENZE SOCIALI: TEMI APPROCCI E PRINCIPALI CONTRIBUTI. — Negli ultimi trenta anni gli studi sul cibo sono diventati l'arena di un dibattito molto acceso tra gli esperti di diverse discipline, in particolare nell'ambito delle scienze umane e sociali.

Sebbene il numero degli scienziati sociali che si occupa di cibo sia cresciuto a dismisura negli ultimi trent'anni, il tema da un lato accumuna ma in parte ancora divide diverse discipline (Wilk, 2012, p. 471): infatti, nonostante l'ampio sostegno delle università e dei gruppi di ricerca all'interdisciplinarietà, spesso gli spazi e le istituzioni in cui dovrebbero aver luogo le collaborazioni interdisciplinari finiscono per essere dominati da una o due discipline, lasciando altre ai margini (ibid.). Gli studiosi spesso non comunicano tra loro e gli studi sul cibo sono ancora in fase di definizione.

Malgrado l'esistenza di questo divario, a nostro avviso ancora da colmare, nell'ambito delle scienze sociali il *corpus* di lavori sul cibo che mette in comunicazione diverse discipline sta rapidamente crescendo e ciò si mostra tanto più evidente alla luce della proliferazione di pubblicazioni, anche monografiche: corsi di studio, ecc. (Albala, 2012, p. xv), rendendo quest'ambito di ricerca epistemologicamente interdisciplinare.

Ricostruire e sistematizzare l'ampia raccolta di pubblicazioni sul cibo è un'impresa che hanno tentato diversi studiosi attraverso specifici lavori di

grande interesse: Atkins e Bowler (2001); Murcott et al. (2013); Belasco (2008), solo per citarne alcuni. Ciò ha certamente contribuito ad arricchire i punti di vista attraverso cui studiare il cibo, fornendo ai ricercatori l'opportunità di connettere le proprie specifiche conoscenze con quelle di altri e rafforzando dunque il carattere interdisciplinare di questo ambito di studio. Alla luce però di tali circostanze, riuscire a tracciare in questa sede un quadro completo ed omogeneo della dimensione e dell'importanza di tali raccolte, non evita il rischio di restituire una descrizione parziale ed incompleta. Per questa ragione, anziché enumerare e limitatamente descrivere il grande lavoro svolto in questo ambito, il paragrafo ricostruisce il *frame* della centralità del cibo nelle scienze sociali, focalizzandosi su specifici temi, discipline e contributi intesi come più funzionali a quanto si auspica di dimostrare nei capitoli che seguiranno.

Nell'introduzione del *Routledge International Handbook of Food Studies*, Albala (2012, p. xv) dichiara: “riunire questi capitoli in un insieme coerente è stata una sfida, in parte perché non esiste ancora un elenco completo di quali discipline appartengano agli studi sul cibo. I capitoli sono costituiti principalmente da quelle discipline e da quegli argomenti interdisciplinari che finora hanno suscitato attenzione, ma non devono assolutamente essere considerati esaustivi²”. Se ciò vale per le discipline che si occupano di cibo, un simile discorso può essere esteso alla vastità di temi e approcci possibili. Di fatti, come sottolineato da Murcott (2013, xxviii), nel cercare di capire cosa significhi *Food Studies* enumerando i temi che riguardano il cibo si rischia di limitarsi a girare intorno all'argomento.

La letteratura sul cibo è ormai così vasta che una selezione di temi è inevitabile (Atkins e Bowler, 2001, p. 107). Ciò vale anche e soprattutto per le scienze umane e sociali, nell'ambito delle quali è fondamentale considerare che all'interno delle singole discipline vi sono molti modi e prospettive attraverso cui studiare il cibo. Basti pensare ai lavori di Pilcher (2012, 2006) che affrontano lo studio del cibo attraverso diversi approcci

² Tutte le citazioni estrapolate dai testi in lingua originale in questo lavoro sono state tradotte a cura dell'autrice.

e punti di vista in ambito storico o a quelli di Bell e Valentine (1997) per quanto riguarda la geografia, e la lista potrebbe continuare.

Da un punto di vista interdisciplinare, gli sviluppi e le tendenze che hanno maggiormente influenzato i ragionamenti che seguiranno nei prossimi paragrafi e capitoli, fanno riferimento soprattutto a contributi di matrice geografica, storica, antropologica, sociologica ed economica.

Il primo tra i più significativi di questi avanzamenti si rintraccia in ambito storico e sociologico e si riferisce all'essenziale ruolo svolto dall'*École des Annales*³. Come sostenuto da Watts (2012, p. 3), gli studiosi della cosiddetta “Scuola degli Annali” hanno infatti determinato importanti trasformazioni negli approcci allo studio della storia, riorientando le proprie ricerche sulla società attraverso nuove fonti e nuovi metodi, liberandosi così dai modelli positivisti di una prima generazione di storici che cercava di studiare il passato fine a sé stesso.

I fondatori della scuola intrapresero studi che spesso si concentravano sulla storia dell'agricoltura e sui problemi relativi al sostentamento. Nel periodo in cui la scuola fu guidata da Fernand Braudel, lo studio del cibo divenne fondamentale nell'interpretazione dei fenomeni di crescita e contrazione economica, analizzati attraverso lo sviluppo delle crisi alimentari e le relative reazioni dei consumatori. Tra gli anni '80 e '90 del XX secolo, Jean-Louis Flandrin percepì il valore delle analisi simboliche e sociali del cibo spiegando la storia delle pratiche culinarie, delle abitudini alimentari e dei regimi alimentari di varie epoche e civiltà attraverso l'attenta lettura di libri di cucina, fonti letterarie e testi medici (ibid.).

Le diverse generazioni di appartenenti alla Scuola degli Annali hanno dunque posto le basi affinché gli studi sul cibo si affermassero come specifico campo di indagine nelle scienze sociali, contribuendo allo

³ Con *École des Annales* ci si riferisce a quello che è probabilmente stato il più importante gruppo di storici francesi del XX secolo, il cui nome si deve alla rivista fondata da Lucien Febvre nel 1947. Tra gli obiettivi della rivista e della scuola storiografica che ha ispirato, risulta rilevate l'innovazione metodologica legata soprattutto all'elaborazione di sofisticati strumenti qualitativi. Attraverso una stretta collaborazione con studiosi di altre scienze sociali, gli studiosi dell'*École des Annales* tentano di analizzare la storia attraverso una chiave di lettura 'globale' concepita come proposta di problemi e contrapposta ad un mero racconto di avvenimenti (Treccani.it, ultimo accesso 20/01/2023).

sviluppo delle contemporanee indagini sul tema nell'ambito di diverse discipline. Ad esempio, il lavoro di Braudel che collega la mercificazione del cibo e i problemi mondiali di approvvigionamento alimentare con lo sviluppo del capitalismo (Braudel, 1979) è un'opera fondamentale che ha connesso la geografia sociale alla storia economica (Watts, 2012, p. 12).

Altri fondamentali temi e contributi che, in maniera significativa, influenzano l'evoluzione degli studi sul cibo sono di matrice antropologica. Anche in questo caso, però, la mole di diverse prospettive e approcci permetterà la descrizione solo di una limitata parte di essi.

Gli antropologi hanno studiato le pratiche e le tradizioni legate al cibo da svariati punti di vista e per questo motivo è difficile individuare tutte le caratteristiche distintive dell'antropologia del cibo. Gli approcci maggiormente utilizzati ragionano in termini olistici e si avvalgono di metodi comparativi (Dirks e Hunter, 2012, p. 5).

Secondo Dirks e Hunter (ibid.) è possibile suddividere il campo d'azione degli antropologi in due distinti filoni: uno che affronta lo studio del cibo relazionandolo ad aspetti correlati alla vita sociale delle comunità, denominato antropologia del cibo; l'altro che si concentra su come abitudini e pratiche legate al cibo influenzino il benessere fisico, definito antropologia dell'alimentazione (ibid., p. 3). Il primo approccio risulta particolarmente interessante ai fini di quanto sarà in seguito esposto poiché i principali argomenti esplorati all'interno di questa tradizione hanno indagato e indagano i modi in cui si nutrono determinati popoli e regioni; le dinamiche di vari sistemi alimentari; le produzioni culturali derivanti dai diversi modi di mangiare; l'etnistoria di specifici prodotti; la formazione e il cambiamento degli *habitat* alimentari; gli effetti socioculturali della scarsità di cibo; le credenze, i rituali e i simboli legati al cibo (ibid.).

Tra gli studi più rappresentativi, realizzati tra gli anni '60, '70 e '80 del XX secolo, si possono citare quelli di Firth's (1966), Young (1971), Okere (1983) e Johnsson (1988). Questa generazione di antropologi si è essenzialmente occupata di rintracciare, nell'analisi di piccole comunità, elementi che dimostrassero come gli atti di bere e mangiare fossero il prodotto delle società e dunque di quanto facessero parte della vita

quotidiana, economica, politica e spirituale dei soggetti presi in esame (ibid. p. 6).

Le nuove generazioni hanno allargato il campo d'indagine occupandosi di fenomeni correlati al cibo nelle società su più larga scala. Con le stesse modalità di chi li ha preceduti, hanno prodotto interessanti analisi sulle abitudini alimentari di gruppi minoritari; ne sono un esempio i lavori di Goode, Theophano e Curtis (1984) e Gutierrez (1984, 1992) o quelli relativi alle abitudini alimentari degli abitanti di determinate aree urbane di Flynn (2005a, 2005b). Da alcuni anni l'antropologia si sta occupando anche di indagare le dinamiche dei sistemi alimentari su scala regionale e nazionale, evidenziando il ruolo che i processi globali svolgono nella trasformazione e ibridazione delle tradizioni locali (Wilk, 2006).

Nell'ambito invece dell'economia politica, i primi segnali di un reale e articolato interesse per gli studi sul cibo si sviluppano tra gli anni '70 e '80 del XX secolo con i lavori degli studiosi strutturalisti marxisti, elaborati a partire dalle teorie di influenti pensatori come Louis Althusser ma anche attraverso le analisi delle trasformazioni di economia e società dei regolazionisti, primo tra tutti Michel Aglietta (Atkins e Bowler, 2001, p. 6). L'economia politica si è occupata e si occupa di comprendere le dinamiche di sviluppo di sistemi alimentari su scala nazionale e globale che hanno sostituito prima l'agricoltura di sussistenza e poi quella commerciale orientata ai mercati regionali (ibid. pp. 21-22). In particolare, la disciplina focalizza l'attenzione sui ruoli del capitale e dello Stato nella ristrutturazione dell'economia e della società, insieme alle conseguenze per i diversi gruppi sociali (ibid.). Lavori di grande interesse, come quello di Fine (1994) o di Redclift (1984), si concentrano sulla lettura del ruolo delle istituzioni finanziarie, sui processi di lavorazione e commercializzazione del cibo in relazione al potere, agli interventi e alle politiche statali.

Una significativa trasformazione negli approcci e nelle prospettive di indagine nell'ambito degli studi sul cibo avviene negli anni '90 del XX secolo e ancora perdura. La cosiddetta "svolta culturale"⁴ delle scienze

⁴ La svolta culturale si è diffusa a partire dai primi anni Settanta tra gli studiosi di diverse discipline afferenti alle scienze umane e sociali. Questa "svolta" era finalizzata a porre al

sociali ha prodotto anche nuove modalità attraverso cui indagare il cibo, conferendo maggiore importanza all'utilizzo di metodologie qualitative. Ciò è dipeso anche dalle profonde e rapide trasformazioni che la società sta sperimentando a partire da quegli anni e in cui il cibo – inteso in qualità di elemento dotato di oggettiva materialità ma anche di grandi cariche simboliche – sembra essere diventato una componente centrale. Basti pensare ad alcuni fenomeni: alla mole di programmi di cucina diffusa sui più disparati canali e mezzi di comunicazione; alla disponibilità di prodotti provenienti da ogni angolo del pianeta; alle crisi economiche e alle relative crisi alimentari che hanno portato all'attenzione dei consumatori problemi come la sicurezza e la sostenibilità alimentare con una conseguente sfiducia nei confronti dei processi di produzione e commercializzazione su larga scala. In tale contesto, filoni di studio nati a partire dalla svolta culturale come post-modernismo e post-strutturalismo sono utilizzati per riassumere i recenti sviluppi metodologici e teorici nelle scienze sociali (Atkins e Bowler, 2001, p. 8), anche in relazione al cibo e ai più diversificati fenomeni ad esso collegati. Come suggerito dai geografi del cibo Atkins e Bowler (2001, p. 7), la svolta culturale ha permesso di comprendere la natura della conoscenza alimentare attraverso la sua costruzione sociale piuttosto che basarsi solo su resoconti scientifici o storici descrittivi "oggettivi". È a partire da questi presupposti che, in ambito sociologico, si sviluppano lavori che saranno di particolare stimolo anche per studiosi afferenti ad altre discipline. Anche se attraverso diverse prospettive, tra i più interessanti si inseriscono i lavori di Finkelstein (1999; 2004), Ritzer (1993), Zukin (1991; 2008), che si sono occupati di osservare e analizzare le trasformazioni nel modo di intendere il cibo e delle pratiche di preparazione, acquisto e consumo quotidiano in epoca post-moderna, in relazione anche alla trasformazione dei luoghi e delle città. Tra gli studi sociologici in tal senso più significativi vanno inoltre segnalati quelli intrapresi da Warde (1997, 2007, 2014a, 2014b), che oltre ad occuparsi di delineare e definire lo sviluppo della sociologia del cibo, ha esaminato a

centro dei dibattiti contemporanei la cultura, distaccandola dalle concettualizzazioni tipiche dell'epistemologia positivista.

fondo la centralità del consumo e dei consumatori nella costruzione di nuovi spazi, tempi e modi di intendere il cibo e l'alimentazione.

Negli stessi anni, in un'ottica più critica, legata soprattutto ai temi delle diseguaglianze sociali, economiche, di genere e razza nascono e proliferano anche i lavori appartenenti al filone dei così detti *Critical Food Studies*. Colombino (2014, p. 647) lo definisce “un campo interdisciplinare, a cavallo tra studi umanistici e scienze sociali, che accoglie sotto il proprio ombrello un'ampia varietà di approcci teorici e metodologici volti ad analizzare temi quali la produzione, la trasformazione, la comunicazione, la circolazione, la rappresentazione, il consumo, lo smaltimento e il riciclo del cibo.” Gli studi critici sul cibo promuovono e producono indagini critiche a partire dall'analisi delle culture e delle politiche alimentari contemporanee, rifacendosi a studi precedenti ma più eterogenei. Gli obiettivi generali sono quelli di sviluppare ragionamenti teorici innovativi e materiale empirico per contribuire – ma anche per iniziare a delineare più compiutamente – i confini e i punti di incontro per un'agenda di ricerca e di scrittura critica sul cibo (Abbots e Lavis, 2013, p. 289). Per queste ragioni i temi trattati, oltre ad essere dei più disparati, affrontano questioni sul cibo collegate alle maggiori prospettive, problematiche e contraddizioni della società contemporanea. Ragionamenti legati al corpo inteso come luogo di significato nella comprensione dei temi connessi alla salute e all'identità, alle questioni di genere, razza e cultura sono solo alcuni degli oggetti di indagine degli studi critici sul cibo. Diversi lavori e pubblicazioni, come quelle di Carolan (2011), Lupton e Feldman (2020), Slocum e Saldanha (2013) e il già citato di Abbotts e Lavis (2013) si ascrivono a questo interessante e denso filone di studi sul cibo.

Il quadro presentato raccoglie alcune delle esperienze che testimoniano la natura interdisciplinare degli studi sul cibo e che, cosa più importante, rappresentano un apporto fondamentale agli avanzamenti nel campo della geografia che saranno presentati nel prossimo paragrafo.

2. DAL CIBO NELLA GEOGRAFIA ALLA GEOGRAFIA DEL CIBO.

– Anche nello specifico caso della geografia, tracciare un esaustivo quadro sullo stato dell'arte della ricerca sul cibo è un'impresa ardua tanto quanto

quella sull'interdisciplinarietà in precedenza descritta. Sebbene l'incremento di contributi da parte dei geografi in quest'ambito sia abbastanza recente, poiché si è notevolmente sviluppato negli ultimi trent'anni, la proliferazione e la diversificazione di lavori sul tema rendono arduo il compito di delineare un resoconto completo delle caratteristiche di quella che, tra altre, è ormai considerata una sotto branca della geografia *tout court* e cioè, la geografia del cibo. In linea però con quanto evidenziato nel precedente paragrafo risulta necessario sottolineare che, nella sua specificità, la maggior parte della ricerca geografica sul cibo, si avvale di strumenti interpretativi e di chiavi di lettura essenzialmente interdisciplinari. Cook et al., (2006, p. 656) hanno infatti definito quelle del cibo “(un)disciplined geographies”, proprio in virtù della difficoltà di collocarne lo studio nell'ambito di un'unica disciplina (Dansero et al. 2017a, p. 17).

Ci sono diverse possibilità attraverso cui indagare il cibo geograficamente. Gli approcci della geografia storica, culturale, economica o politica sono solo alcuni esempi e ognuno di essi presenta determinate specificità, dibattiti interni e letterature di riferimento. Per questa ragione, come per il precedente paragrafo, sarà prediletta una lettura dei temi, degli approcci e dei contributi che hanno maggiormente influenzato le riflessioni che saranno esposte e talvolta rianalizzate in chiave critica nei successivi capitoli.

In realtà, il tema del cibo in geografia è sempre stato in qualche modo presente, sotto forma di riflessioni tematiche o settoriali (Dansero et al., 2017a, p. 5), focalizzandosi quasi unicamente su temi e questioni legate alla produzione. I primi segnali dello studio geografico del cibo si rintracciano nell'ambito della geografia dell'agricoltura, anche se secondo Winter, questa branca si è per molto tempo limitata ed esaminare il cibo esclusivamente in qualità di materia prima⁵ (Winter, 2003b, p. 23). Il vero grande cambiamento si è verificato a partire dal così detto *Consumption*

⁵ In realtà – in forma del tutto eccezionale e sovversiva – il geografo Reclus (1901), già agli inizi del XX secolo ragionava sulla moralità di determinate pratiche e scelte alimentari, osservando il cibo da una prospettiva in parte slegata dalla sua materialità.

*Turn*⁶, consolidatosi all'incirca alla metà degli anni Novanta del Novecento (Winter, 2003a; Colombino, 2014). Questa nuova visione, fortemente legata a tendenze postmoderne, ha dato origine ad una nuova concettualizzazione e ad un rinnovato interesse per il consumo e alle sue interrelazioni con aspetti culturali. Ne è nata una nuova geografia culturale, a cui si orienteranno anche molte riflessioni nell'ambito della geografia politica ed economica, conferendo alla cultura un ruolo fondamentale per la comprensione di fenomeni legati a consumo e scelte dei consumatori (Winter, 2003a; Jackson, 2002). Tutto questo ha avuto un impatto molto significativo sugli sviluppi degli studi geografici sul cibo, sancendo in qualche modo il passaggio “dal cibo nella geografia” alla “geografia del cibo”⁷. In altre parole, il cambiamento di prospettiva che ha determinato il passaggio da uno studio del ruolo delle dinamiche economiche e di potere, in base agli approcci della geografia economica più tradizionale⁸, a quelli della nuova geografia culturale hanno infatti posto al centro del dibattito questioni legate alle relazioni che intercorrono tra pratiche quotidiane di consumo, sistemi di produzione globale, percezioni soggettive e storie personali dei consumatori (Jackson, 2009, 2010, 2015); producendo in seguito significativi avanzamenti anche nell'ambito della geografia del cibo. In questa prospettiva tra i primi e fondamentali testi in cui il tema del consumo di cibo è affrontato attraverso un'attenta lettura dei contesti spaziali in cui si produce, tenendo conto di dimensioni sia materiali, sia simboliche, troviamo il lavoro di Bell e Valentine (1997), considerato ormai un baluardo nello studio della geografia del cibo. Sotto altri aspetti e con un approccio essenzialmente differente, un altro importante contributo al

⁶ Con *Consumption Turn* si intende la svolta, sviluppatasi soprattutto tra la metà degli anni '90 del Novecento e l'inizio del XXI secolo, finalizzata a considerare il consumo una pratica fondamentale per analizzare tra altre, anche le dinamiche di spazi, luoghi e paesaggi, specie nei contesti urbani. I consumatori e loro scelte, inevitabilmente connesse ad aspetti simbolici e ideologici, diventano in tale contesto indispensabili nella costruzione di determinati scenari (Warde, 2014a).

⁷ Per approfondimenti v. Atkins (1998).

⁸ Per approfondimenti su questo dibattito v. Marsden (2000); Martin e Sunley (2001).

cambiamento delle modalità di affrontare lo studio del cibo ma non solo, proviene dalla *New Retail Geography*⁹.

Le riflessioni sulla centralità dei consumatori in base ai nuovi approcci geografici allo studio del cibo hanno permesso di collegare i sistemi sociali a quelli ambientali, svelando alcune delle dinamiche strutturali della società e con esse specifiche relazioni di potere. In tale contesto, il consumo viene a configurarsi come un processo socialmente situato e culturalmente integrato piuttosto che come un'isolata occasione di scambio. In quest'ottica la cultura, le dinamiche sociali, morali, il consumo e l'economia politica si intrecciano in un rapporto di reciproco scambio e influenza. Il cibo contemporaneo, in quanto merce, mette in comunicazione i singoli consumatori con agenti sconosciuti e spesso lontani, creando un intricato percorso che porta il prodotto "dalla fattoria alla tavola". Questo approccio, attraverso l'analisi delle complessità che caratterizzano la società postmoderna e i meccanismi del mondo globalizzato, indaga il legame indissolubile tra cibo, territorio, pratiche di consumo e produzione.

Il consumo del cibo e le sue geografie sono ben più complesse di quanto messo in luce da molti studi sulle filiere agroalimentari e un corposo filone di ricerca lo evidenzia in modo efficace (Colombino, 2014, p. 650). L'approccio *Follow the Thing* (Cook, 2004), che intreccia prospettive sociali, culturali ed economiche con i principi dell'*Actor Network Theory*¹⁰ di Bruno Latour (2005), ha come scopo quello di ragionare sul cibo, letteralmente "seguendo la cosa", comunicando la necessità di ampliare il dibattito su produzione e consumo, sollecitando anche un pubblico non "accademico" e cioè quello dei consumatori. Questo metodo pone inoltre l'accento sulla possibilità di poter ricostruire la biografia di un prodotto non necessariamente partendo dal punto in cui il processo di produzione è

⁹ La *New Retail Geography* è una sotto disciplina della geografia del commercio, emersa negli anni '90 del Novecento, che si concentra sullo studio del commercio intrecciando la dimensione economica a quella culturale (Wrigley, 2009, p. 479).

¹⁰ L'*Actor Network Theory* è un modello teorico che sostiene l'idea che ogni fatto sociale sia il risultato di una complessa rete di interazioni tra soggetti umani e non umani. L'utilizzo dei principi dell'*Actor Network Theory* nell'ambito degli studi sul cibo e più in generale di merci e prodotti è al centro di un acceso dibattito. Per approfondimenti sul tema in campo geografico, v. Marsden (2000); Schatzki et al., (2001); Winter (2003b); Shove et al. (2012).

partito, poiché i passaggi che il cibo compie per giungere sulle nostre tavole sono innumerevoli, complessi e collegati a singoli contesti sociali e culturali, intrisi di specifiche pratiche e simbologie. In altre parole, come sottolinea Colombino (2014, p. 650), quest'approccio critica l'idea che il consumo del cibo sia semplicemente una pratica conseguente la sua produzione. Tra i maggiori studi realizzati attraverso l'utilizzo della metodologia *Follow the Thing*, si annoverano i lavori di Cook¹¹ e altri.

Al di là della diversificazione dei filoni e dei dibattiti, risulta interessante notare quanto, a partire dalle concettualizzazioni sopraesposte, la ricerca sul cibo-si sia ampliata e la relativa letteratura sia proliferata.

L'idea che i consumatori non siano soggetti passivi e che tanto le scelte individuali, quanto i contesti sociali e culturali influenzino l'economia, ha determinato lo sviluppo di specifici filoni di ricerca che si occupano di indagare la spazialità delle diverse tipologie di filiere che adattano i propri processi di produzione, lavorazione, commercializzazione e consumo di cibo ad un pubblico specifico. Infatti, le reazioni alle regole dettate dal sistema capitalista su scala globale non sempre corrispondono alle risposte che si producono alla scala locale. Con il *Quality Turn* (Ilbery e Kneafsey, 1998; 2000; Morris e Young, 2000; Goodman, 2003), sviluppatosi a partire dagli anni '90 del secolo scorso come reazione all'eccessiva industrializzazione dei sistemi alimentari, alle preoccupazioni relative all'uso di pesticidi, ai dubbi sulla provenienza dei prodotti, ai problemi legati alla fame e alla sostenibilità ambientale, iniziano a diffondersi idee relative a potenziali processi di ri-territorializzazione dei sistemi del cibo. Comincia a svilupparsi così un ampio filone della letteratura sul cibo in geografia dedicato alle reti alternative, a forme di contrapposizione alla produzione, lavorazione, distribuzione e commercializzazione di cibo così come intese dalla grande industria nel sistema capitalista e allo sviluppo di specifiche politiche sul cibo, spesso atte a favorire la ri-localizzazione dei sistemi alimentari. Questo tipo di riflessioni porta l'attenzione delle geografe e dei geografi sulle scale, sulle loro dimensioni e interrelazioni dei

¹¹ Per approfondimenti, v. Cook (2004); Redclift (2004); Cook e Harrison (2007); Cook e Harrison (2007); Cook et al. (2013).

fenomeni legati al cibo. In particolare, i piani di questi ragionamenti si basano sull'opposizione tra locale e globale, intendendo queste due scale non riferite ad una precisa estensione territoriale ma bensì ai due livelli di massimo contrasto in base a cui valutare le declinazioni che assumono i fenomeni. Una delle scale maggiormente esplorate nell'ambito della dimensione locale è quella urbana e dunque quella relativa al rapporto tra cibo e città.

Le città sono i luoghi in cui si materializzano e si palesano con maggiore evidenza le contraddizioni del sistema dominante e in cui, di conseguenza, si sviluppano per prime forme di resistenza. Tutto questo perché la maggior parte del totale della popolazione mondiale vive e si concentra nelle città. Tornando alla rinnovata centralità del consumo, si tratta di consumatori le cui scelte individuali sono determinanti nel definire come possa evolversi il sistema alimentare (Dansero et al., 2017a, p. 6). Volendo inoltre collocare il discorso in merito allo sviluppo dei sistemi urbani del cibo all'interno di una dimensione storica, va considerato che il rapporto tra filiere alimentari e sistemi urbani risale alla nascita stessa del fenomeno urbano, come evidenziato da Dansero et. al. (ibid.), che a loro volta citano Emrys Jones: “alle spalle della rivoluzione urbana sta la rivoluzione degli approvvigionamenti, la capacità di controllare la disponibilità di cibo in insediamenti permanenti indipendentemente dalle attività di caccia e di raccolto”.

I rapporti tra cibo e città trovano terreno fertile nel dibattito e nelle riflessioni nate proprio dalla recente tendenza – specie nell'ambito della scala urbana – alla ri-territorializzazione dei sistemi alimentari, in cui il cibo torna ad essere un *medium* di valori nutrizionali, culturali e sociali veicolato non più (solo) dalle reti internazionali anonime dell'agro-industria, ma da filiere localizzate e “ri-umanizzate” (Dansero et al., 2017a, p. 5). In tale contesto, risultano di particolare interesse gli studi intrapresi da Dansero, Pettenati e Toldo (2014; 2017b) che, a partire da lavori di derivazione anglosassone, in particolare quelli di Morgan (2013) e Sonnino (2009), si sono concentrati sul rapporto tra cibo e città, e sulla definizione e costruzione di politiche urbane del cibo, essenziale strumento per la pianificazione di sistemi urbani del cibo (Morgan 2009; 2013). L'approccio

utilizzato è a metà strada fra teoria e ricerca-azione e ha contribuito alla diffusione e all'affermazione nel contesto italiano delle politiche urbane del cibo come nuovo e promettente ambito di indagine e di intervento (Dansero et al., 2017b). La scala urbana è inoltre diventata quella a cui le politiche locali intendono agire, spesso anche attraverso la rilocalizzazione di una parte dei flussi alimentari (Tecco et al., 2017, p. 34). Nonostante i limiti legati all'attuazione di questo genere di politiche spesso dovuti, secondo Morgan e Sonnino (2010), ad un'incapacità delle istituzioni nel gestire il passaggio da teoria a prassi¹², le *Urban Food Policies* hanno il merito di affrontare e far emergere questioni di sostenibilità, giustizia e sviluppo economico connesse al manifestarsi localmente di reti, flussi e azioni collegate all'alimentazione della popolazione urbana (Dansero et al., 2017b, p. 13).

La sperimentazione e l'attuazione delle politiche urbane del cibo; di frequente si affianca alla presenza e allo sviluppo delle così dette reti alternative. Le *Alternative Food Network* (AFNs) sono il risultato della volontà di ristabilire i processi che regolano il sistema alimentare ad un piano locale (Goodman e Goodman, 2009). Il consolidamento e lo sviluppo di queste reti è difficile da definire, poiché le AFNs possono assumere forme molto differenziate e seguire percorsi molto diversi, sia sul piano degli obiettivi sia per quanto riguarda la loro organizzazione spaziale (Dansero e Puttilli, 2013, p. 627). Lo sviluppo delle reti alternative può dunque scaturire sia da pianificazioni determinate da collaborazioni istituzionali, sia su di un piano legato a pratiche informali, nate dal basso e che prescindono da forme di finanziamenti e/o sostegno da parte di istituzioni come università, comuni o regioni. Le forme di azione sviluppate nelle AFNs rappresentano interessanti spazi di sperimentazione e innovazione sociale in cui il consumo, da atto individuale, diventa una forma di agire collettivo¹³ (Maurano e Forno, 2017, p. 149).

¹² In merito a questo dibattito, v. anche Goodman et al. (2012).

¹³ Per approfondimenti su questo tema, v. Morgan et al. (2008); Goodman et al. (2012); Forno et al. (2019).

In particolare negli ultimi anni, la ricerca sulle reti alternative del cibo sta mettendo in luce l'insostenibilità dell'industria alimentare globale e delle *Global Commodity Chains*, sia per ciò che concerne le dinamiche di sfruttamento che l'attuale regime economico – finalizzato all'accumulazione e al profitto – esercita su agricoltori e allevatori, sia per problematiche legate a impatti negativi sull'ambiente. In geografia del cibo si sta perciò affermando un filone di studi legato al tema della sostenibilità.

Anche se molte questioni in merito a questo discorso risultano particolarmente controverse, è importante sottolineare quanto questo approccio sia fondamentale nell'analizzare il peso della configurazione urbana dei sistemi del cibo sulle grandi crisi socio-ambientali planetarie (Spadaro e Pettenati, 2022). Tra i più interessanti contributi incentrati sulla potenziale rilevanza del ruolo delle politiche urbane del cibo nel fronteggiare i cambiamenti climatici ed incentivare i processi di sostenibilità globale troviamo i lavori di Shey e Belis (2013); While e Whitehead (2013); Moragues-Faus e Morgan (2015); Nelson et al. (2016); Sonnino (2016); Sonnino et al. (2019); Sonnino e Coulson (2021).

Ancora nell'ambito dello stretto rapporto tra cibo e città, vanno esaminate le prospettive di un ulteriore filone che osserva il cibo in qualità di materia in grado di veicolare trasformazioni sia simboliche, sia materiali sulla costruzione di spazi, funzioni e paesaggi urbani. Questo indirizzo di studi si inserisce anche nel più ampio e molto esplorato dibattito di ricerca che si occupa di indagare le forme e le direzioni assunte da fenomeni di natura eterogenea che riguardano gli spazi e le forme della città postmoderna e contemporanea, come ad esempio la *gentrification*, la *touristification* e più recentemente, la così detta *foodification*. Prescindendo dalle categorizzazioni – che saranno oggetto di una specifica riflessione più avanti in questo lavoro – tali fenomeni sono in grado di veicolare significative trasformazioni urbane in virtù di processi di ricostruzione, rifunzionalizzazione e riqualificazione dell'immagine e dell'economia delle città. Per alcuni esempi di approcci di diversa natura alla lettura di questi fenomeni in relazione al cibo, si vedano, tra altri, i lavori di Zukin (2008, 2009); Hyde (2014); Loda et al. (2020).

Nella comprensione e nell'analisi di tali questioni svolgono un ruolo di fondamentale importanza anche processi e fenomeni centrali per la città contemporanea, tra i quali il commercio, il consumo, il turismo, la cultura e le politiche a varie scale. Le prospettive d'indagine sono numerose ed estremamente diversificate, anche solo limitando i ragionamenti al cibo e al significato simbolico che assume nella società contemporanea. Alla base di qualsivoglia ragionamento che riguardi il ruolo del cibo nelle trasformazioni urbane, bisogna comunque considerare tutti quei contributi che hanno collegato la costruzione di determinate spazialità al rinnovato significato del cibo stesso nelle società. Partendo infatti dall'idea, già sottolineata, che nella postmodernità l'atto di mangiare non concerne esclusivamente il nutrimento ma che è anzi specchio di molteplici espressioni, desideri e ambizioni culturali, si può concludere che il rapporto tra il cibo e la costruzione di spazi e paesaggi¹⁴ urbani, sia in larga parte determinata anche da componenti simboliche, sociali e culturali.

Sulla base di questa parziale ricostruzione dello stato di avanzamento nel campo della geografia del cibo, i successivi paragrafi e capitoli saranno dedicati ad osservare più in dettaglio alcune delle questioni esplorate nell'ambito dei dibattiti e dei filoni delineati.

3. GLOBALE, LOCALE, GLOCALE: LE SCALE DEL CIBO E LE LORO INTERDIPENDENZE. – Lo studio del cibo in geografia è sostanzialmente correlato a quello dei luoghi in cui si svolgono determinate pratiche o a quelli in cui si materializzano i vari passaggi che portano il cibo sulle nostre tavole. Tali pratiche e tali passaggi si realizzano a varie scale. I

¹⁴ Una parte della letteratura geografica sul cibo si è particolarmente concentrata anche sull'analisi del rapporto tra cibo e paesaggio. Sebbene "paesaggio del cibo" (*foodscape*) non sia un termine comunemente usato nella letteratura sugli studi del paesaggio, il suo crescente utilizzo serve a identificare e riflettere sull'impatto della produzione, lavorazione e commercializzazione di cibo sulla sicurezza alimentare, sulle abitudini di lavoro e di svago, sulle scelte di vita, sul gusto, sul benessere e su molte altre influenze socioculturali collegate al cibo nel paesaggio. Il termine è riconosciuto come "un dispositivo retorico" in grado di comunicare concetti relativi alla distribuzione, all'impatto e alle relazioni tra cibo e persone in luoghi specifici (Roe et al. 2016, p. 2). Per approfondimenti sul tema, v. Roe et al. (2016); Pettenati (2017); Brunori e Di Iacovo (2014).

processi di produzione, scambio e consumo di cibo, così come il valore e i significati che accompagnano queste attività, hanno luogo all'interno e attraverso un'innumerabile quantità di piani e dimensioni: le scale appunto, che possono spaziare da quella globale a quella del singolo corpo (Mandelblatt, 2017, p. 2).

Insieme a spazio, luogo, territorio e paesaggio, la scala è un concetto fondamentale della geografia. Ciononostante, come segnalato nel precedente paragrafo, per molto tempo nell'ambito della geografia agroalimentare, il ruolo della scala come dispositivo strutturante all'interno delle singole ricerche è rimasto implicito (ibid.) o legato esclusivamente all'analisi di specifiche dimensioni, come ad esempio quella locale o globale, senza troppo considerare le interdipendenze esistenti tra esse. È solo a partire dalla svolta culturale, con il consolidamento della geografia del cibo, che si sviluppa un'alternativa alla lettura verticale e gerarchica delle relazioni di scala e si inizia a considerare la loro interdipendenza. Tutti i processi connessi al cibo iniziano ad essere osservati in un'ottica transcale che prescinde dal solo valore economico della merce prodotta, lavorata e consumata ma che focalizza l'attenzione in particolar modo su tutti gli aspetti simbolici e relazionali che si sviluppano all'interno di piani e dimensioni che si intersecano. Dunque, è solo da circa trent'anni che in geografia lo studio delle, e sulle, scale è notevolmente cresciuto. Entrando più nel dettaglio, ciò è essenzialmente dipeso dai rapidi cambiamenti che l'economia mondiale ha sperimentato a partire dagli anni '70 del Novecento, quando il capitale ha esteso le sue operazioni al di là della scala nazionale, globalizzando la produzione e determinando un indebolimento del potere dello Stato nazione nella gestione dei processi economici (Born e Purcell, 2006, p. 197). Questa "ristrutturazione" dell'economia politica globale ha generato anche una rapida evoluzione nella modernizzazione dell'industria del cibo, caratterizzata da processi di produzione standardizzati su scala globale. Ciò ha prodotto lo sviluppo di modelli di consumo alimentare di massa, che hanno per lungo tempo prevalso su pratiche più differenziate e legate ai contesti locali. Ciononostante, il *Quality Turn* degli anni '90 del XX secolo ha fatto riemergere l'importanza di modelli di produzione e consumo di cibo non standardizzati che hanno in

parte favorito la limitazione degli schemi dell'industria globale. In buona sintesi, iniziano ad affermarsi i sistemi alternativi e locali del cibo¹⁵, che tra altri si propongono l'obiettivo di favorire maggiori tutele e garanzie per i piccoli produttori, la diffusione di un cibo più sano e più etico e la riduzione delle distanze nelle varie fasi del processo produttivo anche attraverso l'istituzionalizzazione e l'esecuzione di politiche locali del cibo. Anche se il dibattito sulla ri-localizzazione dei sistemi del cibo è molto ampio e sarà affrontato più nel dettaglio nei prossimi paragrafi, è qui importante sottolineare quanto le reazioni ad un appiattimento delle relazioni con i luoghi e l'omologazione dei processi di produzione e consumo in seno alla globalizzazione, abbia amplificato e acuito la contrapposizione tra la scala globale e quella locale. La ricerca di alternative al dominio della grande industria nella produzione del cibo ha direttamente influito sull'enfatizzazione e sulla "ri-costruzione" di una dimensione locale in cui ristabilire connessione tra cibo, umani e territori. In queste prospettive, la scala è concepita in ottica relazionale e viene interpretata in base a progettualità sociali e politiche (Swyngedouw, 1997; Delaney e Leitner, 1997; Brenner 2001; Moore 2008). Ciò si rende particolarmente evidente nel caso delle *Food Policies* in cui il sistema del cibo esiste alla scala urbana soprattutto come progetto da realizzare.

La scala globale e quella locale sono, per questa ragione, uno dei principali riferimenti spaziali nello studio del cibo nella geografia, soprattutto politica ed economica. Infatti, a qualsiasi scala si scelga di indagare il cibo – e le possibilità sono pressoché infinite – queste due dimensioni vanno intese come una sorta di contenitori all'interno dei quali è possibile rintracciare le caratteristiche di altre specifiche scale come quella nazionale, regionale, urbana, ecc. In altre parole, la scala globale e quella locale sono i due piani di riferimento per l'analisi delle caratteristiche che i singoli fenomeni assumono anche ad altre scale. Queste due dimensioni sono interdipendenti e dunque l'una esiste in funzione dell'altra, per questo non vanno mai analizzate separatamente ma soprattutto senza considerare

¹⁵ Per un'interessante ricostruzione delle diverse definizioni e correnti di pensiero geografico legate alle pratiche alternative di produzione e consumo di cibo, v. Feagan (2007).

che i processi di globalizzazione e localizzazione possono incrociarsi, dando luogo a fenomeni ibridi (Tecco et al., 2017, p. 24). Nello specifico delle dinamiche del sistema alimentare, i diversi attori, nel tentativo di adattarsi a contesti in costante mutamento, stabiliscono relazioni multilivello ed entrano a far parte di sistemi alimentari che possono assumere diverse configurazioni, tra cui la convivenza di sistemi locali e globali (Brunori et al., 2016). In tali circostanze, è necessario considerare un'ulteriore dimensione che viene a costituirsi proprio a partire dall'interrelazione tra la scala globale e quella locale, e cioè quella glocale. Il glocale non è uno spazio d'analisi materiale, ma bensì un piano simbolico attraverso cui leggere e analizzare l'eterogeneità delle reazioni che si manifestano in specifici luoghi e spazi quando la dimensione globale si intreccia a quella locale. È la scala dell'interrelazione per eccellenza e una sua attenta analisi potrebbe produrre il superamento della contrapposizione tra globale e locale in forza invece di una maggiore attenzione all'interrelazione esistente tra le due scale. Studiare il cibo attraverso questa prospettiva potrebbe rappresentare una svolta nel filone che enfatizza eccessivamente la dimensione locale¹⁶, utilizzando la scala come un obiettivo e non come una strategia (Born e Purcell, 2006, p. 197).

Il comune denominatore per la costruzione di sistemi alimentari più sostenibili – sia nell'ottica di determinati filoni di ricerca, sia in quella di diversi movimenti sociali per il cibo¹⁷ – è “locale”, inteso come metodo per contrastare le presupposte ingiustizie dei sistemi globali. Alla base di questo ragionamento vi è l'idea che mangiare cibo locale sia più ecologicamente sostenibile e socialmente giusto. In geografia è però stato ampiamente dibattuto il concetto di scala come costruzione sociale¹⁸, implicata

¹⁶ In particolare, il discorso relativo all'enfatizzazione del locale come dimensione privilegiata per la costruzione di sistemi del cibo più sostenibili e più giusti si sviluppa nell'ambito della letteratura che analizza le reti alternative del cibo e la costruzione di politiche del cibo. Per approfondimenti v. par. 2 di questo capitolo.

¹⁷ I movimenti sociali per il cibo sono realtà variegata composte da attori sociali impegnati nella costruzione di sistemi del cibo più equi e sostenibili. Per approfondimenti sul tema si vedano i lavori di Holt-Giménez (2011) e Holt Giménez e Shattuck (2011).

¹⁸ La produzione sociale della scala è un tema a cui nel tempo molti geografi si sono dedicati, producendo una consistente mole di lavori. Volendo però risalire alle origini di tali

direttamente nei processi di produzione spaziale in quanto prodotto di interazioni sociali (Smith 1992; Marston Sallie, 2000).



Foto 1: "nella logica capitalista la transizione verde è marketing".
Graffito a stencil su rua Bomabrada, Porto, Portgallo (2022)

concettualizzazioni, bisogna necessariamente riferirsi a Lefebvre (1974) che teorizza lo spazio come prodotto sociale. Questa teorizzazione ha determinato lo sviluppo di un ampio dibattito. Alcuni dei contributi più significativi in tal senso sono quelli di Smith (1992); Cox (1997); Taylor (1999); Marston (2000); Brenner (2001).

In quest’ottica la scala non è un’entità ontologicamente data (Smith 1992; Born Purcell, 2006; Purcell 2006) e dunque, i sistemi alimentari locali e quelli strutturati a scale più ampie hanno potenzialmente le stesse possibilità di essere sostenibili, poiché le scale e le loro interrelazioni non sono entità indipendenti con qualità intrinseche, ma strategie perseguite da attori sociali che agiscono all’interno di specifici programmi. Sono dunque i contenuti di questi programmi, non le scale stesse, a produrre risultati come la sostenibilità o la giustizia alimentare (Born e Purcell, 2006, p. 196).

I sistemi locali del cibo possono essere sostenibili o meno, a seconda delle pratiche particolari che gli attori coinvolti perseguono e lo stesso vale per i sistemi globali del cibo. Il fatto che l’attuale sistema alimentare globale sia capitalista, dominato dalla grande industria e insostenibile, non significa che tutti i sistemi globali presenteranno per sempre queste caratteristiche, poiché le scale, in quanto prodotti sociali, non sono fisse ma fluide.

L’enfaticizzazione del locale come dimensione a cui indirizzare i tentativi per il miglioramento dei sistemi del cibo, oltre a presentare una serie di risvolti potenzialmente dannosi per le realtà che la perseguono¹⁹, può generare forme non necessariamente virtuose di nuovo localismo²⁰ che le comunità non sono sempre in grado di gestire.

In tale contesto, l’idea che tutto quanto è locale è più giusto può produrre erronee interpretazioni nella lettura dei fenomeni che riguardano la società contemporanea, come l’idea – particolarmente diffusa nell’ambito dei movimenti sociali – che globalizzazione sia sinonimo di capitalismo o neoliberalismo (Born e Purcell 2006; Prucell 2006).

Alla luce di queste considerazioni, una maggiore riflessione e una più attenta analisi di quanto si produce all’interno della dimensione “glocale” – evitando l’*impasse* della contrapposizione tra globale/locale – potrebbe

¹⁹ Come sarà meglio specificato nel successivo paragrafo, ove presente una qualsivoglia forma di scambio economico – anche alla scala locale – può palesarsi il rischio che alcuni modi e tentativi di produzione e commercializzazione che enfatizzano il localismo come dimensione migliore e più sostenibile, finiscano per riprodurre gli stessi schemi del sistema di cui si auspica il superamento. Quando e se ciò avviene i risvolti sono leggibili anche sul piano dei paesaggi.

²⁰ Sulle questioni legate al nuovo localismo il dibattito è ampio, per approfondimenti posizioni v. Sonnino (2017).

rappresentare una modalità attraverso cui meglio interpretare i fenomeni alla base di determinate esperienze e narrazioni.

CAPITOLO II

RETI E PAESAGGI DEL CIBO FRA TRASFORMAZIONI SIMBOLICHE E MATERIALI

1. LE RETI DEL CIBO TRA SISTEMI GLOBALI INTENSIVI, LOCALI E ALTERNATIVI. — Per affrontare l'analisi dei sistemi del cibo contemporanei è necessario partire dai cambiamenti verificatisi a partire dal XX secolo, in particolar modo in Europa, sotto l'influenza dell'ideologia produttivista, che ha applicato i paradigmi del fordismo alla produzione alimentare per favorire la crescita di città e paesi, assegnando alla campagna la specifica funzione di spazio produttivo (Marsden, 2013, p. 137).

Il produttivismo è il risultato diretto dell'avanzata del modello di produzione fordista applicato alla produzione del cibo.

I rapidi processi di urbanizzazione, derivati dall'industrializzazione, hanno implicato lo sfruttamento intensivo dei terreni agricoli e un uso sempre maggiore di fertilizzanti per migliorare e aumentare la produzione per una popolazione sempre crescente e per lo più concentrata nelle città. In tale contesto, il produttivismo è stato la base per sostenere insediamenti urbani sempre più grandi, attraverso l'intensificazione della produzione agricola e l'adozione di una serie di misure di salute pubblica, come l'acqua

potabile e la pastorizzazione del latte (Atkins, 2010). Lo scopo era dunque quello di sostenere lo sviluppo e la crescita del modello economico dominante, il che ha consentito alle *élites* agrarie e capitaliste di accumulare profitti, garantendo alla forza lavoro e produttiva la possibilità di sostentarsi.

Il cibo veniva dunque concepito in funzione della sua essenza nutrizionale, slegato da qualsivoglia altro valore simbolico, sociale e culturale (Sonnino, 2017, p. 43). I principali cardini intorno a cui è ruotato il produttivismo sono stati essenzialmente l'uso intensivo dei terreni, la fertilizzazione e la meccanizzazione dei processi produttivi, il tutto in un contesto che Marsden e Sonnino definiscono *Spatial Fix* e cioè spazialmente fisso (Marsden e Sonnino, 2012; Marsden, 2013; Sonnino, 2017). Lo *Spatial Fix* fa riferimento proprio alla netta separazione – operata nell'ottica neoliberale dello sviluppo capitalistico – tra lo spazio rurale inteso come il luogo di produzione intensiva del cibo e le aree urbane, concepite invece come luogo di consumo. La necessità di nutrire le città in crescita ha per decenni plasmato gli spazi del cibo, favorendo lo sviluppo dei mercati globali, la frammentazione e l'interdipendenza dei sistemi di produzione, lavorazione e lo sfruttamento intensivo dei terreni attraverso l'utilizzo di pesticidi e OGM¹.

È solo a partire dalla metà degli anni '80 del Novecento che cominciano ad intravedersi forme di declino del sistema produttivista, dovute principalmente ad una serie di preoccupazioni riguardanti problemi legati alla scarsa qualità del cibo prodotto dai sistemi intensivi² ma anche a

¹ L'utilizzo di fertilizzanti e varietà vegetali geneticamente selezionate nella produzione industriale di cibo inizia negli anni '40 del Novecento dando luogo alla cosiddetta Rivoluzione Verde, che fino agli anni '70 ha consentito un massiccio incremento della produzione agricola allo scopo di trovare una soluzione per il nutrimento della crescente popolazione mondiale. Questo modello è stato in tempi più recenti fortemente criticato, perché considerato insostenibile dal punto di vista ambientale.

² Uno degli eventi più significativi in tal senso fu quello legato al diffondersi – a più riprese tra la fine degli anni '80 e gli anni '90 del XX secolo – della BSE, *Bovine Spongiform Encephalopathy*, la malattia bovina meglio nota con il nome di “mucca pazza”. Da allora, nei confronti del cibo da parte dei consumatori, secondo quanto affermato e dimostrato da

questioni di sostenibilità e scarsità di risorse. Al modello produttivista e a quello iper-produttivista si affianca così quello che Marsden (2012) definisce post-produttivista. Durante questa fase nuovi standard di produzione e lavorazione insieme alla realizzazione di convenzioni pubblico-privato sulla qualità del cibo hanno avuto lo scopo di provare ad arginare i problemi di salute pubblica e sostenibilità ambientale. Le regolamentazioni e le nuove leggi in materia di cibo che vincolavano maggiormente i produttori a determinati standard non hanno però apportato alcun cambiamento dal punto di vista della separazione spaziale tra urbano e rurale. Piuttosto, il blocco di quella sovrapproduzione scaturita da anni e anni di produttivismo, introdotta attraverso diversi programmi di tutela ambientale nel Nord globale, ha permesso un maggiore sfruttamento delle risorse dei paesi del Sud globale. Infatti, la riduzione dei costi di trasporto e l'incremento della logistica *Just in Time* hanno fatto sì che una maggiore quantità e varietà di cibo potesse essere trasportata dai paesi del Sud a quelli del Nord. Nelle parole di Marsden (2013, p. 140) “ciò ha permesso di delocalizzare il produttivismo, mentre il post-produttivismo poteva essere creato in patria”. Secondo quest'interpretazione, il post-produttivismo ha rappresentato esclusivamente un modello rinnovato di produttivismo, trovando nuove soluzioni spaziali e normative ai problemi causati dal precedente modello nei paesi a capitalismo avanzato (ibid.). Nel corso degli anni 2000, però, gli *Spatial Fix* produttivista e post-produttivista hanno cominciato a essere messi seriamente in discussione (Sonnino, 2017, p. 43). Nonostante la notevole resilienza dei regimi produttivisti e post-produttivisti, alcuni elementi hanno apportato e stanno apportando grandi squilibri in questi modelli, che sembrano in parte star cedendo il passo a forme diverse di produzione e commercializzazione. Tra gli altri, si evidenziano: una maggiore consapevolezza da parte dei governi, della politica e dei consumatori sui rischi per la salute pubblica³; le ingiustizie socio-spaziali

Jackson (2010; 2015), si alimentano delle vere e proprie ansie, legate anche al carico simbolico determinato da specifici eventi particolarmente pericolosi per la salute umana.

³ Si è sviluppata una nuova equazione alimentare, *New Food Equation*, che Morgan e Sonnino (2010) descrivono come un segnale d'accettazione anche da parte della “politica alta”

legate sia ai modelli di produzione che alle differenze socio-economiche tra consumatori; la scarsità di risorse e l'aumento dei costi energetici, scaturiti dalla grande recessione del 2008. Di fatti, produttivismo e post-produttivismo, per quanto contestati e contestabili, hanno per lungo tempo garantito una certa stabilità alle necessità nutrizionali globali che hanno economicamente giovato tanto al settore privato, quanto al pubblico. Oggi, però, questi modelli sono fortemente in crisi per contingenze esterne che materialmente non ne consentirebbero la riproduzione ancora a lungo, come ad esempio le attuali situazioni economiche ed ecologiche. È in questo quadro che, come sottolinea Pettenati (2021), sarebbe avvenuto il passaggio da una fase di de-naturalizzazione, in cui il sistema economico dominante ha plasmato la natura per i suoi scopi ad una fase di ri-naturalizzazione, in cui la “naturalità” dei prodotti ha cominciato a costituire uno degli elementi chiave del complesso processo di costruzione negoziata della qualità da parte degli attori del sistema del cibo insieme ad altri attributi come la provenienza o il legame con la tradizione (Pettenati, 2021, p. 139)⁴.

Spaargaren, Oosterveer e Loeber (2011) descrivono le nuove direzioni e dinamiche che interessano i sistemi alimentari come transizioni, intendendole come processi di cambiamento guidati da determinati attori che avvengono in un tempo e in uno spazio specifici. Il ruolo delle transizioni sarebbe quello di stabilire nuove relazioni di potere tra gli attori coinvolti nei circuiti alimentari, per riorganizzare e al tempo stesso legittimare rinnovate pratiche alimentari spesso scaturite da forme di opposizione a quelle del sistema dominante. Con la crisi dei vecchi modelli – avvenuta a seguito delle ragioni già esposte – ci troveremmo dunque, in questo momento, in una “transizione” che sta mettendo in crisi il modello dello spazio fisso e delimitante, sostituendolo con un sistema più fluido, interconnesso, multidimensionale e multilivello. Un nuovo regime del cibo,

e degli organi di governo nazionali e internazionali, del carattere multifunzionale del sistema agroalimentare, valutato in termini più strategici perché profondamente coinvolto nei costi crescenti della salute pubblica, nella diminuzione delle risorse naturali e nelle crescenti minacce alla sicurezza nazionale.

⁴ La citazione di Pettenati è a sua volta tratta da Barbera e Dagnes (2017).

che Marsden (2012; 2013) definisce “terza natura” e cioè un sistema in grado di interconnettere e far interagire spazi rurali (di produzione) e spazi urbani (di consumo) su più piani e in modo fluido.

Nello sviluppo di nuove pratiche, modelli di produzione, lavorazione e commercializzazione di cibo, le città stanno svolgendo un ruolo di primo piano, creando un nuovo contro-paradigma di strategie *place-based* che possono diventare significativi spazi di resistenza all’agenda alimentare intensiva globale⁵ (Sonnino, 2017, p. 43). In tale contesto le reti e le politiche urbane del cibo sarebbero dunque gli strumenti che meglio sintetizzano e rappresentano quanto poc’anzi descritto fornendo, peraltro, una soluzione ai problemi di salute e sostenibilità, enfatizzando la necessità di riterritorializzare i sistemi alimentari. In realtà, però, trattandosi di reti che privilegiano la dimensione locale in opposizione a quella globale non rappresenterebbero quella terza natura fluida e interconnessa di cui parla Marsden, ma piuttosto un modello contro-egemonico di opposizione alla globalizzazione dei sistemi del cibo. Come esplicitato in precedenza per le dinamiche di scala, il discorso si centrerebbe sul principio per cui “se il globale è dominio, allora nel locale dobbiamo trovare la libertà” (Goodman et al., 2012, p. 13).

Il dibattito geografico sul ruolo e sulla diversificazione delle reti alternative è molto consistente e particolarmente significativo. Entrando nel vivo della questione e partendo dai requisiti che contraddistinguono queste reti, Jarosz (2008, p. 232) definisce le AFNs come caratterizzate da una serie di elementi: riduzione delle distanze tra produttori e consumatori; piccole scale e dimensioni delle aziende agricole; metodi di produzione generalmente biologici o comunque contrapposti a quelli delle industrie su larga scala; tipologie di vendita che si appoggiano a cooperative, gruppi di acquisto solidale (GAS), mercati biologici e contadini, comunità di sostegno all’agricoltura (CSA) e altre forme alternative e informali di

⁵ La principale scala d’azione delle AFNs è quella urbana. La forma di sostegno più efficace alle reti alternative è costituita dalle cosiddette *Urban Food Strategies* (Sonnino, 2017), strategie urbane del cibo, che comprendono anche azioni legate alla pianificazione dei sistemi del cibo alla scala urbana, *Urban Food Planning* (Morgan, 2009) e la realizzazione politiche urbane del cibo volte gettare le basi per un sistema alimentare locale/regionale (Matacena, 2016).

commercializzazione⁶; impegno sociale e ambientale; distribuzione e consumo di cibo sostenibile. Queste caratteristiche non sono in egual modo riscontrabili in tutti i tipi di reti alternative ma in linea di massima ognuna si basa su una o alcune di esse. In sintesi, *Alternative Food Network* funziona come un termine ombrello che raggruppa diverse iniziative alimentari (Misleh, 2022, p. 2).

Sviluppatesi a partire soprattutto dagli anni '90 del Novecento, per i motivi già esposti in precedenza, le AFNs sono state inizialmente accolte positivamente dall'Accademia e in particolar modo nell'ambito del dibattito geografico, tanto da essere definite da Misleh come parte della "svolta qualitativa" nella produzione alimentare⁷ (Misleh, 2022, p. 4). Già prima Marsden (1998) aveva sostenuto che questa qualità stava diventando il valore aggiunto attraverso cui poter accedere a mercati di nicchia e permettere a determinati produttori di competere con un mercato *mainstream* e neoliberale. Dunque, "l'alternatività" delle AFNs non sarebbe esclusivamente legata alla qualità e alla diversità del prodotto offerto ma bensì integrata a pieno titolo e intenzionalmente all'interno delle dinamiche del mercato neoliberale. In questa visione le reti alternative sarebbero forme meno drastiche di mercificazione del cibo. Secondo Mount (2012, p. 110) esse andrebbero a costituire realtà ibride, a metà strada tra il convenzionale e l'alternativo e non qualcosa di radicalmente opposto al mercato. Tali letture hanno permesso di problematizzare il lavoro d'analisi delle AFNs, superando in parte la visione "semplicistica" dell'enfaticizzazione del locale come dimensione alla quale tendere e su cui agire per risolvere tutti i problemi causati dall'industria globale. Inoltre, l'iniziale visione localista ha trascurato il ruolo di dinamiche politiche,

⁶ Le principali forme di AFNs legate a sistemi e reti informali di organizzazione sono: i GAS, gruppi di acquisto solidale; i GAC, gruppi di acquisto collettivi ed i più innovativi e mutualistici CSA, comunità di sostegno all'agricoltura. Tutti si basano fortemente sul principio della ri-territorializzazione del cibo in contrapposizione alle reti globali. Sul piano nazionale, queste realtà locali sono particolarmente sviluppate nell'Italia settentrionale e convergono spesso in reti più ampie. Una di queste è la rete "Genuino Clandestino" che riunisce diverse reti locali autonome, mettendo in relazione i vari piccoli agricoltori e produttori sparsi sul territorio nazionale.

⁷ Per approfondimenti v., Murdoch et al. (2000) e Watts et al. (2005).

economiche, sociali e culturali che si verificano anche ad altre scale e che inevitabilmente influiscono su quella locale. Ancora Misleh (2022), suggerisce che il dibattito teorico in geografia sulle reti alternative del cibo si trova davanti ad un *impasse*, che vede contrapposte le visioni poc'anzi descritte e che sarebbe risolvibile attraverso una lettura “polanyiana”⁸ del concetto di *embeddedness*. Sia la visione che trasforma le AFNs in forme di “alter-neoliberalismo”, sia quella che predilige una lettura culturalista delle reti alternative, sottovaluterebbero l'importanza di un approccio dialettico-relazionale nell'evidenziare la natura dei processi e delle dinamiche di costruzione delle reti alternative. Tale approccio sarebbe in grado di coniugare in modo congiunto l'analisi economica con quella dello Stato e della società (Misleh, 2022, p. 11). Polanyi (1974), infatti, sostenendo che l'economia è radicata (*embedded*) nella società, poneva l'accento sulla natura disumanizzante del mercato ed evidenziava la sua incapacità di autoregolarsi. In tale contesto la società sarebbe dunque in grado di resistere o di imporre forme di regolamentazione alle instabilità del mercato (Guthman, 2007, p. 458). Le AFNs andrebbero dunque analizzate sia in relazione alle contraddizioni che scaturiscono dal loro essere integrate nel sistema economico, sia nelle modalità in cui cercano di contrastare, sfidare e cambiare i modelli dominanti. Esaminare concretamente e in maniera relazionale le pratiche discorsive, la costruzione di significati, i sistemi di *governance*, le politiche e le dinamiche economiche che si sviluppano tanto nei sistemi alternativi, quanto in quelli convenzionali consentirebbe di mettere in relazione le peculiarità delle azioni prodotte localmente con processi che si sviluppano a scala macro, rilevando le possibili trasformazioni sociali prodotte in spazialità multiple e complesse (Misleh, 2022, p. 14).

Alla luce di quanto descritto, l'analisi delle contraddizioni, delle potenzialità e delle ibridazioni che si producono dall'interazione tra reti locali e sistemi globali pongono grandi sfide alla ricerca, soprattutto sul piano della salute pubblica e della sostenibilità ambientale.

⁸ V. Polanyi (1974).

Nel prossimo paragrafo, per queste ragioni, saranno esaminate le possibilità e le criticità che le reti del cibo hanno di costruire sistemi alimentari più sostenibili, anche attraverso l'utilizzo di strumenti come le *Urban Food Policies*.

2. RETI DEL CIBO E *URBAN FOOD POLICIES*: PIÙ SPAZIO PER LA SOSTENIBILITÀ? – In base a quanto discusso nei precedenti paragrafi, appare chiaro che le dinamiche delle dimensioni globale e locale nella configurazione dei sistemi del cibo si stanno rapidamente evolvendo. L'utilizzo di un approccio olistico che includa le specificità dei processi d'interazione tra scale sul piano economico, sociale e culturale potrebbe risultare fondamentale per comprendere se lo sviluppo, la crescita e la diffusione delle alternative alimentari, può effettivamente costituire una svolta per il concreto cambiamento dei sistemi del cibo, specie in relazione al tema della sostenibilità (Puttilli, 2015).

È stato già specificato quanto lo sfruttamento intensivo delle risorse naturali rappresenti uno dei principali problemi nella gestione sostenibile dei sistemi alimentari globali. Sonnino et. al. (2014, p. 177) rimarcano che, per quanto – nell'ambito delle logiche produttiviste – si stia provando ad instaurare un regime di “intensificazione sostenibile”⁹, quest'ultima in realtà produrrebbe gravi ostacoli per ciò che concerne il tema della sicurezza alimentare globale¹⁰. Dunque, la soluzione principale ai problemi di sostenibilità e insicurezza alimentare non starebbe nel cambiamento delle dinamiche produttive, bensì nell'adozione di una dieta sostenibile e, cioè, di uno stile di alimentazione “a basso impatto ambientale” (ibid.). In realtà, delegare al consumatore finale della filiera la responsabilità di

⁹ Come segnalato in Sonnino et al. (2014, p. 178-179): “nella definizione della FAO (Collette et al., 2011) per intensificazione sostenibile si intende il modo di aumentare la produzione agricola riducendone al contempo gli impatti ambientali. In pratica, l'intensificazione sostenibile propone l'adozione di un approccio sistemico alla gestione delle risorse naturali come complemento ai processi naturali che sostengono la crescita delle piante e il coinvolgimento degli agricoltori locali nel processo di innovazione, per far sì che le soluzioni adottate rispondano alle necessità e caratteristiche contestuali locali (Garnett e Godfray, 2012)”.

¹⁰ Per approfondimenti v. Sonnino et. al. (2014).

“comportarsi bene” non mette realmente in discussione il sistema neoliberalista, né la visione del cibo concepito esclusivamente come merce.

Volendo inoltre problematizzare ulteriormente questa soluzione, bisogna considerare alcuni possibili elementi riguardanti tanto le forme di resilienza dei sistemi globali nell’adattarsi ai cambiamenti della domanda di determinati beni, quanto quelle di adattamento alle logiche economiche dominanti dei sistemi locali. In altre parole, assodato che la struttura dei sistemi del cibo si sta trasformando e sta diventando meno omogenea rispetto al passato, che le scale sono interrelate e che dunque globalismo e localismo vanno osservati in ottica “glocale”, la dicotomia tra settori e dinamiche alimentari alternative e convenzionali sembra aver perso gran parte del suo significato.

Il settore di produzione, lavorazione e commercializzazione alternativa di cibo – sia nelle sue forme locali, centrate sulla piccola scala, sul biologico e sul sostenibile; sia in quelle globali, per esempio di cibo equo e solidale – sta rapidamente diventando sempre più “convenzionale” sul piano delle prospettive di crescita, delle relazioni con i consumatori e delle dinamiche di mercato (Spaargaren et al., 2012). Allo stesso tempo, per far fronte alla crescente percezione di salubrità e sostenibilità del cibo locale, gli attori convenzionali del cibo hanno iniziato a progettare strategie assimilabili al locale. Nonostante si tratti in molti casi di un “localismo di facciata”, nei supermercati si reperiscono sempre più spesso e facilmente prodotti locali e sostenibili, realizzati da attori parallelamente coinvolti nei sistemi globali (Brunori et al., 2016, p. 2). Queste forme ibride e post-moderne assunte dai sistemi del cibo, nel tentativo di essere più sostenibili, sembrano prefigurare la costruzione di un futuro paesaggio del cibo eterogeneo e multidimensionale. In effetti, il declino dei modelli a spazio fisso ha senza dubbio messo fine all’omogeneità che caratterizzava i sistemi del cibo.

Tuttavia, i tentativi di adattamento a tali cambiamenti da parte della grande industria neoliberale stanno producendo modelli di modernizzazione sostenibile che, secondo Sonnino et. al. (2014, p. 178), risultano essenzialmente deboli, lenti e in ogni caso basati su logiche di iper-produzione e sovra-consumo. Alla base di questi modelli vi è l’idea che, grazie gli avanzamenti scientifici nel campo della biologia, della

chimica e della agronomia – che stanno lavorando per ridurre le emissioni di carbonio e l'utilizzo dei pesticidi – si possano trasformare coltivazioni e allevamenti in qualcosa di intensivo e allo stesso tempo sostenibile (Kitchen e Marsden, 2011, p. 762).

Su questa e altre questioni risulta particolarmente interessante il lavoro empirico realizzato da Brunori et al. (2016), che si articola proprio a partire dall'analisi del concetto di sostenibilità e dalla necessità di ampliarne la valutazione in relazione agli impatti causati dal cibo. Dai risultati dell'indagine¹¹ è emerso che locale e globale non sempre appartengono a contesti o domini separati. Dunque, piuttosto che considerarli come due diverse alternative possibili, una reale valutazione della sostenibilità delle reti del cibo dovrebbe considerare tutte le circostanze in cui si verificano complementarità e sinergie che si stabiliscono in maniera interdipendente tra reti globali e locali. La sostenibilità non andrebbe letta solo nella sua accezione di miglioramento e salvaguardia delle condizioni ambientali, ma anche nella sua dimensione legata a questioni socio-economiche e ai diritti dei consumatori.

Nella letteratura e nei movimenti sociali a favore delle AFNs spesso il discorso della sostenibilità del cibo viene risolto attraverso forme di rifiuto delle strutture e dei sistemi socioeconomici globali o – come già sottolineato – attraverso l'enfaticizzazione del locale, senza considerare molti fondamentali aspetti che potrebbero rendere insostenibili anche certe forme di localismo¹². In molti casi ciò accade già particolar modo per ciò che concerne i costi di produzione, gestione, lavorazione e commercializzazione. Le imprese locali più attente all'ecologia e ai diritti dei lavoratori hanno costi chiaramente maggiori e, di conseguenza, non sono in grado di rispondere alle esigenze dei consumatori in difficoltà

¹¹ L'indagine si è articolata sull'analisi di elementi quali configurazioni spaziali; identità del prodotto; distanza fisica; dimensione delle operazioni; governance della filiera, tecnologie e risorse di diverse reti sia globali, sia locali (Brunori et al., 2016).

¹² Questo tipo di meccanismo è conosciuto anche come “trappola locale” e fa riferimento a tutte quelle forme di enfaticizzazione della dimensione locale come migliore o preferibile a tutte le altre, in ottica però più retorica che effettivamente basata sulla valutazione dei vantaggi che determinate azioni o scelte sono in grado di produrre concretamente. Per approfondimenti su queste questioni in relazione al cibo si rimanda a Born e Purcell (2006).

economica. Ciò produce ulteriori distinzioni socio-economiche tra consumatori che possono permettersi cibo sano, genuino, senza OGM e senza pesticidi e quelli che, invece, dovranno acquistare prodotti più “a buon mercato” commercializzati dalla grande industria globale. Anche se le reti globali stanno tentando di adeguarsi alle nuove tendenze in fatto di sostenibilità ambientale, il costo dei prodotti sostenibili “industriali” è comunque maggiore e non sempre accessibile a tutti.

Senza dubbio uno dei più grandi meriti delle reti alternative e dei movimenti per il cibo è stato quello di riportare l’attenzione sui costi reali di un cibo più sano e più “giusto”, ma la questione è particolarmente controversa e contraddittoria quando e se relazionata al costante aumento della popolazione mondiale, concentrata per lo più nei grandi centri urbani.

In effetti, per questa ragione – come è stato più volte ribadito nel corso dei precedenti paragrafi – quella urbana è la scala in cui con più vigore prendono forma le azioni delle AFNs ma è anche quella a cui guardano pianificatori e istituzioni per la costruzione delle *Urban Food Policies*¹³ volte alla sostenibilità. La tipologia di sostenibilità a cui si fa riferimento in termini di politiche del cibo cambia chiaramente a seconda dei contesti in cui tali politiche si sviluppano¹⁴ (Dansero et al. 2017b, p. 11). Ad esempio, nel panorama italiano i Comuni si limitano ad alcuni ambiti specifici, come il commercio al dettaglio, la ristorazione scolastica e l’agricoltura hobbistica (Spadaro e Pettenati, 2022, p. 97). Dunque, la sostenibilità in questo caso rientrerebbe in una sfera più legata a questioni sociali ma, come

¹³ Solitamente, alla formalizzazione delle politiche urbane del cibo in una città corrisponde l’approvazione di un documento strategico, relativo agli obiettivi della politica e alle azioni previste per raggiungerli (Spadaro e Pettenati 2022, p. 98). Per approfondire i piani strategici attivati nel panorama anglo-americano si veda Goodman (2012) mentre, per quello italiano, Dansero et al. (2017a). Inoltre, come sottolineano Spadaro e Pettenati (2022, p. 96), si tenga presente che nella realtà italiana si è preferito affiancare alle politiche del cibo l’aggettivo “locali”, anziché “urbane”, per non escludere i contesti rurali e il continuum urbano-rurale.

¹⁴ Anche in relazione all’utilizzo del termine “locale” è necessario tener conto di precisi contesti e spazialità. In nord America ad esempio, il termine *foodshed*, indica un bacino del cibo che amplia la dimensione locale (solitamente ad una scala regionale, nazionale ma anche più piccola) includendo nel termine anche una serie di attributi di qualità che il cibo deve possedere per far parte del *foodshed* (Sonnino, 2017).

sottolineato da Spadaro e Pettenati, sarebbe il caso di porre maggiore attenzione alle questioni ecologiche e più specificatamente al ruolo delle politiche del cibo nel contrastare i problemi legati al cambiamento climatico (ibid.). Anche se, ad esempio, nel contesto angloamericano, molta più attenzione è posta alle questioni socio-ambientali e all'ecologia¹⁵, in generale le politiche urbane del cibo non sembrano attualmente in grado di incidere in maniera rilevante e strutturale sui sistemi del cibo e sulla sostenibilità – intesa non solo in senso ambientale ma nel suo significato più vasto – se non attraverso limitate buone pratiche locali¹⁶ (ibid.).

Anche se non è chiaro quanto la crescita delle *Urban Food Policies* e, più in generale, delle *Urban food strategies* possa essere realmente il motore di cambiamento per la costruzione di sistemi del cibo più sostenibili, le città rappresentano certamente il luogo in cui potenzialmente possono svilupparsi radicali cambiamenti in merito agli impatti generati dalla società e dall'economia sull'ambiente (ibid.). Legami e interrelazioni più strette tra iniziative nate dal basso e istituzioni stanno generando nuove forme di *governance*, che dovrebbero però porre maggiore attenzione alla costruzione di nuove strategie attuative di progetti, piattaforme e politiche del cibo volte a considerare la sostenibilità alimentare un obiettivo primario e da raggiungere nel più breve tempo possibile. A tal riguardo vanno segnalate interessanti e virtuose iniziative che hanno preso forma in Italia. Sulla scia di molti fortunati casi internazionali, soprattutto nel mondo anglosassone, diverse realtà hanno cominciato ad avviare processi di *governance* alimentare tesi alla costruzione di politiche urbane del cibo, come a Bergamo e a Torino, dove Comune, Città Metropolitana, diverse istituzioni Universitarie e *stakeholders* si sono impegnati nell'elaborazione di un'Agenda Locale del cibo, nella mappatura del sistema e nella progettazione di una struttura di *governance* alimentare denominata *Food Commission*. Particolarmente rilevante è stata la realizzazione dell' "Atlante di cibo di Torino" diventato uno strumento essenziale per monitorare le attuali condizioni del sistema cibo e costruire un più sostenibile futuro

¹⁵ Per approfondimenti v. Almas e Campbell (2012); Shey e Belis (2013).

¹⁶ Per approfondimenti v. anche Morgan e Sonnino (2010).

alimentare per la città piemontese e la sua area metropolitana¹⁷. Altrettanto interessante, precedente a quello torinese, risulta il caso di Milano in cui, a seguito dell'EXPO 2015, ha preso forma una rete di attori impegnati a regolamentare e strutturare nuovi più sostenibili sistemi urbani del cibo. L'EXPO di Milano del 2015 costruita intorno al tema *Nutrire il paese, energia per la vita*, ha senza dubbio contribuito all'attivazione di tali processi, lanciando le basi per la definizione di specifiche politiche alimentari per il capoluogo lombardo¹⁸. La sostenibilità andrebbe però valutata nella sua globalità e cioè in relazione a tutte le caratteristiche che il termine può includere, dalla giustizia socio-spaziale a quella economica e ambientale. Questo, come sottolinea Marsden (2013, p. 145), richiederà un esame critico della nozione di “intensificazione sostenibile”, da un lato e un approccio alla sostenibilità che coinvolga molti attori e consideri più aspetti di quanto non lo faccia ora, dall'altro.

Tutte queste considerazioni risultano fondamentali anche nell'ottica di superare approcci basati sulla sola analisi dei sistemi e dei regimi alimentari con il rischio di trovare soluzioni ai problemi di sostenibilità nell'idea che “locale” è sempre più giusto di “globale”. Data invece l'attuale natura eterogenea e la fluidità dell'interrelazioni tra globale e locale, bisognerebbe approfondire maggiormente l'analisi dei *foodscapes* e delle caratteristiche che li differenziano da quelli dei modelli a spazio fisso. Grazie a queste differenze, infatti, si aprono le porte all'opportunità di interpretare e pianificare nuovi paesaggi del cibo ragionando sulla costruzione di accordi e relazioni multilivello tra attori.

Per i motivi poc'anzi esposti, il prossimo capitolo sarà dedicato all'analisi dei *foodscapes* come nuovo strumento d'analisi per la

¹⁷ Per approfondimenti si vedano Dansero, Pettenati e Toldo (2017); Bottiglieri, Pettenati e Toldo (2017); Dansero e Toldo (2018); Dansero, Franco e Paolo (2018). Poi ancora a seguire in testo.

¹⁸ Sulla base di un lavoro interdisciplinare di ricerca applicata il MUFPP, ha come obiettivo quello di attivare un dialogo internazionale finalizzato alla costruzione di sistemi del cibo sostenibili, resilienti e inclusivi (per approfondimenti si rimanda a <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>. Ultimo accesso 20/12/2022).

comprensione delle configurazioni spaziali determinate dal cibo in epoca contemporanea.

3. PROCESSI GUIDATI E AZIONI INDIVIDUALI NELLA COSTRUZIONE DEI PAESAGGI DEL CIBO. – Nella letteratura degli studi sul cibo la nozione di *foodscape* è diventata un importante strumento per l'analisi e per l'interpretazione di fenomeni di diversa natura connessi al cibo. Il termine è utilizzato con diverse possibili accezioni nell'ambito di varie discipline afferenti alle scienze sociali. Rappresentando un concetto relativamente nuovo ed essenzialmente interdisciplinare, il *foodscape* può essere studiato attraverso prospettive molto diverse.

Con questo termine potremmo indicare tutti i luoghi fisici in cui incontriamo il cibo (Freidberg 2010, p. 1868), ma anche riferirci a spazi ricchi di componenti più simboliche (Pettenati 2017, p. 119). Il suffisso *scape*, inteso come in Appadurai (1996), in questo caso connette la parola cibo ad una percezione dello spazio onnicomprensiva di componenti materiali e simboliche, per cui il termine ha dunque per definizione una connotazione geografica.

La nozione di paesaggio offre molti vantaggi quando si tratta di studiare fenomeni che sono distribuiti in modo non uniforme nello spazio e appaiono in una varietà di forme e contesti (Brembeck e Johansson, 2010, p. 800). Per questa ragione, il *foodscape* è diventato uno dei concetti maggiormente esplorati soprattutto in ambito geografico, dove viene utilizzato soprattutto per riferirsi ad alcuni fenomeni e processi: alla pianificazione e all'applicazione di nuove politiche del cibo (Sonnino, 2017; Dansero et al., 2017b; Pettenati, 2017); all'identificazione e localizzazione di nuovi spazi e di nuove modalità anche alternative di produzione, vendita e consumo di cibo (Goodman, 2012; Viganoni et al., 2019; D'Alessandro e Autiero, 2020; Privitera 2022); alla forma degli spazi prodotti da determinate pratiche connesse al cibo (Roe, 2016; Autiero, 2021b); all'influenza della politica, dell'economia, della società e della cultura nel dettare la costruzione di specifici scenari urbani o rurali (Freidberg, 2003; Bell, 2006; Lazzarini e Pettenati, 2022); all'influenza di determinate pratiche sull'emergere di problemi di salute come l'obesità (Lake et al., 2010 e 2012);

a questioni di produzione e consumo, giustizia sociale e diseguaglianze socio-economiche (Marsden, 2013; Pinelli e Tipa, 2009); alle identità alimentari collettive, individuali e territoriali (Salmon, 2012; Roe et al., 2016). Questi sono solo alcuni esempi, poiché, come già sottolineato in precedenza, il termine abbraccia innumerevoli ambiti di analisi, sia simbolici, sia materiali, che a diverse scale connettono gli ambienti in cui viviamo, al cibo. In altre parole, le geografe e i geografi adottano il concetto per identificare ed esaminare diverse manifestazioni socio-spaziali connesse alle attività alimentari praticate dagli esseri umani (Pinelli e Tipa, 2009).

L'analisi dei *foodscapes* trova generalmente un'applicazione più sostanziale all'interno dei contesti urbani, in cui molte delle questioni sopraelencate si manifestano con maggiore evidenza. Ciò, in realtà, dipende anche dal fatto che le divisioni nette tra urbano e rurale si stanno affievolendo e che proprio il cibo sta determinando lo sviluppo di nuovi paesaggi. Queste questioni saranno affrontate più nel dettaglio nel prossimo paragrafo mentre ciò che preme segnalare in questa parte del lavoro è che la costruzione dei *foodscapes* a qualsiasi scala e livello è sempre il risultato di una molteplicità di interazioni e influenze politiche, economiche, sociali e culturali; sia collettive, sia individuali, su piani macro e micro. Grazie alla sua capacità di collegare e interconnettere dimensioni simboliche e materiali, azioni guidate dall'alto e partite dal basso, iniziative individuali e processi guidati, il paesaggio del cibo è diventato un elemento analitico completo per leggere il ruolo e l'impatto del cibo nella società contemporanea. Certo, alcune condizioni ambientali finiscono inevitabilmente per influenzare la costruzione di determinati paesaggi del cibo: basti pensare ai *food desert*¹⁹ e alle particolari difficoltà che si possono riscontrare in certi territori nell'accesso materiale alle risorse alimentari. È

¹⁹ Con *food desert* ci si riferisce a un'area in cui l'accesso ad un cibo economico e nutriente è limitato. La sua identificazione, oltre all'accessibilità del cibo in relazione alla dimensione e alla vicinanza degli esercizi commerciali, considera la tipologia e la qualità del cibo che il'area offre alla popolazione. Per approfondimenti sul tema si vedano tra altri i lavori di Cummins e Macintyre (2002); Whelan et al. (2002); Smoyer-Tomic et al. (2006) e Story et al. (2008).

difficile immaginare una connessione tra scelte personali e condizioni imposte, ma è proprio nei casi in cui si manifestano scenari simili a quelli connessi all'insorgere di "deserti alimentari" che l'analisi del *foodscape* permette di porre l'accento tra la differenza esistente tra paesaggi costruiti "culturalmente", ad esempio nei centri delle grandi città dove la scelta di cibo è estremamente variegata, e luoghi in cui invece l'accesso alle risorse alimentari è estremamente limitato e le persone sono imprescindibilmente legate a quanto il territorio può offrire (Cummins e Macintyre 2002; Smoyer-Tomic et al., 2006). È in questi contesti che si materializzano inoltre anche controverse questioni legate alla salubrità del cibo. Infatti, quanto più i territori sono isolati dalle reti che connettono il cibo ai consumatori, tanto più è probabile che la grande industria e le multinazionali concorrano a colmare questi vuoti, dando luogo a grandi diseguaglianze socio-spaziali e all'avanzata di patologie connesse a diete a base di *fast-food* e cibi industriali (ibid.). In realtà, anche se in queste aree svantaggiate tali diseguaglianze sono molto evidenti, non vuol dire che alla scala di specifiche città o contesti rurali integrati in reti e circuiti del cibo anche molto capillari e funzionali, non possano svilupparsi contraddizioni, divari socio-economici e socio-spaziali di altra o di analoga natura. Infatti, l'essenza delle controversie relative alla costruzione dei *foodscapes* – specie nei contesti urbani a capitalismo avanzato – può dipendere da questioni connesse all'emergere di processi di rifunzionalizzazione, rigenerazione, riqualificazione o riorganizzazione degli spazi di commercio e consumo²⁰, dettati dalla necessità di posizionare i luoghi nei circuiti dell'industria dell'intrattenimento e del turismo. Partite dal basso o guidate dall'alto, queste iniziative sono in grado di veicolare la costruzione di paesaggi in cui il vuoto di funzioni – determinato in larga parte dalla frammentazione e dalla delocalizzazione dei sistemi produttivi – viene riempito con tipologie di ri-significazione spaziale legate a cultura, svago e intrattenimento

²⁰ Poiché in larga parte correlate anche a dinamiche di commercio e consumo, i processi di rifunzionalizzazione, riqualificazione e riorganizzazione degli spazi di commercio e consumo di cibo, sono approfonditi nel paragrafo 3.3 del capitolo III. Qui la descrizione approssimativa di questi fenomeni è funzionale esclusivamente al discorso relativo alla costruzione e alla formazione dei paesaggi del cibo.

(Autiero, 2021a, p. 1). Ciò ha chiaramente un significativo impatto sullo spazio che finisce per assumere funzioni che privilegiano la presenza di alcune tipologie di fruitori e la conseguente esclusione di altre (Zukin, 2008). Come sottolineano Roe et al. (2016, p. 13), la struttura di un dato paesaggio del cibo può dipendere dalla tipologia di fruitori di una determinata area. Il paesaggio è anche e soprattutto costruito dai soggetti che lo attraversano, poiché le scelte personali, il *back ground* socio-culturale e più in generale i comportamenti degli individui plasmano lo spazio. Scelte personali, morale e mercato, non sono aspetti separati o separabili; piuttosto, le operazioni di mercato dipendono e sono influenzate da sentimenti etici e morali e viceversa (Jackson et al., 2009, p. 15). Ciò che gli esseri umani mangiano e il modo in cui lo mangiano crea aspettative sociali che accrescono la quantità degli spazi in cui il cibo viene prodotto, preparato e consumato. Dunque, ad ogni scala il cibo costruisce insieme complessi di paesaggi formati da strutture, segni ed elementi leggibili attraverso l'analisi dei *foodscapes*. Ciò influenza il contesto e le abitudini dei consumatori, ma a loro volta i consumatori sono determinanti nel dettare le scelte che il mercato decide di adottare (ibid.). Queste caratteristiche sono intrinsecamente connesse alla struttura della società contemporanea, in cui le scale di produzione, lavorazione, commercio e consumo di cibo sono ibride ed interdipendenti. La costruzione di un dato paesaggio del cibo è dunque sostanzialmente dovuta all'interconnessione di fenomeni di diversa natura che intrecciano processi guidati e azioni individuali. Il cibo, e il fatto che sia oggi considerato come una merce alla stregua di altri prodotti (Finkelstein, 1999) ma che, in una dimensione post-moderna, assume un grande carico simbolico, sociale, culturale (Appadurai, 1981, p. 494; Bell e Valentine, 1997, p. 17) diventa centrale nella costruzione di paesaggi complessi, la cui analisi può implicare una comprensione più strutturata di molte questioni spaziali connesse al cibo.

Nell'ottica di evidenziare i processi d'ibridazione dei paesaggi, delle pratiche connesse al cibo che vi si producono e delle conseguenze che ne scaturiscono a più livelli, nel prossimo paragrafo saranno approfondite le questioni relative alle dinamiche di progressiva contaminazione tra aree urbane e rurali.

4. RURALE, URBANO, “RURBANO”: PAESAGGI DEL CIBO INTERCONNESSI. – Gli approcci attraverso cui poter ragionare delle commistioni tra paesaggi urbani e rurali sono molteplici e possono essere affrontati sotto diversi punti di vista. In questo paragrafo l’attenzione sarà rivolta principalmente alle dinamiche che interessano i processi di patrimonializzazione e costruzione di *foodscapes* ibridi, determinatisi a partire dalle nuove interpretazioni dei concetti di “rurale” e “urbano”. Lo sviluppo dei movimenti del cibo, la costruzione di politiche locali e la compresenza di complesse dinamiche economiche, sociali e culturali influenzano la costruzione dei paesaggi a più livelli, sia nella pianificazione sia nella capacità soggettiva e personale degli individui di contribuire all’insorgere di scenari complessi in cui rurale e urbano appaiono, sia materialmente che simbolicamente, sempre meno distanti. La contrapposizione città-campagna che ha per lungo tempo caratterizzato i paesaggi del cibo, specie in Europa, si presenta ad oggi decisamente meno netta che in passato. Infatti, se da un lato le città hanno materialmente e simbolicamente sconfinato nelle aree rurali – determinando trasformazioni spaziali e negli stili di vita²¹ – dall’altro, la campagna e il suo immaginario salubre sono entrati nella città, perché portatori di valori sociali, culturali ed economici alternativi a quelli considerati tipici dell’urbanità contemporanea (Donadieu, 2006; Privitera, 2010). Su questi temi particolarmente interessante è il recente dibattito portato avanti da Gillen et al. (2022) che, in contrapposizione alla diffusa idea di urbanizzazione planetaria, sostengono e dimostrano la necessità di assottigliare le linee di demarcazione che separano gli studi rurali da quelli urbani, poiché sono attualmente in atto evidenti processi di ruralizzazione che si concretizzano attraverso svariati fenomeni, tanto su di un piano materiale quanto simbolico.

Il paesaggio rurale, svuotato in parte dalla sua funzione agricola e produttiva (intesa in senso intensivo), si afferma sempre di più come

²¹ Per approfondimenti sul tema della diffusione di modi di vita urbani anche al di fuori delle aree urbane si vedano Brenner e Schmid (2011) e Brenner (2018)

patrimonio e risorsa da preservare e patrimonializzare. Ciò è dipeso in larga parte anche dai fenomeni di de-territorializzazione dei sistemi del cibo. Infatti, le aree rurali che svolgevano principalmente il ruolo di territori di produzione agricola sono state progressivamente integrate nei processi di globalizzazione economica, trasformando lo storico processo di scambi funzionali che metteva in comunicazione città e campagna (Lazzarini e Pettenati, 2021, p. 164). Attualmente, infatti, la produzione agricola è sempre più dipendente da logiche esogene di natura finanziaria e industriale (Pettenati, 2017, p. 120) e, dunque, la “rifunzionalizzazione” della campagna è un progetto che passa attraverso processi di tutela e valorizzazione del paesaggio, inteso come motore di autopromozione dei territori e del turismo rurale anche e soprattutto in chiave enogastronomica (Croce e Perri, 2015). A questa rinnovata funzione delle aree rurali concorrono anche le reti locali del cibo, che puntano alla costruzione di forme di rilocalizzazione dei sistemi del cibo, valorizzando la riscoperta di un comparto agroalimentare locale e presumibilmente lontano dalle logiche del capitalismo industriale. Le reti locali e alternative del cibo sono in grado di accorciare di molto la distanza tra aree urbane e rurali, permettendo alla campagna di permeare materialmente e simbolicamente nelle città, attraverso la commercializzazione e la vendita diretta (da produttore a consumatore) di prodotti locali. Al contempo, la città post-moderna contemporanea tende a negare sempre più spesso e con maggior forza l'idea tradizionale di urbanità dove la campagna trova spazio solo all'esterno, riscrivendo così il suo rapporto con il paesaggio e quello tra cibo e comunità (Cavallo et al. 2017, p. 253). I rapidi processi di urbanizzazione hanno avuto un impatto profondo sull'immaginario e sulle aspettative legate al cibo negli abitanti della città, generando una sorta di nostalgia per la campagna e per i "piatti semplici" associati alla vita rurale. In tale ottica, questo tipo di cibo non sarebbe contaminato dagli aspetti negativi dell'ambiente urbano (Bell e Valentine, 1997, p.143). Tali dinamiche hanno un impatto anche sulla costruzione di spazi urbani del cibo che strutturalmente, nella forma e nell'architettura, provano a riprodurre ambienti che rimandano ad un immaginario tipicamente rurale.

Alla luce di tali complessi meccanismi, è però necessario considerare che tanto nelle città quanto nelle campagne si verificano forme di patrimonializzazione dei *foodscapes* che, se da un lato promuovono stili di vita più sostenibili e pongono l'accento su forme di consumo più etiche, dall'altro danno luogo alla costruzione di spazi che ricercano le proprie funzioni, vocazioni e identità nella mercificazione di paesaggi costruiti *ad hoc* per un bacino sempre più vasto di consumatori alla ricerca di presunte "autenticità" (Zukin, 2008, p. 736). In tal senso potremmo sostenere che la postmodernità ha influito tanto sull'urbanizzazione del rurale quanto sulla ruralizzazione dell'urbano. Le aree rurali sono infatti coinvolte nei processi di globalizzazione e i fenomeni che vi si producono sono in molti modi assimilabili a quelli che si evidenziano nelle città (Woods, 2007). Come sottolineato, ciò vale anche sul piano dello sviluppo di forme di opposizione e contestazione alle dinamiche del neoliberalismo e, dunque, per ciò che concerne i sistemi del cibo, lo spazio rurale si converte nel centro di produzione, tanto di beni materiali quanto di significati alternativi alle logiche dominanti. Alcuni attori che operano nelle aree rurali sono ormai legati a doppio filo con quelli che nelle città si occupano di ristabilire i rapporti tra cibo, persone e territori di produzione mentre altri, per scelta aziendale o per inerzia, continuano ad alimentare le reti lunghe. Ad ogni modo, è importante sottolineare che, a vari livelli, le distinzioni tra urbanità e ruralità si assottigliano sempre di più. In tale contesto la lettura del paesaggio è uno dei mezzi più validi attraverso cui interpretare la compenetrazione dell'urbano nel rurale e viceversa. I segni, sia simbolici che materiali dell'influenza che le due dimensioni spaziali esercitano l'una sull'altra si possono infatti rintracciare in maniera evidente in molti dei fenomeni che stanno gradualmente ma sostanzialmente generando forme di paesaggi urbani e rurali sempre più interconnesse. Sul piano del cibo alcuni esempi si possono individuare nel numero sempre crescente di città che provano a costruire spazi di "ruralità ritrovata" dando vita ad esperienze come orti urbani, giardini di comunità e altre modalità che promuovono e fomentano attività di autoproduzione (Ingersoll et al., 2007). Probabilmente però ciò che ha un impatto maggiore sulla

costruzione di paesaggi che potremmo definire “rurbani”²² sono le *Food Strategies* e, in particolare, le politiche urbane benché in Italia di recente è stata avanzata la proposta di fare piuttosto riferimento a politiche locali ²³.

Nella città contemporanea l'importanza del consumo è tanto centrale che, secondo quanto sottolineato da Brunori e Di Iacovo (2014, p. 153), sarebbe possibile adoperare tale centralità per costruire paesaggi del cibo, urbani e rurali, più etici e sostenibili. Jackson (2008), identifica nelle scelte dei consumatori il mezzo attraverso cui influenzare le decisioni della politica e dei pianificatori. Dunque, promuovere un cambiamento dei modelli di consumo, soprattutto in contrapposizione alle dinamiche globali, consentirebbe di trasformare le modalità di utilizzo delle risorse (Brunori e Di Iacovo, 2014, p. 147). In tale contesto, il ruolo delle amministrazioni e della politica sarebbe centrale in quanto, accogliendo le nuove forme anche informali di rivendicazione di un cibo più sano e più giusto e possedendo i mezzi per la pianificazione dei paesaggi, sarebbe possibile modellare i *foodscapes* ristabilendo connessioni più virtuose nei processi di ibridazione città-campagna. In altre parole, la progettazione di politiche del cibo costruite sulla base di una collaborazione tra attori pubblici e movimenti avrebbe un impatto positivo sulla forma dei paesaggi del cibo, sia produttivi, sia di consumo ma anche – attraverso specifiche narrazioni – sulle abitudini dei consumatori (ibid.). Queste idee e le diverse forme di sperimentazione, anche riuscite, di tali costruzioni dei *foodscapes*, sottovalutano, anche a nostro avviso, il rischio della trappola locale (Puttilli, 2015, p. 210) e cosa ancor più importante il fatto che il paesaggio non è sempre un processo “pianificabile”. Dunque, nei tentativi di pianificarlo è necessario considerare diversi fattori: la specificità dei luoghi; le ibridazioni di dinamiche globali e locali sia di tipo economico sia sociale e culturale; il

²² Il termine “rurbano” non è da confondersi con “rururbano”, cioè il processo che identifica l'urbanizzazione degli spazi rurali europei nella terminologia coniata da alcuni geografi francesi negli anni '70, ma bensì la progressiva e reciproca ibridazione di paesaggi urbani e rurali. Per approfondimenti sul “rururbano” v. tra altri, Bauer (1993).

²³ Benché lo studio delle politiche del cibo in Italia si concentri anche e soprattutto sulla scala urbana, il già citato gruppo di ricerca ha preferito associare ad esse l'aggettivo “locale”, non solo per porre l'accento sull'idea di continuità tra urbano e rurale ma altresì per non escludere le aree rurali (Dansero et al. 2019; Spadaro e Pettenati, 2022).

fatto che i consumatori non hanno tutti lo stesso grado di consapevolezza e sensibilità; le percezioni personali e soggettive di chi vive o attraversa i luoghi e di conseguenza la difficile governabilità dei meccanismi di produzione e rappresentazione spaziale.

Mentre la città si organizza nel tentativo di essere più rurale, la campagna costruisce gradualmente la sua urbanità ma, come specificato nel primo paragrafo di questo capitolo, ciò si determina allo stesso tempo attraverso processi guidati e azioni individuali. Dunque, in realtà per un'attenta interpretazione dei paesaggi del cibo è necessario tener conto di queste componenti e analizzare i singoli contesti i cui tali dinamiche prendono forma. Nelle città, in particolare, dove con maggior evidenza si concretizzano scenari di marcata compresenza di iniziative locali e dinamiche globali, la lettura dei paesaggi del cibo può rappresentare il *frame* attraverso cui meglio interpretare i cambiamenti in atto.

Il prossimo paragrafo sarà dunque dedicato ad una lettura dei processi che alla scala urbana producono determinati paesaggi del cibo, con particolare attenzione agli aspetti che riguardano le componenti simboliche.

4.1. COME IL CIBO CAMBIA IL VOLTO DELLA CITTÀ: LETTURE E INTERPRETAZIONI DEI *FOODSCAPES* URBANI. – Nella riconfigurazione degli scenari città-campagna e nei processi di ibridazione delle dimensioni urbano-rurale esplorati nel precedente paragrafo, si è potuto osservare quanto la produzione alimentare sia stata in parte ricollocata all'interno di spazi che tradizionalmente erano deputati ad altre funzioni, vale a dire nelle città. Questo, insieme anche alle nuove aspettative e ai desideri culturali perseguiti dagli abitanti degli spazi urbani, contribuisce alla creazione di rinnovati e complessi paesaggi del cibo.

In letteratura i paesaggi urbani del cibo sono analizzati principalmente in relazione a quanto poc'anzi descritto, e cioè in base al fatto che sono lo specchio di trasformazioni sia fisiche, sia simboliche degli spazi urbani. In generale, lo studio del paesaggio urbano può essere intrapreso considerando aspetti più materiali dello spazio, come le forme, l'architettura o la sua morfologia geografica e ambientale etc. oppure, può

avvalersi di letture più “culturali”, in cui la città viene analizzata in quanto luogo di concentrazione di segni, simboli, idee, percezioni (Pettenati, 2017, p. 121). Alla luce di quanto descritto nelle pagine precedenti, probabilmente l’approccio più completo per l’analisi dei paesaggi è quella che contempla entrambi gli elementi. In particolare, per ciò che concerne i paesaggi del cibo alla scala urbana, appare quasi impossibile separare le dimensioni materiali da quelle simboliche, poiché la costruzione di specifiche rappresentazioni è direttamente correlata al concetto stesso di urbanizzazione e alle pratiche relazionali e discorsive che nelle città si intrecciano a diverse scale con maggior vigore ed evidenza. Per queste ragioni, nell’esaminare il discorso relativo ai *foodscapes* urbani, va posta particolare attenzione alla componente simbolica e alle identità degli abitanti, temporanei o permanenti, che influenza in modo evidente la costruzione dei paesaggi (Roe, 2006; Feagan, 2007).

In questo quadro, un significativo peso specifico è rivestito dal cambiamento dei modelli di consumo, che in molti casi dipende - come sottolineato in precedenza - anche dallo sviluppo di determinati immaginari, percezioni e costruzioni simboliche relative al ruolo del cibo nella vita delle persone (Nicolisi et al. 2022, p. 29). Ciò comporta, di conseguenza, grandi cambiamenti anche sul piano della produzione e del commercio, che influenzano la costruzione materiale ed un rinnovamento della forma degli spazi urbani.

La reciproca interazione di tali componenti produce scenari e paesaggi complessi a seconda delle diverse aree urbane, che finiscono per attirare determinate tipologie di fruitori (Martens e Warde, 1997 p. 135). Nelle città si concentra una grande varietà di persone, con differenti retroterra socio-economici e culturali. Tutto questo, unitamente alla contemporanea necessità di ravvivare l’economia urbana soprattutto attraverso cultura, svago e intrattenimento, produce forme ibride, dense e complesse di paesaggi. Nel suo lavoro, Roe (2006) ha provato a dimostrare che a diverse aree della città corrispondono certi paesaggi del cibo e che le differenze che li contraddistinguono derivano da un mix di caratteristiche storiche, economiche, sociali e culturali tanto dei luoghi, quanto dei vecchi e nuovi abitanti che li attraversano. I risultati evidenziano che, nelle città, le identità

del cibo sono fluide e che le diverse tipologie di *foodscapes* sono in larga parte determinate dai consumatori, anche se non bisogna sottovalutare le strategie degli attori economici, a loro volta fondamentali nel condizionare le scelte dei consumatori. Ad oggi addirittura, in alcuni casi, i produttori corrispondono ai consumatori, ad esempio quando si sviluppano iniziative di agricoltura urbana o autoproduzione. Emergono in tal modo paesaggi del cibo che dipendono da scelte alimentari radicali e alternative, strettamente correlate anche al cambiamento dell'utilizzo di alcuni spazi della città, in aree originariamente non legate al cibo e men che meno alla sua produzione (Roe, 2006, p. 12). Al contempo, in aree più centrali, è possibile osservare altre forme di ibridazione: quelle in cui, a vocazioni e tradizioni storiche, si affiancano processi di riqualificazione in chiave turistica e d'intrattenimento che, a seconda dei casi, possono coinvolgere singolarmente o in compartecipazione amministrazioni, associazioni, commercianti e/o privati cittadini (Viganoni et. al. 2019; Autiero, 2021a). In questi casi, molto spesso e a volte in forme del tutto non pianificate, il cibo si converte in uno dei maggiori *driver* di cambiamento (ibid.) e i paesaggi che si determinano sono spesso frutto di contese e conflitti tra abitanti storici e nuovi fruitori. Infine, anche nelle aree più periferiche della città il cibo sembra essere un fattore determinante nella trasformazione e nell'ibridazione dei paesaggi; infatti, gli stili di vita e le nuove relazioni che emergono in riferimento alle scelte personali e alle influenze di nuove narrazioni influiscono anche in contesti generalmente caratterizzati da funzioni specifiche come quelle residenziali o di raccordo (Autiero, 2021b). Gli esempi riportati sono esemplificativi ma non esaustivi della complessità racchiusa nei paesaggi urbani del cibo, che a seconda di specifiche dinamiche legate ai singoli contesti produce spazi con peculiari caratteristiche. Ciò che in primo luogo emerge da questa breve analisi relativa all'influenza delle componenti simboliche e identitarie dei *foodscapes* urbani è che, tanto l'eterogeneità delle dinamiche che si manifestano alla scala urbana, quanto le evoluzioni alimentari degli abitanti, sono dettate da processi generalizzati alla scala globale e allo stesso tempo da scelte individuali o collettive nate dal basso. In tale contesto, il ruolo dei consumatori è centrale. Infatti, benché influenzati dalle logiche neoliberali

del mercato, i consumatori contribuiscono individualmente alla riconfigurazione degli spazi del cibo nella città.

Alla luce di queste considerazioni, tra le più immediate, empiriche e suggestive componenti per un'indagine del rapporto tra cibo e città, vanno considerate le pratiche, le evoluzioni e le ri-configurazioni di commercio e consumo di cibo negli spazi urbani. Il prossimo capitolo si concentrerà perciò sull'analisi di questi elementi, tenendo presente che l'indagine dei *foodscapes* rappresenta un elemento analitico così sintetico che offre l'opportunità di esplorare la produzione, la rappresentazione, il commercio e il consumo di cibo senza far prevalere uno degli aspetti sugli altri.

CAPITOLO III

COMMERCIO, CONSUMO E CIBO IN CITTÀ

1. COMMERCIO, CONSUMO E CIBO. – L’espressione più immediata nella lettura e nell’analisi delle trasformazioni dei paesaggi urbani risiede probabilmente nella configurazione degli spazi di commercio e consumo nella città.

Come evidenziato in Viganoni (2019, p. 17), “nella riorganizzazione post-fordista, nuovi luoghi del commercio e rinnovate pratiche del consumo rivestono un ruolo strategico nel ri-disegnare i paesaggi urbani”. Ciò si rende tanto più evidente alla luce di quanto sottolineato da Cachinho et. al. (2020, p. 4), che – nel definire il concetto di vita urbana nella postmodernità – rimarcano la necessità di riflettere sul passaggio dalla “società dei consumi” alla “cultura dei consumi”, radicata nella forma estetica, nel simbolismo della merce e dal modo in cui viene venduta. In tale contesto, commercio e consumo risultano due elementi strettamente interdipendenti e quasi inscindibili per l’analisi della società contemporanea, più nello specifico dei paesaggi che vengono a configurarsi nelle città e non solo (Wrigley e Lowe, 1996, 2002).

Tali importanti considerazioni hanno consolidato lo sviluppo di una geografia del commercio e del consumo slegata dalla sola indagine di meccanismi e componenti economiche ma volta soprattutto ad esaminare variabili socio-culturali¹. Le prospettive di analisi relative a commercio e consumo in questo lavoro fanno riferimento soprattutto a quanto,

¹ Per approfondimenti sul tema, si veda D’Alessandro (2008).

attraverso diverse modalità di lettura dei fenomeni, questa nuova geografia interpreta la centralità dei consumatori nella produzione di determinate tipologie di spazi di commercio e consumo, evidenziando quanto e in che modo questi ultimi sono prodotti dell'azione sociale. Attraverso la lettura dello sviluppo di precisi scenari commerciali e di relative modalità di consumo, è possibile indentificare il *mix* di uniformità e eterogeneità che si genera nei luoghi e che determina le stesse dinamiche di ibridazione e interrelazione tra globale e locale.

In altre parole, si pone l'accento sul fatto che gli spazi urbani sono il prodotto delle decisioni e delle pratiche di vari attori, in particolare di quelli del consumo e le pratiche che si sviluppano in relazione all'agire di tali attori sono sempre situate e contestualizzate. Certamente, il commercio rimodella la città attirando consumatori, merci e vivacizzando specifiche aree ma la sua evoluzione economica e spaziale è influenzata anche dai cambiamenti della società, dalla trasformazione dei valori e degli stili di vita delle persone (Cachinho et al., 2020, p. 5).

In riferimento a tali questioni si sono sviluppati in ambito geografico interessanti filoni e, tra i più importanti contributi, si annoverano quelli di Jackson et al. (2000); dei già citati Wrigley e Lowe, (1996, 2002); di Mansvelt (2005) e Jayne (2006); di Barata Salgueiro e Cachinho (2011), di D'Alessandro (2015). La considerevole mole di lavori prodotti sul tema ha, anche in questo caso, presupposto una selezione dei contributi considerati più funzionali a quanto necessario per gli sviluppi di questo lavoro. Si abbracciano dunque principalmente le chiavi di lettura che si inseriscono nel dibattito in cui commercio e consumo vengono letti come elementi attraverso i quali interpretare le trasformazioni urbane². Nel panorama italiano, particolarmente rilevanti in tal senso risultano gli studi intrapresi da geografe e geografi che si sono occupati di indagare il ruolo che svolge il cibo negli specifici contesti di determinate città. Basti, ad esempio, pensare ad alcuni lavori: quelli di Bonazzi (2017; 2020), Bonazzi e Frixia (2019) e Frixia (2020) sulla città di Bologna, in particolare per ciò che

² Per un approfondimento si veda il repertorio bibliografico elaborato da Carreras e D'Alessandro 2017.

concerne il mutato ruolo dei mercati e i processi di *city branding* costruiti intorno al cibo; gli studi di Loda et al. (2011), Loda, Bonati e Puttilli (2020) su Firenze, che hanno evidenziato in che modo l'avanzata del turismo contribuisce alla costruzione di scenari dominati dal cibo e più precisamente da determinate tipologie di esso, ripercuotendosi anche su precise forme di utilizzo dello spazio pubblico. Tali ragionamenti sono infatti particolarmente adatti ad individuare anche le ragioni dell'avanzata del commercio e consumo di cibo negli spazi urbani, soprattutto se analizzati in relazione ad altre interpretazioni di matrice interdisciplinare. Se, come sottolinea Finkelstein (1999, p. 130), in epoca odierna intendiamo il cibo come un sistema di simboli e cioè come qualcosa di lontano dalla praticità del sostentamento corporeo, tali prospettive e concettualizzazioni si rafforzano maggiormente. Nell'analisi dei *foodscapes* urbani, infatti, le pratiche di riorganizzazione e pianificazione degli spazi di commercio e consumo, nelle loro dimensioni economiche e sociali – e anche nei crescenti aspetti simbolici e culturali – (Sommella et al., 2020, p. 381) assumono un ruolo centrale poiché determinano significative trasformazioni tanto nella morfologia dei luoghi, quanto negli aspetti legati alla vita sociale negli spazi pubblici (D'Alessandro e Sommella, 2021, p. 1). L'evoluzione della città si lega sempre di più esclusivamente a pratiche di consumo, al punto da poter considerare gli spazi urbani “luoghi di consumo totale” (Park, 2009, p. 74; Sommella, et al., 2020, p. 381). La portata dei fenomeni descritti si manifesta soprattutto attraverso lo sviluppo, nelle aree urbane centrali, di paesaggi marcatamente segnati dalla presenza di cibo, *foodscape* urbani nei quali, al di là delle funzioni economiche, si concretizzano nuove forme di socializzazione connesse anche alle caratteristiche delle tipologie di abitanti e fruitori (Zukin, 2008). Analizzando quest'ultimo aspetto, è importante considerare che tutti i fenomeni fin ora descritti hanno comportato in molte città – in particolare europee e nord-americane – la progressiva sostituzione degli abitanti preesistenti con “nuovi utilizzatori” dello spazio, questi ultimi quasi sempre con una capacità di spesa maggiore rispetto ai primi. La riorganizzazione degli spazi commerciali e l'espansione delle attività nei centri urbani dovrebbe in questo modo rispondere alla domanda espressa

sia dai residenti stabili, sia dai turisti e abitanti temporanei in cerca di svago ed esperienze autentiche (Loda et al., 2020, p. 1) ma, in realtà, ciò che più consuetamente si sviluppa sono forme più o meno invasive di gentrificazione residenziale e commerciale. Relazionando questo fenomeno al ruolo svolto dal cibo, si assiste al processo attraverso il quale il preesistente panorama della vendita al dettaglio viene progressivamente assorbito da un'unica tipologia di attività legata alla vendita e al consumo di cibo (ibid.). In letteratura, tale processo viene sempre più spesso descritto attraverso l'uso del termine *foodification* e, sia direttamente che indirettamente, viene associato a fenomeni di *gentrification* e *touristification* (Sequera e Norfe, 2018; Loda, 2020). Di questi aspetti e della controversa tendenza a categorizzare certe manifestazioni si discuterà nello specifico nell'ultimo paragrafo di questo capitolo; qui è invece importante sottolineare che questi fenomeni e la rapidità della loro evoluzione dipendono in larga parte dal modo di intendere la città contemporanea e il suo sviluppo economico come essenzialmente legato alla costruzione di un immaginario sia in grado di attirare flussi sempre più vasti e diversificati di consumatori.

È per queste ragioni che nelle città assumono una particolare rilevanza processi di rigenerazione, guidati dall'alto e/o partiti dal basso³, che si centrano direttamente o indirettamente sulla rivalorizzazione dei *retailsapes*⁴, nei quali il cibo è ad oggi un elemento che guadagna sempre più spazio rispetto ad un passato in cui il paesaggio commerciale urbano si presentava più eterogeneo. Nell'ambito della gestione e della pianificazione urbana, le amministrazioni – allo scopo di produrre spazi sempre più

³ Il tema della rigenerazione urbana connessa al commercio e al consumo di cibo sarà oggetto di più approfondite analisi sia nel paragrafo 3 di questo capitolo, sia lungo tutto il corso del capitolo quarto, dedicato alle indagini di terreno.

⁴ Con il termine *retailsapes* si fa riferimento a tutti gli aspetti simbolici e materiali, come ad esempio atmosfere, percezioni e allestimenti costruiti per amplificare l' "esperienza" d'acquisto, invogliando i consumatori a comprare. Per approfondimenti si veda Barata Salgueiro e Cachinho (2011, p. 165).

appetibili e competitivi – spesso elaborano politiche urbane volte alla costruzione di forme di *branding*⁵ dell'immagine della città⁶.

Queste ultime hanno lo scopo di produrre una maggiore attrattività che induca al consumo tanto di luoghi, quanto di prodotti, talvolta senza considerare le necessità degli abitanti o, in altri casi, senza intervenire in processi spontanei e non guidati di omogenizzazione delle funzioni urbane (Viganoni et. al., 2019). Va infatti precisato che, se da un lato si assiste ad una vasta differenziazione delle scelte in termini di offerta di prodotti – dovuta all'eterogeneità delle tipologie di consumatori e dei loro bagagli socio-culturali – dall'altro la funzione principale degli spazi urbani diventa sempre più circoscritta al consumo.

In questo quadro, il cibo nella sua complessità di materia foriera di valori identitari si presenta come un eccellente mezzo attraverso cui veicolare particolari forme di *branding* urbano, dando vita a nuovi spazi di commercio e consumo nella città. Un caso particolarmente rilevante in tal senso è quello di Bologna, che a partire dalle narrazioni basate sulle peculiarità alimentari del territorio ha costruito una rinnovata immagine della città attraverso un processo politico di 'pianificazione dell'attrattività urbana', accompagnata da un accurato meccanismo di *branding*, sperimentando notevoli mutamenti connessi alle pratiche di commercio e consumo di cibo (Bonazzi e Frixia 2019; Bonazzi, 2020; Frixia, 2020). Infatti, come evidenziato da Freidberg (2003, p. 4), la maggior parte del cibo in epoca contemporanea viene venduto con una storia che fa leva sulla costruzione di immaginari, sulle necessità e dunque sull'identità del consumatore in termini di particolari appartenenze geografiche, sociali e/o politiche. Tutto questo avviene sempre in un rapporto di duplice scambio e ibridazione di

⁵ Il *city branding* o *re-branding*, è un processo di rivalorizzazione della città o di alcune sue specifiche aree, incentrato sulla creazione di un'immagine favorevole o sulla trasformazione di una loro rappresentazione negativa o in alcuni casi indifferente. È secondo alcuni studiosi più appropriato del concetto di *city marketing* (D'Alessandro e Viganoni, 2012, p. 401). Si tratta in ogni caso di forme di mercificazione degli spazi urbani ma a differenza della sola forma di commercializzazione che fa riferimento al concetto di *marketing*, il *city branding* trasforma la città stessa o i luoghi oggetto di questo tipo di processi, in un vero e proprio marchio.

⁶ per un approfondimento del dibattito internazionale sul *city branding*, si veda inoltre Vanolo (2017).

scelte personali dei consumatori e capacità dei modelli socio-economici dominanti di intercettare bisogni e produrre profitto.

Alla luce di quanto descritto in questo paragrafo, appare chiara l'importanza dell'analisi delle evoluzioni di commercio e consumo di cibo nella città contemporanea, in primo luogo perché si tratta di qualcosa di imprescindibilmente connesso ad un'ampia varietà di fenomeni riconoscibili e riscontrabili in svariati contesti urbani; in secondo luogo perché esaminare con attenzione quante e quali siano le ripercussioni di tali fenomeni sui *foodscapes* urbani può consentire di porre le basi per riconoscere criticità e vantaggi di determinate forme di pianificazione e rigenerazione.

In base a quanto esposto, nel prossimo paragrafo saranno presentati gli effetti che il commercio e il consumo di cibo – nella loro dimensione simbolica e materiale – sono in grado di produrre sui *foodscapes* urbani.

2. DAL CENTRO ALLA PERIFERIA E VICEVERSA: ASPETTI SIMBOLICI E MATERIALI DEL COMMERCIO E CONSUMO DI CIBO NELLA CITTÀ CONTEMPORANEA. – Per entrare nel merito delle questioni oggetto di questo paragrafo, è necessario tracciare il quadro di alcune importanti trasformazioni che hanno attraversato le modalità di localizzazione e le spazialità degli esercizi commerciali del cibo e dei relativi luoghi di consumo a partire dalla seconda metà del XX secolo. Come sottolinea Cachinho (2020, p. 193), fino agli anni '80 del Novecento, in molti contesti urbani a capitalismo avanzato, il commercio di cibo nelle città è stato dominato dalla presenza di piccoli esercizi a conduzione familiare o comunque indipendenti dalla Grande distribuzione organizzata (GDO). Negli anni '90 e fino al primo decennio del XXI secolo, l'intensificarsi dei processi di suburbanizzazione ha favorito lo sviluppo di grandi punti vendita gestiti da catene distributive. Si trattava di supermercati, centri commerciali o ipermercati, il cui punto di forza maggiore risiedeva nell'esaurimento della necessità e dell'esperienza di acquisto in un unico luogo. Questa modalità era particolarmente adatta ai bisogni di una crescente popolazione suburbana motorizzata e per la quale il risparmio in termini di tempo per le operazioni d'acquisto era

fondamentale. A partire dalla seconda decade degli anni Duemila sino ad oggi, diversi elementi hanno indotto la rilocalizzazione, specie nelle aree più centrali, di esercizi commerciali del cibo di piccole o contenute dimensioni, indipendenti o legati a catene di distribuzione⁷: il rallentamento della crescita demografica nelle aree suburbane; il gran numero di strutture di grande dimensione afferenti alla GDO e la relativa saturazione di ampie superfici negli spazi periferici; i processi di ri-valorizzazione dei centri guidati da dinamiche di ri-funzionalizzazione tipicamente post-moderne incentrate su cultura, svago e intrattenimento. La nuova centralità di questo commercio di piccole dimensioni e di prossimità apre la strada ad un'interpretazione delle trasformazioni urbane contemporanee, leggibile non solo attraverso la riconfigurazione di determinate spazialità sul piano della localizzazione ma anche attraverso una molteplicità di scelte, pratiche e simbolismi messi in campo dagli attori del commercio e del consumo. Dunque, nell'analisi di queste componenti vanno sempre e comunque considerate sia le forze esogene che contribuiscono a rimodellare la città nell'epoca della globalizzazione (Sommella, 2019 p. 54), sia le forme di contrapposizione e contestazione a tali modelli che si materializzano negli spazi urbani, generando paesaggi di commercio e consumo di cibo ibridi e complessi. Si materializzano spazi nuovi le cui caratteristiche si rintracciano tanto nella forma fisica degli esercizi commerciali quanto nella

⁷ Negli ultimi anni si assiste ad un incremento dei market di medie o piccole dimensioni legati alla GDO o alla DO (Distribuzione organizzata) all'interno di aree urbane centrali e residenziali. Ciò può dipendere da diversi fattori, in primis dal fatto che il commercio indipendente di prodotti alimentari non pronti al consumo, specie nei centri, è sempre più indirizzato ad abitanti temporanei o turisti e caratterizzato dalla vendita di prodotti specifici, più costosi. Nei centri di molte città, scompaiono i classici esercizi commerciali di quartiere e proliferano alimentari *gourmet*, rivenditori di prodotti tipici, ristoranti e *fast-food* di ogni sorta, sia indipendenti, sia legati a catene di distribuzione strutturate. In secondo luogo, bisogna valutare la presenza nei centri urbani di una popolazione di residenti anziani privi di mezzi di trasporto privati, che necessita di acquistare prodotti alimentari nelle immediate vicinanze delle proprie abitazioni a prezzi accessibili. In tal modo le GDO e la DO provano a resistere alle attuali inversioni di tendenza nel mercato del commercio del cibo. Le principali catene distributive hanno ridefinito le proprie strategie, investendo in unità di piccole dimensioni, adatte ad esplorare le potenzialità del mercato di prossimità, disponibili all'interno di aree residenziali consolidate (Barata-Salgueiro et al. 2017; Cachinho, 2020, p 193).

differenziazione delle pratiche attuate dai consumatori. Tutto questo vale anche per i mercati, che sempre più comunemente riadattano le loro originarie funzioni commerciali a prassi più contemporanee volte ad incrementare l'attrattività turistica e/o a riqualificare specifiche aree della città. Questi meccanismi prendono forma attraverso la cosiddetta "estetizzazione del quotidiano" (Bell e Binnie, 2005), grazie alla quale frequentemente si assiste allo sviluppo di spazi di consumo *in loco*, all'interno di aree mercatali un tempo esclusivamente dedicate all'acquisto di prodotti agroalimentari locali connessi alla spesa quotidiana degli abitanti. Particolarmente interessanti alla scala italiana sono i casi delineati nei lavori di Cenere e Bourlessas (2022) per quanto riguarda il mercato Centrale di Torino nell'area di Porta Palazzo e i già citati lavori di Bonazzi e Frixia (2019; 2020) su due storici mercati bolognesi, il mercato delle Erbe e quello di Mezzo. Su di un piano internazionale sono invece rilevanti i casi di alcune città spagnole, come Madrid e Barcellona, in particolare quelli del madrilenico *Mercado de Motores* o dei mercati di *Palo Alto*, *Sant Antoni* e della *Boqueria* a Barcellona (Crespi Vallbona e Dimitrovsky, 2017; Mansilla et al., 2020). Altri interessanti lavori sulla capitale catalana e sulle nuove funzioni che commercio e consumo di cibo sono chiamati ad espletare all'interno dei numerosi mercati della città⁸, sono stati realizzati da Guàrdia Bassols e Oyón Bañales (2007); Crespi Vallbona et al. (2017) e Carreras et al. (2017), nell'ultimo caso, evidenziando e analizzando anche le responsabilità della politica e delle istituzioni nel determinare precise direttive di sviluppo economico e turistico. Molto significative sono inoltre le dinamiche che interessano alcuni mercati portoghesi in particolare quelli di *Campo de Ourique* o quello della *Ribeira (TimeOut)* a Lisbona (Guimarães, 2020, p.73).

Il paesaggio urbano del cibo che si concretizza è un mix formato da esercizi commerciali indipendenti e non, che anche attraverso caratteristiche formali sono in grado di attirare determinate tipologie di consumatori, facendo leva su specifiche ambizioni e desideri socio-culturali. In tale contesto, è fondamentale rimarcare l'importanza

⁸ A Barcellona tra strutture nuove e preesistenti si contano circa quaranta mercati (Carreras et al., 2017, p. 104).

dell'intervento delle amministrazioni e l'attuazione di determinate politiche nel ridisegnare i paesaggi del commercio e del consumo di cibo nella città. Tra questi, vanno ricordati, non solo i già citati incentivi all'attrattività e al turismo, i processi di riqualificazione e rigenerazione urbana, il *branding* e gli eventi, ma anche decisioni quali la costituzione di zone a traffico limitato (ZTL) e/o aree pedonali, concessioni per l'occupazione di suolo pubblico per l'installazione di *dehors*, fissazione di orari d'apertura e chiusura di determinate tipologie di esercizi commerciali del cibo specie legati alla vita serale o notturna (bar, vinerie, chioschi), assenti o divieti di consumo di alcool in strada. Queste ed altre decisioni politiche e di ordine pubblico influenzano in maniera determinante tanto le caratteristiche della vita sociale e di consumo negli spazi urbani, quanto il proliferare o meno di specifiche tipologie di esercizi commerciali del cibo.

In relazione a quanto fin ora descritto, i vari cambiamenti del commercio sono dunque dovuti ad un insieme di trasformazioni economiche, politiche e culturali. Queste ultime hanno determinato il susseguirsi di processi di de-centralizzazione e ri-centralizzazione delle attività, nonostante i quali, il commercio – nelle sue forme indipendenti o meno – ha manifestato grandi capacità di resilienza. Tutto ciò è particolarmente leggibile nelle aree centrali della città, poiché la ristrutturazione post-moderna dell'urbano ha implicato la ri-funzionalizzazione proprio dei centri, nei quali ha assunto grande importanza il cibo come forma di svago e *leisure*. In tale contesto, viene da chiedersi cosa sia invece accaduto nelle periferie e nelle aree suburbane. La maggior parte della letteratura sul tema si è concentrata molto sullo studio della riconfigurazione di commercio e consumo nelle aree urbane centrali, dando spesso luogo ad una categorizzazione⁹ dei fenomeni legata essenzialmente al riflesso che le dinamiche socioeconomiche globali producono in determinati contesti. Ciò ha in molti casi indotto a tralasciare in parte l'analisi delle forme di adattamento che scaturiscono dall'interazione tra i macro-fenomeni a scala globale e le specificità locali,

⁹ Ci si riferisce in particolare alle categorizzazioni relative ai cosiddetti processi di *gentrification*, *touristification* e *foodification*, che in letteratura sono ormai consolidate e utilizzate il più delle volte per riferirsi ai fenomeni che si sviluppano nei centri storici di molti città.

in qualsiasi area urbana, non solo in quelle centrali (Autiero, 2021b). Se le trasformazioni delle parti centrali delle città si manifestano con particolare evidenza attraverso lo sviluppo incontrollato, guidato o meno, di paesaggi in cui il cibo è l'elemento predominante e più caratterizzante, per le aree residenziali – più marginali rispetto al centro ma comunque centrali – o in quelle periferiche la presenza di cibo viene considerata meno invadente e marcante perché non del tutto predominante. In realtà, valutando le specificità delle singole realtà urbane, sono diversi i casi in cui molte periferie o aree meno centrali della città sviluppano una tendenza ad un omogenizzazione del paesaggio in funzione di vendita e consumo di cibo¹⁰. Le caratteristiche di determinati quartieri dipendono dalla storia e dallo sviluppo commerciale delle singole aree e della città stessa; dunque, una generalizzazione di fenomeni non è possibile. Se a queste componenti si aggiunge l'idea che il cibo, oltre alla sua funzione nutrizionale, svolge un ruolo essenzialmente sociale e culturale – anche se in modo sicuramente meno lampante rispetto a quanto si verifica nei centri – nelle periferie e nelle aree residenziali non centrali l'avanzata del cibo è sempre più marcata. Un esempio particolarmente calzante potrebbe essere quello relativo alle strade o ai quartieri in cui si concentrano numeri più o meno significativi di migranti e dove parallelamente si sviluppano tutta una serie di esercizi commerciali del cibo e ristoranti, specializzati nella vendita di prodotti alimentari internazionali. Questo è un dato che ha storicamente contraddistinto determinate aree urbane e nel quale si può empiricamente leggere quanto il cibo sia espressione di specifiche identità culturali e qualcosa che riassume l'appartenenza a determinati gruppi sociali. Per fare degli esempi banali, basti pensare alle varie *China Town* nelle metropoli occidentali o alla *Little Italy* newyorkese (Bell, 2004). Per tali ragioni, collegare l'incremento del commercio e del consumo di cibo nelle città alla sola ristrutturazione degli spazi urbani in chiave turistica e d'intrattenimento, risulta riduttivo. Certo, queste componenti hanno sicuramente un ruolo determinante nella ridefinizione delle aree centrali e

¹⁰ Per approfondimenti su questo tema v. D'Alessandro e Autiero (2020), Autiero (2022a e 2022b).

più turisticate della città ma non spiega, o la fa solo in maniera parziale e situata¹¹, perché il cibo diventa un elemento che sempre di più, e a scapito di altre attività commerciali, anche storiche, si fa avanti in aree diverse o lontane dai centri storici in forme più o meno simili a quelle riscontrabili nei centri¹² (Autiero, 2022b). A tal riguardo è necessaria una riflessione sulle tipologie di esercizi commerciali del cibo che guadagnano sempre più spazio in quelle aree che non sono esattamente considerate turistiche. Alcuni casi di studio su diversi contesti italiani ed europei possono contribuire ad animare il dibattito sulla centralità assunta dal commercio e consumo di cibo in aree diverse dal centro¹³. La diffusione della centralità di cibo può dipendere da diversi fattori. Per restare ai lavori citati, si annoverano alcuni processi descritti, talvolta anche combinati tra loro: un passato commerciale particolarmente prestigioso e innovativo dell'area urbana (D'Alessandro e Autiero, 2020); fenomeni di rigenerazione urbana messi in campo allo scopo di rifunzionalizzare aree urbane meno centrali, escluse dai circuiti turistici e in cui diversi attori principalmente privati, investono perché attirati dai prezzi più vantaggiosi del mercato immobiliare (Bonazzi 2017; Guimarães 2022; Autiero 2022a); importanza commerciale assunta nell'ambito del commercio al dettaglio di alcune arterie periferiche

¹¹ Alcune aree urbane residenziali o periferiche nelle città, a seconda dei casi e specie nei centri urbani compatti, possono godere di un prestigio commerciale che prescinde dalla loro posizione geografica.

¹² Con "aree diverse o lontane dai centri storici" si allude a contesti periferici, spazi centrali ma più marginali in termini di attrattività turistico-culturale e/o a aree residenziali.

¹³ In particolare si fa riferimento agli studi di Basso e Di Biagi (2016) sul ruolo che spazi e processi del cibo possono svolgere nel migliorare la vivibilità nelle periferie; di Bonazzi (2017) e Frixia (2020) sul caso specifico di Bologna e del "parco agroalimentare" FICO; da Guimarães (2022) sul quartiere periferico di *Marvila* a Lisbona, in cui un certo tipo di commercio legato soprattutto alla produzione di birra artigianale, sta attirando uno specifico *range* di consumatori; di Autiero (2022b) sul ruolo del cibo nella costruzione di paesaggi urbani in alcune strade di Napoli, confrontando alcune arterie commerciali del centro con quella di corso Secondigliano alla periferia nord della città. Per quanto riguarda invece lo sviluppo di peculiari scenari connessi al cibo in aree urbane centrali, più residenziali e non attualmente interessate da fenomeni di turisificazione, ci sono i casi presentati da D'Alessandro e Autiero (2020) sul quartiere Vomero a Napoli e sulla diffusione di particolari e innovativi *format* di commercio e consumo di cibo o ancora a Napoli, il caso della *food oriented non regeneration* di Porta Capuana (Autiero 2022a).

che assolvono però il ruolo di “strade dello shopping” soprattutto per gli abitanti provenienti dalle cittadine del vicino *hinterland* (Autiero 2022b). Prescindendo dalla classificazione delle possibilità in cui l’avanzata del cibo può palesarsi in città, questi studi di caso, oltre a contribuire alla varietà di possibili circostanze da considerare nello sviluppo di un dato scenario, arricchiscono il dibattito in corso su questi temi. Infatti è stata riscontrata una comune tendenza alla trasformazione di tipici esercizi di quartiere (salumerie, macellerie, frutterie, ecc.) in luoghi in cui è possibile il consumo sul posto; nuove aperture e riconversioni generalmente legate al cibo; incremento di ristoranti, bar e *fast food*, questi ultimi indipendenti da grandi catene; architettura e forme dal design contemporaneo e accattivante che emula quello degli esercizi commerciali centrali più gettonati. Queste dinamiche risultano di particolare interesse se si considera che, come sottolinea Sommella (2019, p. 54), è da tempo che i nuovi processi di urbanizzazione fanno parlare di una città non più come una distinta unità geografica, politica economica e sociale attraversata da cambiamenti non solo materiali, ma anche di simboli e significati. In tale quadro sarebbero le relazioni centro-periferia a cambiare, in un contesto in cui le forme di ibridazione delle dinamiche globale/locale darebbero forma ad una nuova articolazione tra aree centrali e periferiche, generando scenari di *continuum* territoriale tra le due dimensioni urbane storicamente sperate e dotate di specifiche funzioni. In altre parole, anche negli spazi urbani in cui funzioni e servizi sono centrati sulle necessità di abitanti e residenti e non di turisti e visitatori, si sviluppano pratiche di commercio e consumo di cibo in cui le dimensioni culturali e simboliche assumono un ruolo centrale poiché sono il risultato di cambiamenti sociali, non solo economici.

Barata Salgueiro e Cachinho (2011, p. 154), riferendosi a specifici fenomeni che hanno interessato un ampio e generale cambiamento urbano della città di Lisbona, in particolare durante gli anni ‘90, hanno sostenuto che mentre il centro ha teso a diventare più periferico, perdendo il suo ruolo di luogo privilegiato per lo *shopping* e per l’acquisto di beni primari, la periferia ha acquistato una nuova centralità, diventando la destinazione

scelta da un numero crescente di consumatori¹⁴. Benché questa affermazione si riferisca al ruolo dei grandi centri commerciali, supermercati e ipermercati, localizzati su grandi superfici nelle periferie urbane, è possibile ad oggi allargare il discorso anche al commercio indipendente o comunque di più piccole dimensioni. Infatti, se nei centri la maggior parte delle attività commerciali è pensata e costruita per soddisfare esigenze di svago e *entertainment* per turisti o abitanti temporanei, è nelle aree meno centrali o anche periferiche che possono invece materializzarsi possibilità di costruire spazi di commercio e consumo al dettaglio atti a colmare i bisogni, le necessità, i desideri di svago e intrattenimento di una popolazione urbana diversa da quella turistica o di permanenza temporanea. Tuttavia, va precisato che con quanto poc'anzi descritto, ci si riferisce a determinate aree in precisi contesti urbani e/o a tendenze riscontrate in certi spazi periferici di alcune città, in particolare a quelli che sono stati oggetto d'indagine per questo lavoro e ad altre realtà, come quella napoletana o di Lisbona in cui chi scrive ha avuto modo di effettuare lavori di campo. Generalizzando la questione, infatti, in molte altre periferie urbane sia dei contesti citati ma anche, per esempio nelle grandi città del Nord Italia, si riscontrano fenomeni di desertificazione del tessuto commerciale, a causa della concorrenza delle grandi superfici di vendita. In altri casi però, come ad esempio in quello di *Marvila* a Lisbona (Guimarães 2022), si riscontra la tendenza soprattutto da parte della classe creativa a ricercare luoghi e spazi economicamente più accessibili per installare le proprie attività. In tale contesto, la periferia o determinate aree centrali a vocazione non turistica, come nel caso di Porta Capuana a Napoli (Autiero 2022b), si convertono in luoghi privilegiati, dove nuove attività commerciali di stampo più o meno alternativo e comunque lontane dal voler soddisfare esclusivamente le esigenze di visitatori, turisti o abitanti temporanei, possono trovare spazio. Volendo problematizzare quest'ultimo fenomeno, va segnalato che spesso anche le aree non centrali o periferiche – dove si sviluppano volontariamente forme di commercio e

¹⁴ Tuttavia, va evidenziato che a partire dagli anni Duemila, anche e soprattutto in virtù del gran numero di presenze turistiche, i centri sono tornati il fulcro dello *shopping* acquistando una rinnovata centralità nelle dinamiche di commercio e consumo.

consumo diverse da quelle che maggiormente caratterizzano gli spazi urbani centrali – finiscono per diventare a loro volta fonte di attrazione turistica o di specifiche tipologie di svago e intrattenimento. Quest’ultimo fenomeno testimonia ulteriormente una riconfigurazione e una riorganizzazione, spesso non guidata, delle funzioni e delle distinzioni tra centro e periferia, che appaiono ad oggi molto più simili e meno distanti di quanto non sia accaduto in un recente passato. Che si tratti di azioni guidate dall’alto o nate dal basso, tali iniziative – in cui il ruolo di commercio e consumo di cibo è specchio di precise scelte – sono in grado di veicolare grandi cambiamenti urbani, talvolta anche di natura controversa. Per queste ragioni, nel prossimo paragrafo saranno approfonditi alcuni aspetti riguardanti il ruolo del commercio e consumo di cibo nei processi di rigenerazione urbana nella costruzione di determinati *foodscapes*.

3. L’AVANZATA DEL CIBO NEI PROCESSI DI RIFUNZIONALIZZAZIONE E RIGENERAZIONE URBANA. – A più riprese in questo lavoro, è stata sottolineata la nuova centralità della *Consumer Culture* nel determinare la costruzione di scenari urbani che sono lo specchio di desideri e aspirazioni culturali integrati nella società postmoderna. I consumatori diventano in tale contesto dei veri e propri produttori poiché le loro scelte e ambizioni sono in grado di veicolare significative trasformazioni. Nell’affrontare il tema della rigenerazione urbana, questa questione diventa centrale poiché è proprio facendo leva sulle esigenze di questa nuova schiera di consumatori che le città riadattano e rimodellano i propri spazi e paesaggi.

Va precisato che con il termine rigenerazione è possibile far riferimento a diverse tipologie di processi che, alla scala urbana, determinano trasformazioni sia fisiche, sia simboliche di determinate aree, in primis quelle centrali, al fine di garantire un rilancio in chiave turistica. In molti casi e ormai sempre più spesso, questo tipo di fenomeni interessano anche gli spazi marginali o periferici della città. Generalmente si tratta di processi spontanei, guidati o nati dalla sinergia di azioni nate dal basso e dall’alto. In tutte le evenienze, comunque, i processi di rigenerazione sono strettamente connessi a nuovi e post-moderni modi di intendere lo spazio urbano e le

sue funzioni. I centri delle città diventano sempre di più e con maggiore evidenza, aree turistificate, dove i servizi per gli abitanti “ordinari” sono sempre più scarsi e meno accessibili in termini economici. Ciò, spinge gruppi di persone, soprattutto giovani creativi con un *background* culturale e un’idea di città legati a pratiche alternative di vivere lo spazio urbano, a spostarsi in aree dove il turismo e tutto quanto ad esso correlato in ottica simbolica e materiale, non arrivano o lo fanno con maggiori difficoltà, consentendo un maggiore spazio di azione nell’attivazione di specifiche attività spesso connesse alla cultura¹⁵. In molti casi, questi processi sono appoggiati dalle amministrazioni cittadine poiché garantiscono minori sforzi, soprattutto economici, nella rivalorizzazione di aree urbane marginali, escluse dai circuiti turistici e spesso degradate. Tutto questo, oltre a comportare una riconfigurazione di funzioni che attirano nuovi capitali, abitanti e turisti in cerca di “diversità”, nel tempo è in grado di determinare un innalzamento dei costi degli immobili in luoghi originariamente accessibili a soggetti con minore capacità di spesa. È per queste ragioni che la rigenerazione urbana è associata in maniera più o meno diretta a fenomeni come la *gentrification*.

Tornando alla centralità del consumo in questo discorso, nei loro tentativi di attrarre nuovi capitali, imprese e visitatori, le città si riorganizzano per far fronte alle esigenze di consumo e *life-style* di nuovi clienti attenti alla costruzione di pratiche riflessive di consumo, all’estetizzazione della vita quotidiana e alla creazione di modi originali di intendere il cibo¹⁶ (Bell, 2007, p.12). In altre parole, nella città

¹⁵ In riferimento ai processi di rigenerazione urbana guidati dalla cultura, se “cultura fa rima con commercio” (Stanzione, 2019, p. 156), sarebbe in molti casi appropriato aggiungere “di cibo” poiché sempre più spesso ai fenomeni legati alla cosiddetta *cultural led regeneration* (Miles e Paddison, 2005; 2020), si sviluppa un parallelo rinnovamento anche del settore commerciale, in particolare di cibo, associato ai gusti e alle aspirazioni dei nuovi frequentatori delle aree rigenerate a partire dalla creazione di peculiari attrattive culturali. Questa questione sarà oggetto di approfondimento nel capitolo di questo lavoro relativo all’indagine di campo ed in particolare per quanto riguarda la città di Porto in Portogallo.

¹⁶ Il mix di influenze socio-culturali legate a pratiche di estetizzazione, inclusione e appartenenza a determinati gruppi sociali, la sensibilità a questioni di sostenibilità ambientale e la sperimentazione di pratiche del cibo alternative, è particolarmente leggibile attraverso

postmoderna, il consumo sostituisce la produzione come principale attività economica urbana¹⁷ (ibid.). Dunque, il fulcro di una rigenerazione di successo, risiede essenzialmente nel fornire rinnovate esperienze di consumo, in grado di attrarre nuove esigenti tipologie di consumatori. In tale contesto, tra gli elementi più centrali, legati alle nuove esperienze che il consumo deve essere in grado di offrire in una città integrata nei circuiti di attrattività internazionale, rientra a piano titolo il cibo. Tra gli studi che meglio indagano quanto fin ora descritto ci sono quelli di Zukin (1991; 2008), che individua delle connessioni tra i processi di *gentrification* e l'avanzata di nuove forme di commercio e consumo di cibo in grado di sostituire le tipologie commerciali precedentemente esistenti. Nell'analisi di Zukin, il cibo diventa uno dei maggiori driver di trasformazione di spazi urbani marginali e periferici, anche nei quartieri dove i costi della vita sono più bassi e in cui risiede una popolazione a basso reddito. Ciò avviene principalmente perché i *gentrifiers*¹⁸, sono una categoria di consumatori

alcune “mode” che si sviluppano in relazione a precisi prodotti alimentari. Tra le più evidenti, va segnalata quella dell’ avocado. Il consumo di questo frutto nei paesi nord-occidentali, negli ultimi dieci anni, è diventato emblema di pratiche simboliche che intrecciano questioni di salubrità, estetizzazione, status sociale e stili di vita alternativi. Come però spesso accade per altre mode, anche quelle relative al cibo, sono soggette a volatilità e obsolescenza, sicché la diffusione massiva dell’ avocado, la sua “onnipresenza” nelle cucine dei ristoranti e delle case, la sua insostenibilità economica e ambientale, stanno progressivamente comportando la sparizione del frutto dalla dieta dei consumatori delle città nord-occidentali. A tal riguardo risultano interessanti anche i contributi del giornalismo divulgativo di tendenza soprattutto tra i giovani. Sul tema “avocado”, la giornalista Ellie Muir del magazine *TimeOut London*, il due novembre 2022 ha pubblicato l'articolo dal titolo “*Is avocado on toast dead?*”. L'articolo è reperibile al link https://www.timeout.com/london/restaurants/is-avocado-on-toast-dead?utm_content=sked_636284170587b567ec45ae8f&utm_medium=social&utm_name=sked&utm_source=instagram. Ultimo accesso 7/11/2022.

¹⁷ Relazionando nuovamente queste questioni al discorso sulla sostenibilità intesa però in un senso più ampio e cioè collegato anche ad aspetti simbolici, sociali, culturali e non solo materiali, potremmo definire questo nuovo assetto di ridefinizione degli spazi urbani, insostenibile.

¹⁸ Il termine *gentrifiers* fa riferimento alle persone che scelgono di risiedere in luoghi della città solitamente diversi da quelli più centrali e turisticati, sia per ragioni economiche, sia perché spinti dalla volontà di allontanarsi dai circuiti turistici o comunque legati alla cultura dominante e dove la vita risulta in qualche modo più “autentica”. Si tratta per lo più di giovani professionisti, creativi, studenti e piccoli imprenditori che provano ad avviare attività in luoghi

ibrida, infatti “c'è una discrepanza culturale tra il loro desiderio di *raclette* e caffelatte e le *bodegas* e i ristoranti cinesi da asporto nei quartieri in cui il valore degli immobili è abbastanza basso da permettere loro di affittare o comprare una casa” (Zukin, 2008, p. 735). Quello che ne deriva, oltre alla configurazione di paesaggi urbani ibridi, è l'avanzata di forme di esclusione della popolazione preesistente in cui i *foodscapes* sono più conformi alle necessità dei “nuovi” e più facoltosi abitanti. In realtà però questi cambiamenti non sono quasi mai netti ed immediati, non è raro infatti che si assista a fenomeni di ibridazione con i paesaggi del cibo preesistenti e si sviluppino forme di patrimonializzazione di pietanze specifiche, piatti tipici o etnici che rispecchiano il desiderio di esperienze autentiche e di totale immersione nei contesti. Anche se quest'ultimo aspetto contribuisce a rafforzare l'attrattiva di questi spazi urbani, convertendoli in poco tempo in luoghi turistici e costosi tanto quanto le aree centrali da cui le categorie di abitanti descritte tendono a “scappare”. In quest'ottica, la rigenerazione e tutto quanto direttamente o indirettamente ad essa collegato, assume una connotazione essenzialmente negativa e secondo quanto sottolineato da Bell (2007, p. 12), anche semplicistica. In effetti, altri studi hanno evidenziato una più complessa interrelazione tra trasformazioni urbane, nuove pratiche socio-culturali e di consumo connesse al cibo e processi di sostituzione degli abitanti. Osservando infatti la questione in ottica diversa va considerato che, come afferma Latham (2003, p. 1710), i nuovi spazi del cibo hanno contribuito alla configurazione di nuovi modi di abitare la città, che – pur causando forme di gentrificazione residenziale e commerciale – non hanno comportato il declino dei preesistenti spazi e modelli di commercio e consumo di cibo ma bensì hanno generato una mescolanza di vecchi e nuovi paradigmi di socialità che contribuiscono ad arricchire culturalmente e socialmente le città. Nonostante i casi studio di Zukin facciano riferimento alle specificità della città di New York e quello di Latham alla città di Auckland in Nuova Zelanda – dunque a due contesti

dove il mercato immobiliare è più accessibile. Più avanti in questo lavoro sarà posta particolare attenzione alle forme di rigenerazione in chiave culturale di alcune aree delle città che sono state oggetto dell'indagine di campo e in cui a seguito di investimenti nella cultura, soprattutto nati dal basso, si è determinata la costruzione di specifiche tipologie di *foodscapes*.

urbani essenzialmente diversi – sono abbastanza evidenti i risvolti degli impatti, non esclusivamente negativi, dei processi di rigenerazione legati al cibo. La stessa Zukin, in relazione al successo del *Greenmarket* di *Union Square* a New York, afferma che il parco che attualmente ospita il mercato è stato oggetto di una rigenerazione che lo ha convertito da spazio dedicato allo spaccio di droga, in un luogo in cui – a partire da un modello di *business* improntato sulla *partnership* pubblico-privato – ha trasformato l’area in una grande attrazione che coinvolge oltre settanta piccoli produttori e coltivatori che tra altri hanno lo scopo di preservare i terreni agricoli regionali (Zukin, 2008, p. 736). Benché per la maggior parte degli investitori questo tipo di dinamiche rappresentino modelli e funzioni perseguiti al fine di ottenere maggiori profitti, per alcuni è un modello da utilizzare per mettere in moto meccanismi virtuosi di sviluppo urbano.

Ancora diverso rispetto a quelli descritti è il caso della “*food-led non regeneration*” di Porta Capuana a Napoli (Autiero, 2021a), dove all’incremento e alla trasformazione degli spazi di commercio e consumo di cibo, unitamente ad una serie di investimenti privati in ambito culturale, non ha corrisposto una effettiva rigenerazione dell’area urbana in termini di qualità della vita degli abitanti e sviluppo turistico.

In tale quadro, i processi di rigenerazione urbana, specie quelli connessi al cibo, risultano difficilmente classificabili e categorizzabili, poiché oltre a dover essere inquadrati nella specificità dei contesti in cui si sviluppano, quasi sempre, presentano delle caratteristiche controverse. Infatti, se da un lato possono innescare fenomeni di gentrificazione costruendo spazi selettivi in cui funzioni e usanze preesistenti trovano poco o nessuno spazio, dall’altro favoriscono lo sviluppo di città più aperte e cosmopolite; hanno inoltre il merito di riqualificare aree non valorizzate della città e di fomentare la creatività specie in ambito commerciale, ampliando le prospettive per un consumo più critico.

Nell’analisi di Sommella et al. (2020), la rigenerazione urbana guidata da commercio e consumo, accanto a processi indubbiamente positivi, quasi ovunque ha fatto registrare fenomeni negativi, anche se con modalità diverse (Sommella et. al. 2020, p. 382). Ma se tali fenomeni hanno avuto conseguenze incontrovertibili nelle grandi metropoli occidentali come

Londra o come la New York di Zukin, soprattutto sul piano del commercio, del consumo e delle pratiche ad essi associate; “nelle "città ordinarie" o comunque in spazi urbani che non sono ai vertici della mutevole e incostante gerarchia globale” (ibid.), la costruzione di una rigenerazione urbana basata sulla valorizzazione del commercio e dei relativi spazi di consumo “ordinari”, rappresenterebbe una forma di “resilienza contro quelle che sembrano essere le tendenze ineluttabili della globalizzazione” (ibid.). In realtà, nella costruzione di questi processi, guidati o meno, ciò che in molti casi viene a verificarsi, è la mancanza di una reale sinergia tra amministratori, cittadini e *stakeholders*. Infatti, il prevalere degli interessi di una delle categorie citate sulle altre, provoca inevitabilmente uno squilibrio di potere che finisce per determinare la costruzione di spazi urbani in cui il predominio di determinate funzioni, ne esclude o ne rende più deboli altre. Ciò da luogo alla costruzione di paesaggi molto complessi, in cui diventa difficile individuare e attivare forme di ri-valorizzazione centrate sui bisogni dei diversi fruitori dell’area urbana.

In riferimento al cibo i paesaggi che si sviluppano andrebbero sempre interpretati in un’ottica di processi sociali più ampi, che abbracciano le dinamicità della città contemporanea e cioè: i flussi di capitali e di persone che la attraversano; gli impatti della gentrificazione e della turistificazione; i tentativi di *branding* o *re-branding*; le interazioni tra globale e locale; l’evoluzione dei consumi e le cariche simboliche associate alle pratiche di alimentazione. Il cibo e le nuove forme di commercio e consumo ad esso correlate, sono dunque un mezzo per comprendere quali siano le trasformazioni spaziali determinate dai grandi cambiamenti sociali e culturali che attraversano l’urbanità contemporanea. Come evidenziato, data la varietà di fenomeni e le peculiarità che contraddistinguono le singole realtà urbane, tali cambiamenti sono difficilmente classificabili, specie se si considera il ruolo giocato dalle pratiche post-moderne associate al commercio e al consumo di cibo. Il prossimo paragrafo sarà per questo dedicato ad una riflessione sulle categorizzazioni alla luce degli ampi cambiamenti che fanno del cibo un elemento dominante negli spazi e nei paesaggi urbani.

4. UNA LETTURA DEL RAPPORTO TRA CIBO E CITTÀ AL DI LÀ DALLE CATEGORIZZAZIONI: COSA SI INTENDE PER *FOODIFICATION*? – Alla luce di quanto esposto nei precedenti paragrafi di questo capitolo, specie in relazione alle trasformazioni di aree urbane più marginali o periferiche e in merito ai processi di rigenerazione guidati da cultura, commercio e consumo di cibo, vanno analizzate più approfonditamente delle questioni che riguardano nello specifico le interrelazioni esistenti tra le diverse tipologie di dinamiche in atto.

Spesso in letteratura, si assiste a forme di categorizzazione dei fenomeni che incastrano lo sviluppo delle diverse trasformazioni di spazi e paesaggi urbani, in schemi dalle precise caratteristiche. In base però a quanto fin ora esposto, si è potuto osservare quanto in realtà i mutamenti che si registrano nelle città e non solo, siano riconducibili a forme di ibridazione e interazione tra dinamiche che si intrecciano a più scale. Nell’ottica della rigenerazione ad esempio, è stato sottolineato quanto il ruolo svolto dalla cultura – intesa come risultato dell’interazione e ibridazione di dinamiche globali e locali – sia centrale e di conseguenza, quanto l’analisi dei paesaggi, più di altre, permetta di effettuare delle letture che contemplino lo studio di dimensioni simboliche e culturali nelle rappresentazioni spaziali, in aree urbane sia centrali, sia periferiche. Come sostiene Bell (2004, p. 54), “se la teoria urbana classica vede nel capitale il motore delle trasformazioni urbane, allo stesso modo il capitale culturale è il motore del cambiamento dei paesaggi¹⁹ nella città”. Dunque, se consideriamo il cibo e le pratiche di consumo e intrattenimento ad esso associate come una effettiva espressione della cultura urbana, inquadrando il tutto anche nell’ottica post-moderna di rifunzionalizzazione della città contemporanea, è indubbio che la riorganizzazione dei *foodscapes* diventa uno strumento essenziale di rivitalizzazione economica.

¹⁹ Il paesaggio è infatti un prodotto non solo materiale ma una rappresentazione dello spazio che contiene simboli ed esprime percezioni, aspirazioni e desideri socioculturali che ne influenzano la costruzione a più livelli.

I centri storici, sono i luoghi in cui le trasformazioni dettate dai processi poc'anzi citati, si manifestano primariamente e con più evidenza rispetto ad altre aree urbane, poiché sono il fulcro e il contenitore di una maggiore quantità di attrattive storiche, artistiche e culturali che diventano fondamentali per il posizionamento delle città all'interno dei circuiti turistici. Nei centri si assiste perciò ad una evidente proliferazione di forme di commercio e consumo incentrate su poche e specifiche categorie di beni, tra cui la più dirompente è il cibo. Il fenomeno in cui il cibo diventa uno degli elementi più caratterizzante dei paesaggi urbani centrali, viene denominato in letteratura "*foodification*". Nella definizione di Loda et al. (2020, p. 2), la *foodification* è appunto "la trasformazione dei centri storici in uno spazio di vendita al dettaglio a predominanza alimentare, in cui il panorama imprenditoriale, le pratiche di vendita e di consumo della città convergono verso funzioni specializzate incentrate sul cibo."

Questo discorso, è evidentemente connesso al già citato *foodatainment* teorizzato da Finklestein (1999) secondo il quale, "mangiare fuori casa" diventa una pratica associata ad una "estetizzazione dello svago" tipicamente post-moderna e in cui anche quartieri della città che in origine non erano fondamentalmente associati al cibo, hanno ricercato una fonte di sviluppo economico nell'incremento della ristorazione volta a soddisfare le nuove necessità di consumo di abitanti e visitatori (Bell, 2004, p. 54). Il *foodatainment* – inteso in senso ampio e cioè associato oltre che alle pratiche legate all'atto di mangiare, anche a quelle del bere – è il principale schema di riferimento per la costruzione di processi di rigenerazione, in particolare dei centri storici delle città. Nei paragrafi due e tre di questo capitolo, sono stati però sottolineati rispettivamente i processi di continuum centro/periferia e le pratiche di rigenerazione urbana che insistono anche in aree non centrali, più periferiche e marginali. In entrambi i casi si riscontrano forme di riorganizzazione degli spazi di commercio e consumo, che in modo diverso influenzano la costruzione di paesaggi prevalentemente segnati dalla presenza di cibo. In tale contesto, la *foodification* come categoria che designa processi di incremento di cibo nelle aree urbane centrali che sono connessi a tursitificazione e gentrificazione, non regge. Piuttosto, questo tipo di osservazione, apre la

strada a riflessioni che si concentrano sul ruolo degli abitanti e dei fruitori della aree residenziali non centrali, marginali o periferiche della città e anche su quello della cosiddetta classe creativa (Florida, 2002), nell'influenzare le trasformazioni in atto. Tutto questo, non corrisponde a quanto previsto si verifichi nei processi di *foodification* così come intesi in gran parte della letteratura. Come sottolineato da Bourlessas et al. (2022, p. 8), alla luce delle innumerevoli variabili attraverso cui leggere i fenomeni connessi al cibo nella città contemporanea, il termine *foodification*, più che definire un fenomeno, rappresenta una chiave di lettura aperta dei processi di trasformazione urbana.

In questa prospettiva, l'avanzata del cibo nella città contemporanea – pur inquadrandosi negli schemi di rifunzionalizzazione post-moderna dell'urbano – non sarebbe riconducibile solo a questioni relative ad un riassetto di tipo economico ma bensì, sarebbe il risultato di un intricato e complesso processo di ibridazione tra dinamiche sociali, economiche e culturali che si intrecciano a più scale. In tale contesto, analizzare la predominanza del cibo nella città, dovrebbe prescindere da qualsivoglia forma di categorizzazione, per lasciare spazio ad una più attenta lettura dei *foodscapes*, ai processi che si manifestano sul piano della socialità e delle dinamiche locali di contestazione o reazione alle imposizioni dell'attuale sistema economico/produttivo. Ciò consentirebbe di effettuare una lettura ben più profonda del ruolo del cibo nella città, da associare soprattutto a percezioni e pratiche radicate in ambizioni, necessità e desideri degli abitanti. Ridurre la complessità di questi processi, talvolta anche controversi, all'influenza della centralità economica di turismo e svago nei processi di rifunzionalizzazione urbana, appiattisce il significativo ruolo di tutto quanto ruota intorno al cibo in epoca contemporanea, includendo le crisi alimentari, i problemi di sostenibilità e salubrità legati alla produzione e alla lavorazione degli alimenti, i *food miles*, le disuguaglianze socio-economiche tra consumatori, le differenze tra piccoli e grandi produttori, ecc.

Scegliere se applicare o meno, nell'ambito della ricerca geografica, il concetto di *foodification* per la descrizione delle dinamiche di trasformazione urbana dovrebbe tener conto del carattere necessariamente

multidimensionale di questa chiave di lettura dei processi (Bourlessas et. al. 2022, p. 9).

Il prossimo ed ultimo capitolo di questo lavoro ha dunque lo scopo di rilevare le tracce di tutto quanto fin ora esposto, attraverso una ricostruzione di ciò che si è registrato durante le indagini condotte in alcune città europee non capitali.

CAPITOLO IV

CIBO-CULTURA: UN BINOMIO CHE TRASFORMA LE CITTÀ. I CASI DI SIVIGLIA E PORTO

1. PREMESSA ALLA SCELTA DEI CASI STUDIO E METODOLOGIE D'INDAGINE: DUE CITTÀ EUROPEE NON CAPITALI. – Il lavoro di campo si è svolto nei mesi di giugno e luglio 2022 a Siviglia e Porto. Le due città, entrambe situate in due paesi dell'Europa meridionale, pur non essendo capitali rivestono un ruolo significativo nei propri rispettivi contesti territoriali. Siviglia, città spagnola, capitale della regione autonoma¹ sud occidentale dell'*Andalusia*, è la quarta città del paese per numero di abitanti², è il capoluogo della Comunità Autonoma dell'Andalusia, mentre Porto conta una popolazione urbana di poco più di 230mila abitanti³, è storicamente uno tra i poli urbani produttivi più importanti del Portogallo.

¹ La suddivisione territoriale di primo livello in Spagna è costituita da diciassette Comunità autonome, previste dalla Costituzione del 1978.

² 691.215 abitanti e circa 1.508.605 nella sua area metropolitana (Servicio de Estadística - Ayuntamiento de Sevilla, 2022). Dati reperibili all'indirizzo: <https://www.sevilla.org/servicios/servicio-de-estadistica/datos-estadisticos/explotacion-estadistica-padron>. (Ultimo accesso: 14/09/2022).

³ 231.962 abitanti e circa 1.700.000 nell'area metropolitana (Câmara Municipal do Porto - Instituto Nacional de Estatística Portugal, 2021). Testo reperibile all'indirizzo: <https://www.porto.pt/pt/noticia/dados-preliminares-dos-censos-2021-confirmam-tendencia-de-crescimento-da-populacao-do-porto>. (Ultimo accesso: 14/09/2022).

La selezione dei luoghi d'indagine è intenzionalmente ricaduta sull'analisi di due città europee non capitali, allo scopo di osservare i fenomeni di trasformazione urbana connessi al cibo decostruendo la consuetudine ad approfondire l'insorgere di certe manifestazioni solo nell'ambito delle grandi città capitali. Contesti di dimensioni contenute si rivelano spesso un fertile terreno d'indagine, specie in relazione allo sviluppo di buone pratiche o di interessanti e ben pianificati ambiti d'azione, al di fuori di dinamiche, reti e processi consolidati che tendono a manifestarsi nei grandi centri urbani, specie di città capitali. Le due città si collocano tra l'altro in due paesi dell'Europa meridionale. Ciò non va sottovalutato in quanto, in tale contesto, alcune città – se relazionate ad altre, specie a quelle situate in paesi dell'Europa settentrionale “continuerebbero ad esprimere, ancor più degli altri spazi urbani, specificità locali nelle loro risposte a fenomeni globali che si tradurrebbero in un caratteristico insieme di omogeneizzazione/unicità” (D'Alessandro, 2018, p. 172). Questo discorso è particolarmente pertinente in riferimento a quanto riscontrato negli studi teorici preliminari a questa ricerca, in cui sono stati evidenziati alcuni elementi: le interrelazioni e le interdipendenze tra scale; l'importanza della lettura del paesaggio sotto vari aspetti, sia formali, sia simbolici; le reazioni, la resistenza e la contestazione ai processi socio-economici in cui a più livelli è coinvolto il cibo.

L'idea di fondo del lavoro ha previsto di affrontare il tema del cibo e delle trasformazioni urbane, concentrandosi su alcuni aspetti chiave relativi alle dinamiche analizzate nei precedenti capitoli. Per verificare se e in che modo in queste città le scale sono interrelate e interdipendenti e le dinamiche globali si intrecciano alle iniziative locali, si è scelto di analizzare due tematiche. In primo luogo il mutamento degli spazi di commercio e consumo in relazione a rifunzionalizzazione e rigenerazione urbana di alcuni luoghi, centrali e non, in virtù di svago, turismo e intrattenimento, in ottica critica e lasciando ampio spazio a riflessioni relative a dimensioni simboliche, socio-culturali e alla capacità di abitanti e fruitori di produrre trasformazioni nei paesaggi, al di là di decisioni pianificate e calate dall'alto. In secondo luogo, per comprendere quanto e se, i sistemi alternativi del cibo siano effettivamente da considerarsi un valido e diverso modo per

alimentare le città, in contrapposizione alle forme di produzione, lavorazione e distribuzione dei sistemi globali, sono stati indagati il funzionamento, il ruolo e la strutturazione di alcune reti alternative locali del cibo, in particolare di singole esperienze volte a perseguire l'obiettivo di un più sostenibile soddisfacimento del fabbisogno di nutrimento degli abitanti della città, sulla base di processi riterritorializzanti.

Entrambe le città analizzate sono molto cambiate a seguito della realizzazione di grandi eventi di cui si tratterà più in dettaglio nei prossimi paragrafi. Si rafforza in tal senso il ragionamento di D'Alessandro (2018) che sottolinea il legame tra rigenerazione urbana, turismo e consumo, in cui eventi e mega-eventi diventano la base per l'attuazione di politiche di rigenerazione urbana. In tale contesto le parole chiave per riassumere le specificità che caratterizzano le dinamiche in atto in questi spazi urbani – come efficacemente sintetizzato ancora da D'Alessandro – possono essere “«autenticità», ricercata spasmodicamente per accrescere attrattività e prestigio, e «ibridazione» dei paesaggi urbani, prodotta dall'interazione tra più o meno pervicaci forme di resistenza del locale e più o meno incisive politiche urbane che si ispirano, a loro volta, ad un'agenda globale centrata su competizione urbana, imprenditorialismo e mercificazione della città ” (2018, p. 173).

Dal punto di vista metodologico, le indagini si sono avvalse di strumenti essenzialmente qualitativi. Sia in Spagna, sia in Portogallo il lavoro si è concentrato sull'osservazione diretta e partecipante sul terreno. Sono stati effettuati approfonditi sopralluoghi in giorni e orari diversi nelle aree oggetto di indagine, al fine di esaminare “il vissuto” degli spazi urbani in base alle distinte fasi della giornata e della settimana. Inoltre, ogni sopralluogo ha previsto un preliminare stadio esplorativo, conoscitivo e

auto-percettivo⁴ in cui, a partire dal concetto di deriva urbana⁵ teorizzato da Debord (1956), si è scelto di esplorare lo spazio sulla base di sensazioni, segni e stimoli presenti nel paesaggio, senza la pianificazione di precisi itinerari d'indagine.

I luoghi ritenuti più interessanti ai fini di questo lavoro, e preliminarmente osservati attraverso la modalità poc'anzi descritta, sono stati successivamente visitati in compagnia di conoscitori del territorio e/o studiati attraverso la bibliografia esistente. A tutto questo, sono stati affiancati alcuni strumenti per analizzare le aree selezionate: la realizzazione di mappature basate sulla specificità dei casi e dei contesti indagati⁶; la stesura di diari di bordo; un'accurata documentazione fotografica e la somministrazione di interviste semi-strutturate a testimoni privilegiati. Per le interviste è stata in molti casi utilizzata la metodologia dello *snowball effect*, che ha permesso di entrare in contatto con un maggior numero di testimoni in contesti in cui le reti relazionali di scrive non sono particolarmente estese.

Per l'indagine nella città di Siviglia sono stati effettuati sopralluoghi in orari e in giorni diversi nelle diverse aree esaminate; sono state inoltre realizzate mappature delle aree d'indagine, sono stati stesi diari di bordo al fine di trarre spunti da foto testimonianze e dalle 11 interviste in profondità

⁴ Con il termine “auto-percettivo” ci si riferisce in particolare ad alcune modalità di attraversare lo spazio tipiche della cosiddetta psicogeografia, in base alla quale la lettura del paesaggio e la conoscenza di un territorio non passano esclusivamente dall'identificazione degli elementi fisici e materiali che li caratterizzano, ma anche dalle sensazioni e dagli stati emotivi che si producono individualmente durante il loro attraversamento. Per approfondimenti si veda Luther Blisset (1996).

⁵ Con “deriva” si fa riferimento ad una tecnica di attraversamento dello spazio connessa ad elementi e percezioni di natura psicogeografica. Si differenzia in maniera sostanziale dal concetto di “passeggiata”, poiché l'adozione di questo strumento presuppone l'assenza di ragioni e motivazioni legate allo spostamento, ad esempio: lavoro, commissioni o svago, bensì ci si muove guidati direttamente dagli stimoli provenienti del terreno.

⁶ Tutte le immagini, le mappature e la maggior parte delle carte in questo lavoro sono frutto dell'elaborazione personale di chi scrive. Per questa ragione nelle didascalie delle figure sarà riportata la fonte solo per i materiali elaborati o rielaborati a partire da altre fonti consultate. Le fotografie sono state realizzate sul campo durante i mesi di giugno e luglio 2022, mentre le mappature e le carte sono state elaborate tra luglio 2022 e gennaio 2023.

effettuate a testimoni privilegiati (di cui cinque tra docenti e ricercatori universitari, sei ad attori e abitanti del territorio coinvolti all'interno di movimenti sociali e/o in attività legate alla autoproduzione o alla diffusione di una cultura del cibo alternativa). In particolare è stato chiesto se ci fossero differenze tra il passato e il presente della città in termini di elementi e spazi connessi al cibo, alla sua vendita e al suo consumo, e quali fossero; quale ruolo svolgesse il cibo in città e che cosa rappresentasse per i suoi abitanti; se esistesse la percezione della presenza di spazi in cui il cibo sembra essere dominante rispetto ad altri elementi del paesaggio; se gli abitanti stabili della città avessero una predilezione nella scelta di aree in cui consumare o acquistare cibo; se fossero presenti in città aree in cui si sviluppano particolari forme di commercio e consumo di cibo e/o se fossero diffusi particolari *format* commerciali connessi al cibo; se ci fossero e in che modo agissero movimenti, reti o gruppi di persone che praticano un consumo consapevole di cibo; se esistessero e se funzionassero spazi in cui praticare l'autoproduzione o in cui acquistare cibo nella modalità dal "produttore al consumatore"; se la diffusione di spazi culturali e/o eventi legati alla cultura avesse in qualche modo influenzato l'incremento di attività legate alla vendita di cibo. A tutte queste domande, è stato chiesto di aggiungere una riflessione sulle proprie personali abitudini e preferenze alimentari, sulla scelta dei luoghi d'acquisto e dei ristoranti frequentati.

Il lavoro ha inoltre previsto momenti di ricerca bibliografica sui temi e sugli spazi oggetto del lavoro presso la *Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Sevilla*. Tutto questo, effettuando anche analisi documentarie relative all'attuazione di piani di riqualificazione urbana, legati e non a specifici grandi eventi e/o a progetti volti alla costruzione di scenari urbani più sostenibili attraverso la riorganizzazione di commercio e consumo di cibo. Le aree d'indagine selezionate per il lavoro su Siviglia sono state l'area a nord del centro storico⁷ della città, investita negli ultimi anni da diversi e

⁷ Il centro storico di Siviglia, in relazione alle caratteristiche da cui è contraddistinto, può essere suddiviso in due differenti aree: è infatti segnato dalla storica compresenza di un substrato urbano e sociale considerato più "nobile", che si concentra nell'area sud del *casco antiguo* e di una parte "operaia", situata a nord. Questa peculiarità affonda le radici in alcuni avvenimenti storici che hanno dato luogo ad un diverso sviluppo urbano delle aree centrali in

importanti cambiamenti e il periferico parco di *Miraflores*, situato nel *distrito norte*⁸ della città (fig. 1).

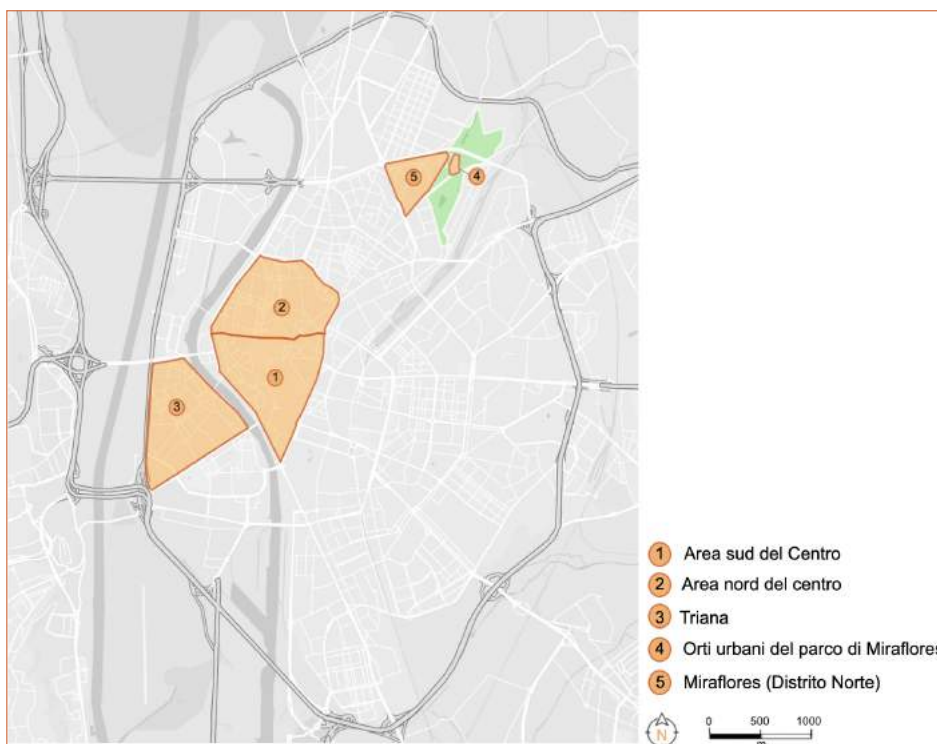


Figura 1: Siviglia aree d'indagine

Al fine di indagare quali fossero le declinazioni dei processi di costruzione di spazi legati all'autoproduzione e alle AFNs, l'indagine in quest'ultimo quartiere si è concentrata sulle caratteristiche dello spazio in cui hanno sede vasti orti urbani pubblici. Sono stati inoltre analizzati altri quartieri e aree più o meno centrali della città, per riscontrare analogie e differenze con quanto rilevato nelle aree selezionate per la ricerca specifica.

questione. Tra i più significativi va segnalato il tentativo di resistenza al colpo di stato franchista del luglio 1936 operato dagli abitanti del *casco norte*, che ha sancito per decenni l'emarginazione dell'area in termini di investimenti e sviluppo. Tali caratteristiche sono ancora oggi evidenti e leggibili nella struttura materiale e simbolica del paesaggio urbano.

⁸ Il *Distrito Norte*, è uno degli undici distretti in cui è suddivisa amministrativamente la città di Siviglia. È un'area periferica della città, situata nella parte nord del comune.

In particolare, si è scelto di esaminare alcune caratteristiche dell'area sud del centro storico e il quartiere occidentale di *Triana*, situato sul lato opposto del fiume *Guadalquivir* (v. ancora fig.1). Il *barrio* è considerato dagli abitanti della città andalusa “la vera Siviglia”, anche se si tratta di un luogo apparentemente in via di turistificazione. Le indagini nella città di Porto, sulla base della stessa metodologia applicata nel caso di Siviglia, si sono focalizzate sulla necessità di comprendere in che modo iniziative locali, connesse soprattutto allo sviluppo di peculiari forme di commercio e consumo di cibo, cultura ed eventi, abbiano contribuito in maniera determinante a cambiare il volto dell'area di Cedofeita situata nella *Baixa* della città (figg. 2 e 3), nonché le abitudini e le scelte alimentari dei suoi abitanti.

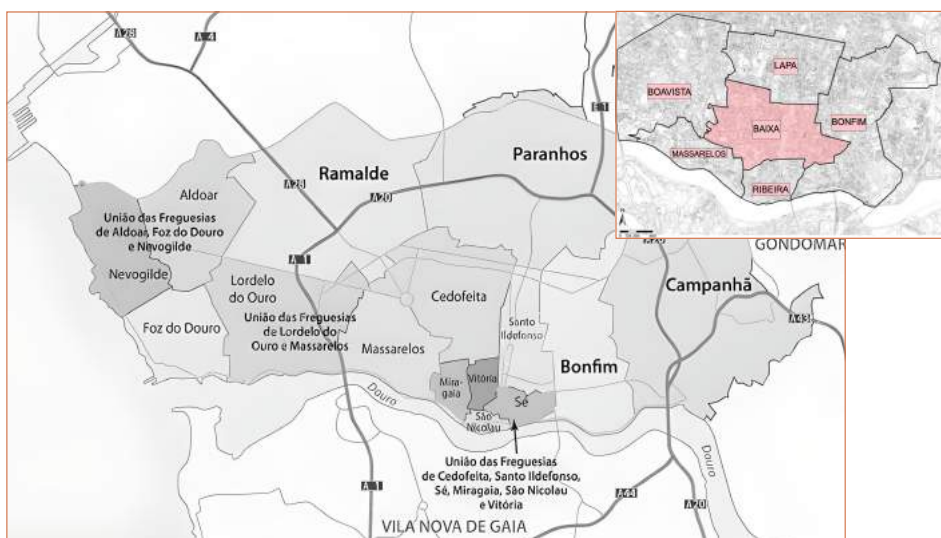


Figura 2: *Suddivisione amministrativa aree e quartieri di Porto.*
Fonte: Câmara Municipal do Porto (rielaborazione a cura dell'autrice).

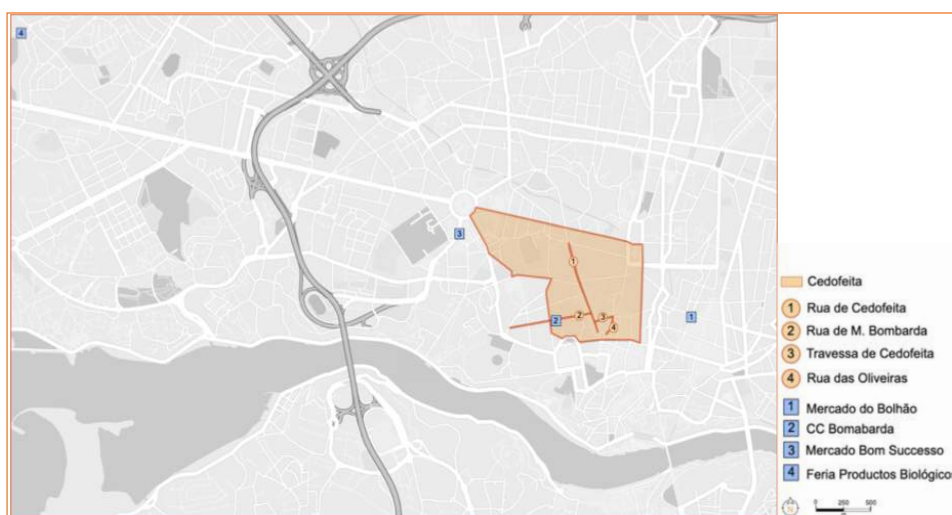


Figura 3: *Porto aree d'indagine*

In relazione a quest'ultimo aspetto, sono stati inoltre analizzati quattro diversi mercati che hanno sede in differenti luoghi della città (v. ancora fig. 3).

Anche in questo caso, le aree sono state selezionate a partire da una modalità auto-percettiva del paesaggio a seguito della quale sono stati svolti sopralluoghi approfonditi, effettuati in orari e in giorni diversi; sono state realizzate mappature degli esercizi commerciali su determinate strade con relativa differenziazione tipologica dei *format*; al fine di sintetizzare i risultati sono stati costruiti alcuni istogrammi volti ad evidenziare la quantità e la tipologia degli esercizi commerciali; sono stati infine realizzati diari di bordo e, per l'indagine nell'area di Cedofeita, cinque interviste in profondità semi-strutturate a testimoni privilegiati (di cui tre a docenti e ricercatori universitari e due attori del commercio coinvolti in reti alternative del cibo). Altre cinque interviste sono state invece somministrate ad attori del commercio di cibo operanti nei mercati esaminati. Le domande poste agli intervistati sono state essenzialmente le stesse previste per i testimoni di Siviglia, con l'aggiunta di alcuni approfondimenti relativi ai mercati della città. In particolare, è stato chiesto loro se e quali mercati svolgono una funzione polarizzante in termini di commercio e consumo di cibo; quali risultano essere le tipologie di cibo maggiormente vendute nei mercati; se il ruolo dei mercati è cambiato nel tempo e se sì, in che modo; se esistono, quanti, da cosa sono caratterizzati e quali sono i nuovi *format* di mercato in città.

Il lavoro ha previsto inoltre un'accurata ricognizione bibliografica presso il *Departamento de Geografia da Faculdade de Letra da Universidade do Porto*, relativa alle declinazioni assunte dai meccanismi di interazione tra dinamiche globali e iniziative locali nella città portoghese; lo studio approfondito dei cambiamenti di commercio e consumo alla luce anche dell'importanza che riveste la letteratura geografica su commercio e consumo in Portogallo, considerando il valore che negli anni hanno assunto queste componenti nel ri-configurare significativamente spazi e paesaggi urbani nel peculiare contesto del paese attraversato da dinamiche

ben distinte rispetto a quelle di altre realtà europee⁹; lo sviluppo di determinate attrattive culturali; lo studio dei progetti di riqualificazione e dei principali eventi che hanno contribuito alle rapide dinamiche di riurbanizzazione di alcune aree centrali.

Come poc'anzi anticipato, l'area selezionata per lo studio delle trasformazioni commerciali e delle abitudini di consumo degli abitanti della città, è stata quella di Cedofeita, situata a nord della *Baixa*¹⁰. Quest'ultima, storicamente caratterizzata da un importante passato legato al commercio tradizionale, ha subito negli ultimi anni radicali trasformazioni. Dopo un periodo di lungo declino, che ha investito tutta la maglia centrale della città, l'area ha iniziato ad attrarre piccoli imprenditori, soprattutto legati al mondo dell'arte e della creatività che nel tempo hanno risollevato le sorti del quartiere, favorendo anche lo sviluppo di specifiche forme di commercio e consumo di cibo.

Alla luce invece della peculiare rilevanza che rivestono all'interno del tessuto urbano-commerciale della città, i mercati selezionati per l'indagine sono stati rispettivamente: il mercato storico e centrale di *Bolhão*, situato nella parte centro orientale della *Baixa*; il mercato rurale *O Berdinho*, che si svolge con cadenza settimanale all'interno di un centro commerciale alternativo e che a sua volta accoglie piccoli commercianti indipendenti legati al mondo dell'arte e del *design*, situato nell'area di Cedofeita; il mercato di *Bom Sucesso*, nell'area di Boa vista, nella parte nord-occidentale della *Baixa*, in cui si concentra un gran numero di ristoranti con particolari caratteristiche dal punto di vista strutturale e dell'offerta dei prodotti; infine, il mercato municipale di prodotti biologici che ha sede nell'area periferica nord-occidentale di *Ramalde*, a ridosso del *Parque da Cidade* (figg. 2 e 3). Le scelte chiaramente non sono state casuali e sono ricadute su questi quattro mercati – situati in tre diversi luoghi della città e contrassegnati da peculiari tratti distintivi – per esplorare e indagare il ruolo

⁹ Per approfondimenti si vedano tra altri, Barata Salgueiro (1996); Fernandes (1997); Cachinho (2002); Balsas (2007); Guimarães (2015).

¹⁰ *Baixa* è il nome con cui in Portogallo si identificano le aree centrali e più prossime agli impianti storici delle città. Si tratta degli spazi funzionali dove si concentrano le arterie commerciali e i servizi.

che rivestono nella città lusitana nella riconfigurazione dei paesaggi urbani del cibo.

2. SIVIGLIA: DINAMICHE, PROCESSI E SPAZI DEL CIBO IN CITTÀ. – Per meglio comprendere le dinamiche da cui sono attraversati, è necessario tracciare un quadro d’insieme relativo agli elementi che in generale, contrassegnano in maniera marcata – sia materialmente, sia simbolicamente – gli spazi di indagine selezionati per il lavoro nella città di Siviglia.

Le impressioni raccolte sulla base della metodologia descritta nel precedente paragrafo hanno infatti portato l’attenzione di chi scrive a concentrarsi sullo studio delle aree che meglio sembravano sintetizzare il complesso quadro di fenomeni connessi al cibo nella città. La scelta è ricaduta su di un’analisi che, partita da luoghi centrali, si è allargata verso spazi più marginali e periferici. D’altronde, come già sottolineato in precedenza, una delle sostanziali intenzioni di questo lavoro è quella di provare a rintracciare e in qualche modo connettere le trasformazioni che il cibo è in grado di produrre tanto negli spazi urbani centrali, quanto in quelli periferici.

García-García et al., (2016, p. 27) definiscono Siviglia un centro urbano medio nel contesto europeo e capitale di una regione periferica del paese. Ciononostante, la città è tra le più rappresentative della Spagna in termini di storia, cultura e tradizioni del paese; è inoltre un’ambita meta turistica e il suo aeroporto è tra gli *hub* delle principali compagnie *low-cost* europee. Tra l’altro, l’avanzata del cibo in città sembra sempre più significativa e caratterizzante, indipendentemente dalla centralità o meno delle singole aree urbane, anche se originata da fenomeni e processi di natura diversa.

A partire dagli anni ‘90 del XX secolo, Siviglia ha sperimentato una serie di importanti trasformazioni a seguito dello stanziamento di fondi soprattutto europei volti alla riqualificazione di diverse sue aree più o meno centrali. Un’ampia fetta dell’economia urbana è dominata dal turismo culturale, incoraggiato dalle agende di promozione internazionale dei macro-eventi e dal *marketing* territoriale costruito dalle istituzioni, dal governo locale e regionale (Barrero Resclavo e Jover Báez, 2021, p. 15). Tutto questo ha nel tempo favorito un’estensione delle componenti

turisticizzanti e gentrificanti dalle aree più centrali a quelle più marginali, talvolta periferiche, caratterizzate da vocazioni più popolari o di vicinato (ibid.). Gli eventi determinanti nei processi di mutamento sostanziale della città sono stati due: in primo luogo gli investimenti per l'Expo del 1992, che ha rappresentato il volano di rinnovamento e di una maggiore visibilità soprattutto per il quartiere di *Triana* situato sulla riva occidentale del fiume *Guadalquivir*; in secondo luogo, lo stanziamento dei fondi del *Plan Urban I* finanziato dall'UE a partire dal 1995, che – attraverso importanti interventi architettonici, di arredo urbano e investimenti immobiliari – ha originato un importante processo di trasformazione dell'area a nord del centro storico, in particolare di alcune sue arterie principali, sia in termini materiali, sia simbolici. Le attuali caratteristiche di quest'area saranno analizzate in dettaglio più avanti in questo capitolo, ma è importante sottolineare che questo pezzo di città, per quanto centrale, si differenzia in maniera sostanziale dalla parte più turistica e cioè quella situata nella parte meridionale rispetto al centro.

Per completare questo sintetico quadro sugli aspetti che, in generale, caratterizzano le aree più rappresentative per questo lavoro, vanno segnalati alcuni elementi relativi agli spazi periferici. A partire dalla metà del XX secolo, nelle periferie della città – fino ad allora caratterizzate per lo più da funzioni agricole – l'esodo della popolazione verso spazi centrali e la crescita demografica urbana hanno determinato un'incontrollata urbanizzazione di spazi tradizionalmente a vocazione rurale, nonché l'edificazione di quartieri privi di strutture e servizi. La popolazione insediatasi in questi nuovi spazi proveniva in larga parte dai circostanti villaggi andalusi e tale spostamento è dipeso in sostanza da fenomeni di emigrazione interna, principalmente economica, che in quegli anni hanno interessato l'Andalusia e in particolare il centro storico della città di Siviglia a seguito del crescente incremento demografico, dell'assenza di abitazioni e dell'aumento dei prezzi. Specie durante gli anni del regime franchista, si è dunque determinata un'alta concentrazione di aree periferiche a vocazione popolare, abitate dalle classi media e bassa, fulcro di organizzazioni e collettivi di natura operaia, sindacale, politica e di quartiere (Barrero Resclavo e Jover Báez, 2021, p. 22).

Nel corso degli anni '90, questi quartieri hanno registrato un notevole miglioramento, anche se persistono problemi quali disoccupazione, dispersione scolastica e insicurezza; essi sono oggi infatti al centro di una serie di investimenti di natura sociale, specie legati ad un rinnovato interesse per la loro antica dimensione rurale e agricola, quasi del tutto scomparsa durante la fase di imponente urbanizzazione (Red de huertos urbanos de la ciudad de Sevilla, 2018). Il caso degli orti di *Miraflores* – il primo e più antico orto urbano della città – che sarà più avanti approfondito, rientra nel quadro dei fenomeni poc'anzi descritti, in cui l'istituzione di una vasta area destinata all'autoproduzione agricola gestita dagli abitanti rappresenta un'importante risorsa territoriale e una forma di riappropriazione dello spazio pubblico.

In base a quanto sinteticamente descritto, appare chiaro che le peculiarità di sviluppo delle singole aree abbiano consentito il delinearli, a seconda dei luoghi, di tipologie di *foodscapes* molto eterogenee tra loro. Va precisato inoltre che uno degli elementi che maggiormente ha determinato la distinta evoluzione delle aree interne al centro storico di Siviglia affonda le radici nell'istituzione dei Piani Generali di Ordinamento urbano (*Planes Generales de Ordenación Urbana*)¹¹ ma ancor di più nell'approvazione della Legge del suolo (*Ley del suelo*) del 1956 (Feria Toribio, 2022, p. 198). Tali disposizioni, specie negli anni '80, hanno prodotto forme di sfruttamento del suolo legate a processi di speculazione immobiliare connessi ai preparativi per l'Expo '92, consentendo una riqualificazione che nella parte sud del centro non ha intaccato di molto le preesistenti condizioni, non essendo l'area in larga parte attraversata da imponenti condizioni di degrado o abbandono tanto da essere invece caratterizzata dal recupero di parte del patrimonio architettonico¹² (Fernández Salinas, 1993, p. 391). Al

¹¹ Per approfondimenti si rimanda alla sezione "*Planeamiento y Desarrollo Urbanístico*" della *Gerencia de urbanismo y medio ambiente - ayuntamiento de Sevilla*, reperibile all'indirizzo <https://www.urbanismosevilla.org/areas/planeamiento-desarrollo-urbanistico>.

¹² La parte sud del centro e il quartiere di Triana erano già state oggetto di forme di sostituzione degli edifici storici e di speculazione immobiliare durante la seconda metà degli anni '50, che avevano a loro volta determinato la perdita di un consistente patrimonio storico architettonico in questa parte della città. Parallelamente, la parte nord del centro negli stessi

contrario, nella parte nord sono stati attuati massicci interventi di smembramento urbano, dovuti soprattutto alla demolizione di edifici storici o alla loro riconversione in chiave speculativa, provocando oltretutto forme di frammentazione socio-spaziale¹³ (Feria Toribio, 2022, p. 210; Barrero Resclavo e Jover Báez 2021, p. 22).

Nel prossimo paragrafo, saranno esposte più in dettaglio le conseguenze che questi elementi di sviluppo urbano hanno prodotto nell'area a nord del centro della città.

2.1. NUOVI SPAZI DEL CIBO A NORD DEL CENTRO ANTICO – Le trasformazioni che hanno interessato la città di Siviglia negli ultimi trent'anni hanno assunto una peculiare forma nell'area a nord del centro: come abbiamo anticipato, essa ha sperimentato uno sviluppo urbano essenzialmente distinto rispetto a quello della parte sud, grazie soprattutto all'evolversi di un tipo di cultura alternativa diffusa tra nuovi e vecchi abitanti dell'area. Benché attualmente attraversata da fenomeni assimilabili a quelli delle aree più turistiche, l'area a nord del centro continua a manifestare forme di resistenza più o meno riuscite alle dinamiche globali di omogenizzazione dei centri urbani. Ciò è in larga parte dovuto anche alla presenza di un numero considerevole di realtà e movimenti sociali impegnati nella diffusione di una cultura legata a forme alternative di accesso e di utilizzo degli spazi urbani¹⁴.

anni subiva forme di degrado e l'abbandono di vaste parti del tessuto urbano (Fernández Salinas, 1993, pp. 388-389).

¹³ Il dibattito sul ruolo delle controverse conseguenze delle diverse disposizioni in materia urbanistica in Spagna è molto acceso, in particolar modo in relazione allo sviluppo urbano e alle trasformazioni determinatesi a Siviglia, tra le città che ha subito – talvolta senza troppo considerate importanti aspetti di natura socioculturale connessi ai territori e agli abitanti – significative riconfigurazioni spaziali. Non essendo possibile approfondire il tema in questa sede, per approfondimenti si rimanda a Feria Toribio (1983); Fernández Salinas (1993); Díaz Parra (2008); Hernandez (2020) e Feria Toribio (2022).

¹⁴ Per approfondimenti sugli spazi alternativi e i movimenti sociali nell'area nord del centro storico di Siviglia si veda García-García et al. (2016). Quelli segnalati nella figura 4 sono gli spazi esplorati durante le indagini di terreno e in cui sono state effettuate le interviste relative alle trasformazioni dell'area in relazione al cibo.

Le conseguenze più significative nei cambiamenti di quest'area risalgono all'attuazione dei lavori del *Plan urban I*, che ha in particolare ridefinito in termini sia materiali, sia simbolici, il ruolo di tre importanti arterie di questa parte del centro (fig. 4).

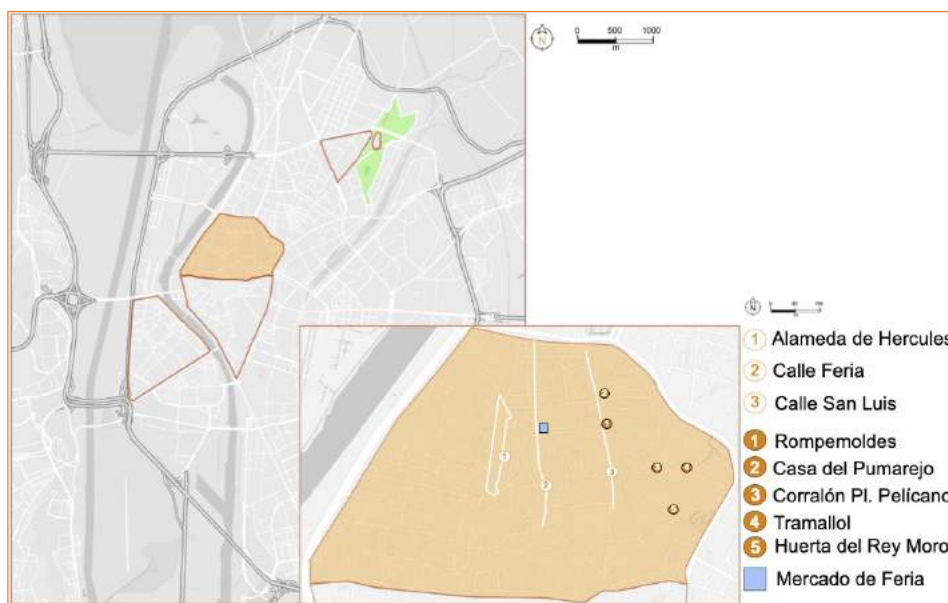


Figura 4: aree nord centro Siviglia localizzazione strade e luoghi d'indagine

La *Alameda de Hercules*, a detta di tutti gli intervistati, è sicuramente la strada che ha maggiormente beneficiato di processi di rinnovamento. Questo spazio, nonostante fosse un luogo d'aggregazione soprattutto per giovani legati ai movimenti sociali, è stato, fino e durante agli anni '90, caratterizzato dalla presenza di evidenti segni di degrado e abbandono, tanto dal punto di vista dell'arredo urbano, quanto da quello della sicurezza. La strada era conosciuta anche per la presenza di attività illecite, soprattutto legate allo spaccio di droga. Gli interventi attuati a partire dallo stanziamento dei fondi del *Plan Urban I* nel 1995, hanno riconfigurato la natura dello spazio in chiave completamente diversa, conferendo ad esso nuove funzioni principalmente legate allo sviluppo di attività legate al tempo libero e soprattutto al commercio e al consumo di cibo e alcool.

Tale processo, come anche per le altre arterie stradali di cui si parlerà in questo paragrafo, è attualmente oggetto di forme di contestazione da parte dei movimenti sociali contrari allo sviluppo pianificato in chiave speculativa della strada. L'*Alameda*, nome abbreviato con cui la maggior parte dei sivigliani si riferisce alla strada, specie nelle ore serali e notturne è un luogo in cui il cibo definisce il paesaggio in maniera significativa. Sono infatti presenti in gran numero ristoranti, bar e caffetterie (foto 2).



Foto 2: bar, ristoranti e dehors sull'Alameda de Hercules

Si tratta, di attività con ampi *dehors*, dallo stile contemporaneo e volte ad attirare soprattutto giovani consumatori (foto 2). Tutta l'area circostante è caratterizzata da questo tipo di commercio del cibo e sono presenti diversi esercizi commerciali “alternativi”, dedicati cioè alla vendita di prodotti particolari e/o che enfatizzano nello stile, nella forma e nell'offerta aspetti come la sostenibilità ambientale e il consumo etico.

Questi elementi sono particolarmente leggibili nel paesaggio delle *calles Feria* e *San Luis* (fig. 4). Queste strade risultano particolarmente interessanti nella lettura delle trasformazioni urbane che stanno attraversando questa porzione del centro storico della città poiché si presentano come una sorta di spartiacque tra l'area sud del centro e quella nord. In effetti, entrando nell'area nord del centro, attraversando *Plaza de la Encarnación* e la *calle Regina*, alla fine della quale principia la *calle Feria*, si ha la sensazione di un cambiamento del paesaggio caratterizzato in parte dall'ibridazione di funzioni legate a stili di vita più "alternativi" da un lato e tipicamente turistici dall'altro. La strada e anche le arterie circostanti appaiono curate e lo stesso vale per gli edifici. I turisti sono in numero nettamente minore rispetto all'area meridionale e si percepisce la presenza di abitanti e residenti del luogo. I negozi di alimentari presenti non sono turistici in senso stretto e lasciano intendere che la tipologia di consumatori che li frequenta è essenzialmente costituita dagli abitanti dell'area.

Si tratta di luoghi molto curati e caratteristici di uno spazio vissuto da giovani e famiglie con determinati principi e stili di vita: negozi *vintage*, alimentari a km0, negozi di dischi, bar e ristoranti, che ben segnalano all'esterno la provenienza dei prodotti e la differenza sostanziale dal cibo "da catena" più diffuso nel centro turistico della città. Lo stesso scenario si ripete in maniera abbastanza analoga su *calle San Luis*. Su entrambe le strade (anche se minormente su *calle Feria*), si alternano negozi chiusi, nuove attività legate al commercio alternativo e *tiendas* tradizionali di vestiario o prodotti alimentari (foto 3).

Per quanto dalle interviste effettuate, specie agli appartenenti ai movimenti sociali, sia emerso che questa parte della città sia tra le più interessate da alcune forme di *gentrification* e che soprattutto determinati stili di vita che si stanno diffondendo nel quartiere presentino tratti associabili al fenomeno, l'impressione di chi scrive è che si tratti con più esattezza di uno spazio ibrido. In quest'ultimo paesaggio non prevalgono gli aspetti "gentrificanti" ma è piuttosto presente ancora una *mixité* di funzioni che rende l'area interessante per processi di futuro sviluppo attualmente non facilmente presagibili. Il cibo senza dubbio contribuisce a dar forma allo spazio, in particolare grazie alla presenza di forme di commercio e



Foto 3: cibo alternativo e biologico tra le calles Feria, San Luis e dintorni

consumo alternative, anche se da più di un intervistato è stato segnalato che questi esercizi commerciali sono soggetti a un elevato *turnover*.

Gli abitanti sono in prevalenza migranti, storici ma anche nuovi – soprattutto giovani – per lo più provenienti da altre parti del paese o dall'estero. La costante crescita di ristoranti, *fast-food*, attività ricreative, negozi di *souvenir* e chiaramente la presenza di un maggior numero di turisti dipenderebbe, secondo

Barrero Resclavo e

Jover Báez (2021, p. 27), da un tipo di pianificazione portata avanti negli anni dalle amministrazioni, volta a riorientare i flussi turistici verso questa parte della città per alleggerire l'area meridionale già satura. Tutto ciò si mostra particolarmente evidente anche alla luce della presenza in calle Feria di un mercato storico riconvertito in uno spazio sostanzialmente dedicato alla ristorazione e al tempo libero¹⁵ e frequentato da giovani soprattutto durante le ore serali e notturne.

¹⁵ Anche in questo caso, sono particolarmente evidenti le differenze tra il mercato di Triana e il mercato di Feria. Infatti, se nel primo sono ancora in larga parte presenti attività di vicinato e relativi tentativi di valorizzare questo tipo di commercio del cibo, nel secondo le

Per quanto riguarda invece gli aspetti legati alla produzione, al commercio e al consumo di cibo alternativo, quest'area è caratterizzata da una fitta rete di AFNs contestualmente legata alla presenza dei già citati movimenti sociali che puntano alla diffusione di una cultura connessa a ideali di trasformazione sociale ed ecologica (foto 4).

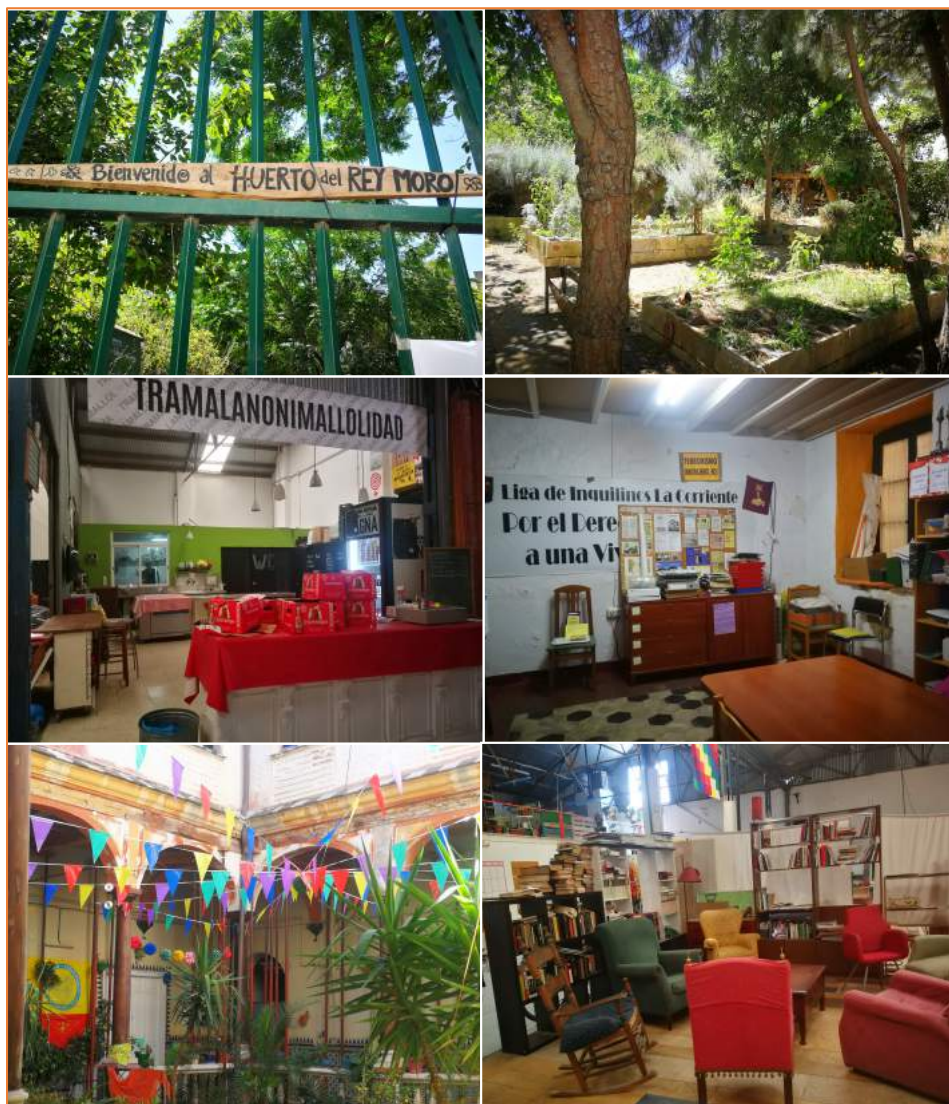


Foto 4: huerta del Rey Moro e spazi sociali nell'area nord del centro storico

attività principali sono quelle connesse al divertimento, alla ristorazione mentre poco spazio resta riservato alle attività di spesa quotidiana.

La presenza delle reti alternative del cibo nella città di Siviglia si è intensificata a partire dalla crisi del 2008 (Gonzalez-Romero e Cánovas-García, 2021, p. 406) e, come già sottolineato, è particolarmente significativa in questa parte del centro storico della città.

Ciò rende il caso delle AFNs a Siviglia particolarmente interessante, in quanto contraddistinto dallo sviluppo di precise spazialità in cui sembra essere centrale la diffusione di un determinato tipo di cultura, legata alla presenza di diverse interessanti realtà, incluso un orto urbano (v. ancora foto 4).

Inoltre, i progetti di riqualificazione urbana che hanno interessato questa parte del centro, di cui si è parlato in precedenza, hanno reso l'area un luogo più attrattivo non solo per particolari forme di turismo più *underground* o *radical chic* ma in generale anche per molti artisti, artigiani e creativi¹⁶ (foto 5).



Foto 5: esercizi del cibo alternati e riconversioni nell'area nord del centro storico

¹⁶ All'interno degli antichi *corralones* sivigliani (spazi comuni interni ad uno o più edifici), in questa parte della città sono presenti botteghe artigiane, piccole gallerie e studi d'artista. Particolarmente interessante in tal senso è il così detto *corralón del Pelicano* (nei pressi della *plaza del Pelicano* che accoglie diverse realtà di artigianato artistico. Per approfondimenti sul tema delle attività creative nell'area nord del centro storico di Siviglia, si veda il già citato García-García *et al.* (2016).

Il complesso *mix* di realtà che popola e anima questo pezzo di città ha determinato la costruzione di paesaggi del cibo ibridi, in cui sono evidenti anche forme di conflittualità e dove la diffusione del cibo alternativo è legata tanto a tipiche rappresentazioni di neoliberalismo urbano attuato in chiave “anticonformista”, quanto a tentativi di consentire l’accesso a un cibo più sano ed etico a soggetti socialmente più deboli.

Risulta chiaro, anche attraverso una lettura del paesaggio commerciale, che in quest’ area urbana convivono forme di realtà alternative del cibo da un lato connesse alle esigenze di gruppi socialmente vulnerabili, dall’altro ad ambienti progressisti e borghesi le cui scelte alimentari dipendono da ragioni per lo più morali e ideologiche (ibid. p. 407). Dalle interviste effettuate è emerso che, negli ultimi dieci anni, il panorama del commercio in quest’area è nettamente cambiato e che a farne le spese sono stati soprattutto gli esercizi commerciali tradizionali o di quartiere come piccoli alimentari, rosticcerie, parrucchieri, librerie, ecc.; al contrario, sono aumentati i ristoranti, i bar e i supermarket ma, come già segnalato, ciò che colpisce maggiormente è l’apertura di un numero considerevole di attività legate alla vendita di prodotti biologici, locali e a km0 (Barrero Resclavo e Jover Báez, 2021, p. 26).

Alla luce di tali manifestazioni, il legame tra cibo e cultura diventa un elemento imprescindibile per la lettura dei paesaggi di quest’area urbana che, sebbene attraversata da forme abbastanza classiche di turistificazione pianificata, sta subendo un peculiare sviluppo proprio in virtù delle distinte realtà e abitanti che la popolano. Le ibridazioni culturali, sociali ed economiche hanno dato vita ad uno spazio in cui la presenza di forme di omogenizzazione alle dinamiche globali, non definiscono in maniera netta il paesaggio e l’identità dell’area.

2.2. DA SUD A OVEST DELLA CITTÀ: DIFFORMITÀ E TRATTI COMUNI TRA L’AREA SUD DEL CENTRO ANTICO E IL QUARTIERE DI TRIANA. – L’area meridionale del centro storico della città è quella più interessata da fenomeni di *foodification* tipicamente connessi alla presenza del turismo di massa e di conseguenti forme di turistificazione residenziale. Tali manifestazioni sono leggibili soprattutto alla scala del commercio e del

consumo; infatti, il panorama commerciale di questa parte della città è palesemente volto a soddisfare le esigenze di gruppi di turisti e visitatori con necessità di consumo non particolarmente di qualità.

La trasformazione commerciale, testimoniata nel lavoro di Barrero Resclavo e Jover Báez (2021) e riscontrata durante i sopralluoghi, evidenzia un significativo cambiamento nel paesaggio del commercio al dettaglio nel centro storico, la cui ultima ondata di specializzazione è rappresentata dai *franchising* e dalle grandi catene commerciali, il tutto affiancato dalla costante apparizione di nuovi bar e ristoranti (ibid.). Questi ultimi, a testimonianza di evidenti forme di *gentrification* commerciale, sono particolarmente impattanti sul piano dell'utilizzo dello spazio pubblico, occupato in gran parte da tavoli e *dehors* (foto 6).



Foto 6: dehors di bar e ristoranti nell'area sud del centro storico

È inoltre essenziale sottolineare che il paesaggio simbolico e materiale di questo pezzo di città è segnato in maniera netta e significativa dal cibo. In base a quanto emerso dalle interviste effettuate ai testimoni privilegiati,

quest'area è molto raramente frequentata dagli abitanti della città, che anche per occasioni di svago e tempo libero prediligono altri luoghi. La qualità dell'offerta è così marcatamente indirizzata al turismo che non rappresenta una fonte di attrazione per chi vive la città in maniera permanente. L'area sud del centro è stata definita da un'intervistata come uno spazio destinato a un turismo "cutre"¹⁷ di "borracheras y despedida de solteros"¹⁸.

Nell'ottica ancora di approfondire gli spazi che, in base soprattutto alle testimonianze raccolte, hanno subito significativi cambiamenti legati alla dimensione materiale e simbolica del cibo, sono stati effettuati sopralluoghi nel quartiere di Triana¹⁹ (fig. 5).

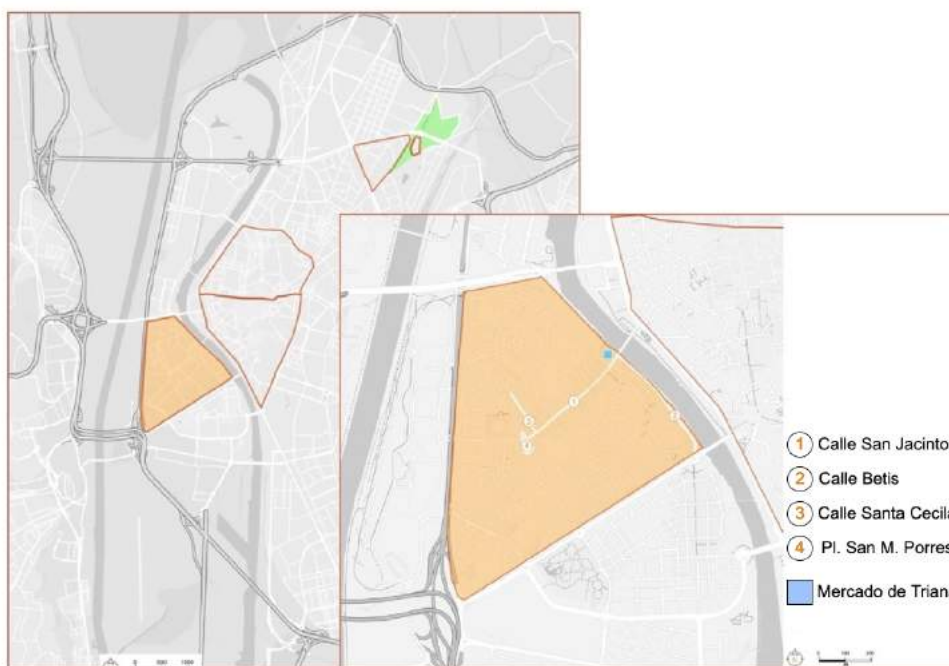


Figura 5: Triana strade e luoghi d'indagine

¹⁷ "squallido"(traduzione a cura dell'autrice).

¹⁸ "Ubriacature e addii al celibato" (traduzione a cura dell'autrice).

¹⁹ Triana è tra i quartieri della città con un'elevata percentuale di popolazione sopra i 64 anni d'età, costituita per la maggior parte da donne (Ayuntamiento de Sevilla, 2017).

Inoltre, non sono particolarmente presenti attività legate ai movimenti sociali o a forme di aggregazione associazionistica giovanile, il che garantirebbe in qualche modo la preservazione in ambito alimentare di consuetudini e tradizioni legate a produzioni tipiche.

Quello descritto potrebbe rappresentare l'elemento che differenzia lo sviluppo e le trasformazioni di questa parte della città in rapporto a quanto precedentemente esaminato relativamente all'area nord del centro storico. Nel quartiere di Triana, il cibo è un elemento fondamentale del paesaggio, sia sul piano delle attività legate al tempo libero che delle necessità di spesa alimentare degli abitanti. Lo spazio è quasi privo di esercizi che vendono prodotti bio, a km0 o simili; anzi, l'idea che comunica è quella di una realtà "verace", in cui le tradizioni sono perpetrate senza considerare le mode del momento e senza prestare particolare attenzione ai temi della sostenibilità ambientale e del consumo consapevole. Sia nei ristoranti che nei negozi, i prodotti più gettonati sono a base di carne e di pesce e queste specificità vengono richiamate dalle insegne e dai cartelli degli esercizi commerciali del cibo.

I processi di *marketing* territoriale che, a partire dalla Expo del '92, hanno contribuito alla costruzione di un immaginario del quartiere legato alla tradizione e alla tipicità non sono riconducibili esclusivamente all'attuazione di interventi di riqualificazione materiali e simbolici ma soprattutto alla *mixité* di funzioni rappresentata dalla presenza di una dimensione popolare e residenziale, unitamente a processi di valorizzazione turistica pianificati dall'alto. Insieme alla parte meridionale del centro storico, Triana è tra le aree che – essendo state oggetto di massicce forme di speculazione negli anni '50 – partiti gli interventi di rinnovamento legati alla Expo del '92, ha beneficiato di forme di riqualificazione che hanno influenzato il suo sviluppo non soltanto in termini materiali di recupero parziale del patrimonio storico e architettonico ma anche e soprattutto immateriale. È infatti a partire da quegli anni che inizia a consolidarsi l'immagine del quartiere come "anima

autentica di Siviglia”²⁰. Attualmente il suo paesaggio – almeno per ciò che concerne le arterie principali – è caratterizzato dalla presenza di attività legate al tempo libero, la cui funzione è andata rafforzandosi a partire dall’istituzione della pedonalizzazione di alcune sue arterie principali all’inizio degli anni 2000, in funzione soprattutto di un rilancio turistico e commerciale pianificato (Marchena Gómez e Hernández Martínez, 2014, p. 401). Dai sopralluoghi effettuati, di particolare interesse è risultato il paesaggio della calle *San Jacinto*, strada principale che dalla fine del ponte *Isabela II*, attraversa il quartiere da est verso ovest. L’arteria stradale è ricca di negozi di vicinato e bar di tapas con *dehors* anche molto ampi (foto 7).



Foto 7: dehors di bar e ristoranti su calle San Jacinto

²⁰ L’area figura tra le più antiche della città ed è famosa soprattutto per la realizzazione artigianale di *azulejos* prodotti grazie all’utilizzo dell’argilla reperibile sulle rive del fiume *Guadalquivir*. È un quartiere, dal punto di vista architettonico, molto caratteristico e, grazie alla sua vocazione popolare, si è convertito negli anni in uno dei luoghi privilegiati dai visitatori della città.

Il colpo d'occhio più interessante sul piano del paesaggio commerciale, che sottolinea una sostanziale differenza con l'area a sud del centro, è la presenza di esercizi di vicinato, pressoché assenti nell'area meridionale del centro della città. Provenendo dal centro storico risulta molto evidente la dimensione più residenziale di Triana, soprattutto quanto più ci si addentra nel quartiere e si superano gli spazi pedonalizzati²¹. Alla fine di *calle San Jacinto*, giunti a *Plaza San Martín* si raggiunge un'area costellata di edifici tipici dell'edilizia popolare. In questa parte il quartiere è molto vivo e le tipologie commerciali presenti ne sono lo specchio. Esercizi di quartiere, ferramenta, frutterie, bar nello stile e nella forma nettamente differenti rispetto anche a quelli della calle San Jacinto (foto 8).



Foto 8: esercizi del cibo di vicinato in strade non principali del quartiere

²¹ Per diretta esperienza, a parità di piatti e bevande consumati, Triana è risultato decisamente meno costoso rispetto ai ristoranti turistici del centro

Addentrando nel quartiere ci si rende conto che l'area è caratterizzata da un'identità di *barrio* forte e definita che si distacca da Siviglia centro.

Il commercio è molto importante e lo si evince dalla quantità di negozi e di frequentatori.

Le tipologie più gettonate sul piano del cibo sono proprio i bar di *tapas* non turistici le panetterie, le *tiendas* di prodotti andalusi, molti *supermarket* di vicinato, anche più economici di quelli presenti al centro come ad esempio *discount*.

Un ulteriore elemento che sul piano del commercio colpisce è la presenza di attività di vendita informale soprattutto di prodotti ortofrutticoli e di *caracoles*²² (foto 9).



Foto 9: vendita informale di prodotti ortofrutticoli nei pressi di Pl. San M. de Porres

In ultima analisi, va segnalata la presenza di un Mercato storico in cui la maggior parte delle dinamiche sopraesposte sono particolarmente leggibili. Si tratta del *Mercado de Triana*, la cui costruzione risale al 1893 mentre la sua più importante e recente ristrutturazione ha avuto luogo proprio in occasione dei preparativi per l'Expo del '92. Nel mercato convivono la funzione tradizionale di vendita di prodotti come frutta, verdura, carne, ecc. – tipiche di una dimensione residenziale – e quella turistica

²² Lumache di terra, base per zuppe e piatti tipici della città.

rappresentata dalla presenza di ristoranti, vendita di prodotti tipici e uno spazio dedicato a corsi di cucina andalusa, quest'ultimo frequentato esclusivamente da turisti (foto 10 e 11).



Foto 10: esercizi commerciali del cibo di vicinato nel mercato di Triana



Foto 11: spazio turistico per corsi di cucina andalusa nel mercato di Triana

L'emblema dei tentativi di una maggiore valorizzazione del commercio di vicinato all'interno del mercato è testimoniato dalla presenza di manifesti e scritte che enfatizzano l'importanza di comprare prodotti locali. Quest'ultime si trovano spesso tradotte anche in inglese e va inoltre segnalato che sono in atto dei lavori di allargamento del mercato, in cui con tutta probabilità maggior spazio sarà dato a ristoranti, bar e attività di

entertainment. Le forme di adattamento alle trasformazioni del commercio e del consumo a cui assistiamo in epoca contemporanea, come abbiamo anticipato nel capitolo precedente, sono particolarmente leggibili attraverso la riconversione dei mercati storici in luoghi in cui si prova a riconvertire spazi realmente e storicamente legati alle attività di vita quotidiana e d'acquisto della città, in luoghi in cui questa dimensione viene riproposta in forma costruita, dando ai turisti la sensazione di star vivendo la vita vera del luogo.

Ciò dipende essenzialmente dal cambiamento delle abitudini d'acquisto degli abitanti e spesso queste non sono nient'altro che tentativi di evitare che il commercio di vicinato venga fagocitato dalle funzioni postmoderne che caratterizzano la maggior parte degli spazi urbani, soprattutto quelli più centrali e/o ricchi di tradizioni. Nel caso del mercato di Triana, per ragioni di tempo, non è stato possibile verificare se in percentuale lo spazio fosse maggiormente o in egual misura frequentato da abitanti e visitatori; tuttavia, la tipologia di dinamiche esposte è evidente anche alla luce di una programmazione di eventi legati al tempo libero e all'intrattenimento.

A conclusione di questo paragrafo, è possibile individuare all'interno degli spazi analizzati due differenti conformazioni di paesaggi del cibo che, seppure accomunate da processi di riqualificazione e patrimonializzazione in chiave turistica, presentano dinamiche di trasformazione molto diverse tra loro. L'area meridionale del centro storico è interessata da spazi del cibo sostanzialmente connessi alla presenza dei turisti e il suo sviluppo sembra andare nella direzione di un consolidamento di questo tipo di funzioni, nonostante comporti in larga misura l'esclusione dei residenti da questa parte della città. Al contrario Triana continua a possedere sia materialmente sia simbolicamente dei tratti distintivi nei suoi *foodscapes* e nelle abitudini di commercio e di consumo dei suoi abitanti. Il quartiere si configura come uno spazio in cui convivono e si ibridano dimensioni socioculturali ed economiche eterogenee, prescindendo dalle forme di valorizzazione turistica portate avanti negli anni dalle amministrazioni.

2. 3. LA “RECONQUISTA” DEL VERDE: ORTI URBANI AL CENTRO E IN PERIFERIA TRA “PRETESE” DI AUTOPRODUZIONE E AGRICOLTURA SOCIALE. – Come specificato nell’introduzione a questo capitolo, al fine di individuare le declinazioni assunte dai fenomeni legati alla costruzione di reti alternative del cibo, in particolar modo connesse a pratiche di autoproduzione, l’attenzione di questo paragrafo si concentra su di un’area periferica della città di Siviglia (fig. 7).

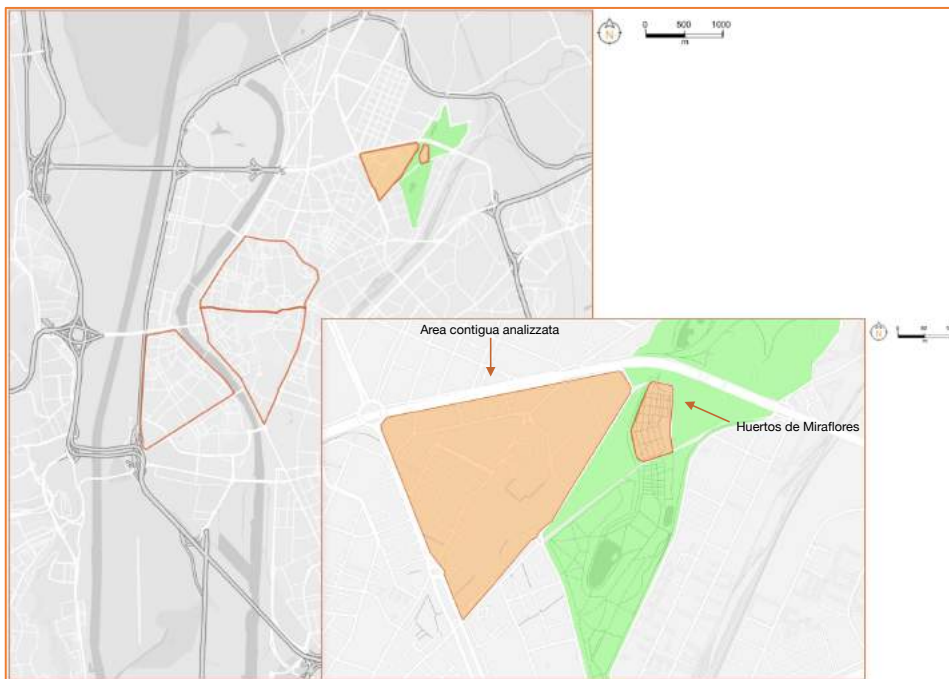


Figura 6: Miraflores (Distrito norte), aree e luoghi d'indagine

Prima di entrare nello specifico del caso studio, è importante sottolineare che la letteratura sul tema è molto vasta. In effetti il dibattito è molto acceso ed è stato affrontato attraverso le più svariate chiavi di lettura, focalizzandosi su diverse questioni, tra cui ad esempio: la salubrità e la sostenibilità del cibo autoprodotta e lo sviluppo di reti alternative del cibo (Tornaghi, 2014; Sonnino, 2017; Pettenati 2018); la riqualificazione urbana (Ingersoll et al., 2007); la necessità di spazi verdi; il benessere sociale e psico-fisico generato da attività e pratiche *outdoor* (Lee e Maheswaran, 2011; Freeman, 2012). Queste sono solo alcune delle chiavi di lettura

possibili ma, tornando al caso specifico di Siviglia, oltre che sulla localizzazione periferica degli orti - elemento che in molti casi accumuna lo sviluppo di queste realtà anche altrove (Apostolopoulou e Kotsila, 2021) – l’attenzione si focalizza sulle funzioni anche sociali che tali spazi sono in grado di assolvere.

Alla luce di quanto segnalato in precedenza, è inoltre interessante notare che non solo l’area è attraversata da fenomeni legati alla diffusione di cibo “alternativo” ma che ciò si verifica, in modo differente e connesso ad altre tipologie di dinamiche, in generale nella parte nord della città, in questo caso in un’area periferica.



Figura 7: rete degli orti urbani pubblici nella città di Siviglia

Fonte: Red de huertos urbanos de la ciudad de Sevilla – Ayuntamiento de Sevilla

Nella città di Siviglia, la presenza di orti urbani è particolarmente significativa (fig. 8).

Prescindendo da questioni legate alla riqualificazione di spazi inutilizzati e/o degradati, le motivazioni di tali iniziative – guidate e non – sono probabilmente connesse alla volontà di ristabilire legami con l’antica vocazione rurale delle aree che circondano il centro della città. In questo

lavoro si è scelto di analizzare gli orti di *Miraflores*, poiché, oltre a rappresentare una interessante sperimentazione portata avanti attraverso numerose battaglie da parte della comunità di abitanti, sono anche i più antichi della città.

L'area in cui sorgono questi orti urbani ha una lunga tradizione agricola: questa funzione è infatti nota sin da epoca romana (Red de huertos urbanos de la ciudad de Sevilla, 2018).

A partire dai fenomeni di urbanizzazione del XX secolo precedentemente esaminati, l'area del parco in cui sono attualmente presenti gli orti si è gradualmente trasformata in un deposito di detriti e materiali di risulta, prodotti soprattutto dalla costruzione delle zone industriali circostanti. L'intenzione da parte delle amministrazioni di convertire l'area in uno spazio verde risale agli anni '60 del Novecento ma la questione è rimasta in sospeso fino agli anni '80, quando cittadini e associazioni di quartiere hanno istituito il *Comité Pro Parque Educativo y Social Miraflores*. Grazie ad esso, negli anni '90 sono stati realizzati il parco e i relativi orti (*Huertas las Moreras*), ad oggi ancora completamente autogestiti²³. Lo spazio è costituito da 170 lotti, distribuiti su una superficie di 25.139 m² (Red de huertos urbanos de la ciudad de Sevilla, 2018).

Al di là degli aspetti storici che caratterizzano gli orti, ciò che risulta di particolare interesse è la modalità attraverso cui tale area è stata realizzata. Infatti, è rilevante ai fini dell'indagine sottolineare che gli orti di *Miraflores* (foto 12) si differenziano in maniera marcata da quelli del *Rey Moro*, situati nell'area nord del centro storico della città e di cui si è parlato in precedenza per alcuni elementi. In primo luogo, per le dimensioni (quelli di *Miraflores* infatti coprono una superficie molto ampia di territorio) e, in secondo luogo, per la modalità di gestione e per la tipologia di frequentatori. Gli orti del *Rey Moro* sono dotati un'area completamente dedicata a idee radicali di coltivazione della terra come la permacultura ed altre tecniche, cosa che a detta di un'intervistata ha generato conflitti con altri coltivatori poiché sono nate dispute sull'imposizione di questo modello da parte di un piccolo

²³ Tali informazioni, oltre che dalle fonti citate in testo, sono state reperite attraverso le interviste effettuate agli abitanti dell'area oggetto d'indagine, nonché ad uno dei responsabili della gestione degli orti urbani.

gruppo. Ne *la Huerta del Rey Moro* la gestione è di tipo assembleare e somiglia molto di più a quella di uno spazio sociale occupato (cosa che in effetti è), piuttosto che a quella di orti aperti alla cittadinanza tutta. I frequentatori dell'orto del *Rey Moro* sono per lo più giovani e meno giovani appartenenti o simpatizzanti dei movimenti sociali, minor spazio è garantito agli abitanti storici dell'area. All'interno si praticano attività dal sapore “*radical chic*” come corsi di *yoga* e *mindfulness* per bambini. Ciò è in netta opposizione alla dimensione popolare e comunitaria che si respira invece a *Miraflores*.

A tal riguardo, preme riflettere e sottolineare quanto la cultura, le idee, i sentimenti etici e morali, oltre alle possibilità economiche degli abitanti possano influenzare la natura dello spazio urbano. Nel caso di *Miraflores*, i principali attori del processo sono stati le associazioni culturali, di quartiere e i cittadini dell'area che hanno agito prescindendo dalle amministrazioni per restituire uno spazio inutilizzato e sottratto alla popolazione di questa parte del *Distrito norte*, area fortemente urbanizzata e caratterizzata dalla presenza di alte palazzine, ampi viali destinati alla circolazione delle auto e privi di un numero di servizi sufficienti per gli abitanti.

In ultima analisi, le indagini nell'area si sono concentrate sulla necessità di comprendere se questi orti fossero in grado di sopperire al fabbisogno di prodotti agroalimentari degli assegnatari dei lotti di terreno²⁴ e se costituissero un modello valido di evoluzione e riqualificazione della città, ristabilendo un reale contatto tra gli abitanti e l'antica vocazione dell'area. Dalle interviste e dal lavoro di campo effettuati, è emerso che gli orti di *Miraflores* sono caratterizzati da forti componenti simboliche e identitarie legate alla comunità che vive nell'area urbana circostante. Più che semplici orti urbani, rappresentano un luogo di riscatto e riappropriazione per gli abitanti dell'area. Gli assegnatari sono per lo più anziani, casalinghe e pensionati (foto 12).

²⁴ I lotti negli orti di *Miraflores* vengono assegnati a rotazione attraverso regolari domande di partecipazione a bandi che periodicamente vengono istituiti dal Comune in collaborazione con le associazioni. A bando concluso, viene effettuato un sorteggio che assegna i lotti disponibili agli iscritti. Se, per un periodo di tre mesi consecutivi, il lotto assegnato non viene curato e coltivato, si considera libero e viene affidato ad un nuovo avente diritto.



Foto 12: caratteristiche degli orti urbani di Miraflores

Ciò mette in luce gli aspetti profondamente sociali dell'esperienza e ciò risulta evidente anche alla luce della fitta programmazione di eventi dedicati ai cittadini e agli studenti delle scuole: laboratori; attività di cura collettiva dello spazio; insegnamento alle scelte sostenibili; il rispetto della biodiversità; ecc. In effetti, esaminando gli aspetti relativi alla produzione, si evince che è possibile coltivare solo una limitata tipologia di ortaggi che

resistono al clima del territorio; inoltre la dimensione dei lotti è contenuta, ovvero un massimo di 150 m² per gli orti collettivi (gestiti da più assegnatari alla volta) e 60 m² per quelli individuali. Ciò, anche a detta di tutti gli intervistati, non consente il soddisfacimento del fabbisogno di ortaggi e verdure. Durante le interviste è invece stato molto sottolineato il valore sociale dell'iniziativa. Le persone che lavorano gli orti sono entusiaste della comunità venutasi a creare, della possibilità di scambiarsi suggerimenti, semi e di condividere insieme uno spazio gestito in autonomia. Tra i più significativi e interessanti esperimenti c'è lo scambio dei prodotti. Molti degli assegnatari scelgono di coltivare il proprio pezzo di terra con una o al massimo due varietà di ortaggi, in modo da poter scambiare il raccolto con altri che a loro volta fanno lo stesso con prodotti diversi.

In base a quanto rilevato ed esaminato sul campo, si può concludere che gli orti di *Miraflores* sono un'interessantissima realtà di agricoltura sociale che, seppur volta a sperimentare forme di autoproduzione e a limitare i problemi di sostenibilità ambientale, non è in grado di far fronte alle esigenze alimentari di coloro che lavorano gli orti, pur mettendo in campo la pratica dello scambio dei prodotti tra coltivatori. La lettura più interessante in merito è relativa a quanto questo tipo di esperienza – in cui il cibo è centrale – sia stata in grado di determinare la riconfigurazione di un paesaggio urbano periferico in base alle necessità collettive di costruire spazi di socialità lontani dalla pianificazione urbana *top-down* che in passato ha definito le funzioni e la forma di questa parte della città.

Si assiste dunque, anche in questo caso, a sforzi d'opposizione a un modello di città in cui le ibridazioni e le interrelazioni tra processi di diversa natura, generatisi a diverse scale, sono in grado di scompaginare gli assetti determinati da pianificazioni urbane ghetizzanti. La produzione, o meglio l'auto-produzione di cibo, hanno contribuito a ridefinire il ruolo di un paesaggio periferico, abbattendo i confini tra città e campagna e creando un'area "rurbana", in cui il rurale si ibrida perfettamente a componenti spaziali tipicamente urbane. Benché la produzione ortofrutticola non sia in grado di far fronte al fabbisogno di una popolazione crescente, gli orti hanno consentito la realizzazione di spazi collettivi in cui praticare i valori della sostenibilità, del rispetto per l'ambiente e per la comunità, integrando

in tali processi soggetti marginalizzati. A tal proposito è importante rimarcare le caratteristiche che contraddistinguono l'area contigua al parco e agli orti: si tratta di una tipica periferia “dormitorio”, collegata all'area nord del centro storico della città attraverso la rete urbana di autobus (foto 13).



Foto 13: caratteristiche del Distrito Norte nei pressi degli orti di Miraflores

Gli abitanti sono in prevalenza anziani e famiglie anche molto giovani che scelgono di vivere in quest'area, dato l'accessibile valore degli immobili e il costo della vita, entrambi non paragonabili a quelli eccessivi delle aree più centrali. Lo spazio si presenta come privo di sufficienti servizi e i pochi esercizi commerciali sono quelli tipici di vicinato e di quartiere; grandi supermercati e discount dominano il paesaggio urbano lungo i vialoni a scorrimento veloce; bar e ristoranti sono in maggioranza tradizionali o etnici, data la numerosa presenza anche di una popolazione d'origine straniera.

Dal punto di vista delle caratteristiche formali, questi esercizi commerciali, sono semplici, spartani ma accoglienti, dotati quasi tutti di

posti a sedere esterni, rigorosamente in plastica (foto 13). Come sarà facile intuire, sono frequentati dagli abitanti dell'area e i prodotti venduti sono tra i più tradizionali. Durante i sopralluoghi, non è stata riscontrata la presenza di esercizi commerciali del cibo alternativi, biologici o a km 0.

Dalla ricostruzione presentata emergono sostanziali differenze nelle diverse aree analizzate; in tutte però si evince il significativo ruolo del cibo nella costruzione dei paesaggi urbani. Il cibo caratterizza in modi diversi lo spazio dei tre luoghi analizzati ma parallelamente sono le idee e i modi di intendere l'alimentazione da parte degli abitanti a configurare precisi scenari. Le interrelazioni tra scale, processi e dimensioni sociali, storiche, economiche e culturali costituiscono la morfologia della città post-moderna e contemporanea e quasi niente più del cibo è in grado di restituirne la complessità.

3. PORTO: DINAMICHE, PROCESSI E SPAZI DEL CIBO IN CITTÀ

– Come per il caso di Siviglia, anche per la città di Porto è necessario tracciare un quadro relativo ad alcuni tratti distintivi e dinamiche che caratterizzano questo centro urbano medio della parte settentrionale del Portogallo.

Il lavoro su Porto si è concentrato sugli aspetti riguardanti le trasformazioni che la città sta sperimentando in relazione al commercio e al consumo di cibo che, unitamente all'avanzata delle attività creative, sta generando peculiari scenari in alcuni suoi spazi in passato caratterizzati da ben altri elementi. La ricerca si è inoltre focalizzata anche sulla trasformazione e sullo sviluppo di alcuni mercati in cui le tipologie di cibo venduto consentono una chiara lettura delle caratteristiche socioeconomiche e culturali dei contesti analizzati.

La selezione delle aree di indagine è avvenuta attraverso la medesima modalità utilizzata per Siviglia e cioè, attraverso l'identificazione auto-percettiva degli elementi più funzionali agli obiettivi della tesi attraverso la lettura di elementi presenti nei paesaggi delle diverse aree visitate. Una volta selezionate le aree e in virtù di successive analisi di campo, corredate dalla raccolta di testimonianze, sono stati investigati attraverso la letteratura esistente i profondi cambiamenti in atto. Nel caso lusitano – considerata la

loro evoluzione – il commercio e il consumo possono rappresentare una chiave privilegiata e particolarmente chiara di quanto verificatosi negli ultimi trent'anni.

La città è conosciuta soprattutto per il suo passato commerciale, industriale e per essere uno dei più importanti centri produttivi del paese, in particolare per ciò che concerne la produzione di vino, eccellenza nazionale ed internazionale. Il centro storico con la sua *Baixa* è stato, fino alla seconda metà del XX secolo, l'area più importante della città, con funzioni abitative, amministrative e di servizi. Il primo nuovo polo funzionale fuori dal centro si sviluppa negli anni '70 del Novecento nell'area di Boavista (Balsas, 2004, p. 379), nelle immediate vicinanze del quartiere che sarà oggetto di indagini per questo lavoro e il cui sviluppo commerciale è stato in larga parte influenzato anche dall'evoluzione di questa nuova polarità. Negli stessi anni, anche le industrie iniziano a delocalizzarsi in aree più periferiche e, alla fine della dittatura di Salazar nel 1974, lo sviluppo economico e l'aumento del reddito *pro capite* porteranno la popolazione a spostarsi negli emergenti quartieri fuori dal centro, dove gli edifici di recente costruzione promettevano un grado di efficienza e una qualità della vita migliore rispetto a quelli presenti nel centro antico. Negli anni '80 si assiste ad un vero e proprio *boom* edilizio nelle aree a ridosso delle grandi vie di comunicazione come superstrade e autostrade, grazie soprattutto alla diffusione della mobilità privata, che data la crescita economica si diffondeva anche tra gli strati meno abbienti della popolazione (ibid, p. 398). Tutto questo ha dato luogo ad un vasto fenomeno di suburbanizzazione in cui Porto ha assunto la forma di una "città ciambella" (Fernandes e Pinto 2018, p. 178): si è cioè convertita in uno spazio sempre più vuoto di abitanti e di servizi al centro, mentre le aree suburbane circostanti si sono ingrandite in termini demografici e contestualmente di funzioni, soprattutto commerciali.

In tale quadro, sul piano del commercio e del consumo, negli anni '90 del XX secolo si assiste ad un incremento quasi incontrollato di grandi centri commerciali, in cui gli abitanti di ogni corposa fetta della ciambella potevano recarsi per soddisfare le proprie esigenze di consumo. Come sottolinea Balsas (2004, p. 398), a risentire maggiormente di questa

situazione sono stati soprattutto i piccoli commercianti al dettaglio, le cui attività, per lo più a conduzione familiare, non potevano competere con i nuovi *format*. Lo stesso è accaduto per molti caffè e attività storiche nel centro. È a causa di queste circostanze che le amministrazioni iniziano a porre maggiore attenzione al crescente stato di abbandono del centro, dei suoi edifici storici e alla conseguente crisi del piccolo commercio al dettaglio. Così, a metà degli anni '90, cominciano ed essere pianificati ed attuati diversi progetti di rigenerazione urbana particolarmente attenti alla ri-valorizzazione del commercio nelle aree centrali della città²⁵.

Nel caso di Porto, una prima blanda svolta di riqualificazione dell'area storica della città, si è avuta a partire dal 1996, quando il centro storico è entrato a far parte del Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO (Carvalho et al. 2019, p. 1; Chamusca et al., 2019, p. 4). Nonostante, infatti, lo stato di degrado e abbandono degli edifici, il grande potenziale del patrimonio edilizio e culturale, ha consentito l'inclusione del centro della città tra i siti UNESCO. Ma il vero significativo cambiamento è avvenuto solo nel 2001, quando la città viene nominata Capitale europea della cultura²⁶.

L'evento si è sviluppato in base a tre principali linee d'intervento: la rigenerazione urbana, la costruzione e l'implementazione di strutture culturali e, infine, la programmazione di eventi. Inoltre, sul piano della rivalorizzazione economica sono stati concepiti obiettivi per la modernizzazione dei piccoli esercizi commerciali indipendenti e la rivalorizzazione di diverse aree commerciali (Balsas, 2004, p. 403).

²⁵ I tentativi per limitare la concentrazione degli spazi dedicati al commercio nelle mani di alcuni grandi rivenditori e/o gruppi economici, avvenuti nella maggior parte dei paesi europei già a partire dagli anni '80, in Portogallo, hanno avuto luogo più tardi e più lentamente (Guimarães, 2017, p. 351). Per quanto riguarda il commercio al dettaglio, le misure più comuni adottate per riqualificare i centri urbani sono stati i programmi di modernizzazione del commercio al dettaglio finanziati con fondi pubblici (ibid.).

²⁶ Un significativo ruolo per la candidatura della città a Capitale europea della Cultura è stato svolto dall'agenzia pubblica CRUARB, *Comissariado para a Renovação Urbana da Área de Ribeira/Barredo*, istituita dal Comune e fondata nel 1974 allo scopo di riabilitare edifici e spazi pubblici del quartiere storico della città. Il CRUARB ha inoltre provveduto alla preparazione della domanda per inserire il centro storico della città tra i siti Patrimonio UNESCO.

Da quanto fin ora descritto, è facile intuire quanto l'evento Capitale della cultura sia stato determinante nella rapidissima trasformazione della città e quanto, in tale contesto, la cultura abbia svolto un ruolo di primaria importanza. In effetti, nell'ultimo decennio, i risultati di questo tipo di interventi si sono resi particolarmente evidenti, specie nell'ambito dell'evoluzione di commercio e consumo di cibo. Le aree più centrali della città hanno infatti iniziato ad attrarre particolari *format* commerciali e diversi investitori, specie legati al mondo dell'arte e della cultura; inoltre, la Ribeira, quartiere storico a ridosso del lungo fiume, si è convertito in uno spazio costellato di bar e ristoranti, finalizzati soprattutto ad attrarre turisti e giovani. Nonostante la riqualificazione di molti degli edifici storici non sia stata ancora completata e la rete di trasporto metropolitano sia ancora in fase di ampliamento, il centro appare come uno spazio in cui le funzioni sono essenzialmente volte al soddisfacimento di esigenze legate al tempo libero e all'intrattenimento. Il commercio e il consumo di cibo (turistico), specie le catene appartenenti a grandi imprese multinazionali, dominano l'area. Queste attività commerciali sono quasi sempre piene e l'atmosfera che si respira nel centro di Porto è quella di uno spazio in cui, sia sul piano residenziale, sia commerciale, prevale il potere economico delle grandi compagnie d'investimento. Questo tipo di trasformazioni, considerato l'immenso ed economicamente vantaggioso patrimonio storico-architettonico inutilizzato del centro, è facilmente comprensibile, anche e soprattutto alla luce del lavoro svolto dalle amministrazioni cittadine nel tentativo di riempire il vuoto generato dai processi di suburbanizzazione sopra descritti (Fernandes, 2011). Il discorso e gli scenari urbani si modificano parzialmente, quando, senza uscire dalle aree centrali, ci si allontana dalla Ribeira e si entra nella *Baixa* della città.

Quest'area, molto vasta, si presenta particolarmente eterogenea sul piano delle trasformazioni infatti mentre alcuni suoi spazi sono evidentemente attraversati dai classici processi di gentrificazione e turistificazione (Fernandes et al., 2018, p. 178) residenziale e commerciale, mentre altri restano più marginali o sono interessati da un tipo di sviluppo più alternativo, connesso a un'idea di città slegata dalle dinamiche di trasformazione in chiave tipicamente neoliberalista (o apparentemente

tale). Tutto questo, in alcuni spazi dell'area, si manifesta soprattutto attraverso alcuni fenomeni: l'ibridazione di nuove e vecchie funzioni e/o l'assenza di attività tipicamente connesse a svago, intrattenimento e consumo; la compresenza di abitanti storici e nuovi; la persistenza di atmosfere e dinamiche lontane dall'immagine di un centro storico valorizzato ma in un certo senso più assimilabili a quelle di una *inner city*.

Escludendo in parte dall'analisi le aree più centrali, in cui le evoluzioni sono connesse in maniera marcata ad una riqualificazione volta all'incremento del turismo, il lavoro d'indagine esamina con maggiore attenzione le tendenze e le trasformazioni legate al commercio e al consumo di cibo in aree e quartieri in cui i fenomeni si mostrano più complessi.

La città, rimasta per lungo tempo ai margini delle dinamiche di posizionamento globale in termini di turismo e cultura, sta rapidamente acquistando importanza soprattutto grazie all'evoluzione di aree in cui sono in atto processi di ibridazione tra vecchie e nuove funzioni. La ricerca parte per queste ragioni dal quartiere Cedofeita, in cui l'analisi dell'evoluzione commerciale consente di leggere evidenti forme di ibridazione tra dinamiche globali e iniziative locali.

A seguire, la cospicua e tipologicamente differenziata presenza di mercati consente una chiave di lettura sull'eterogeneità attraverso cui risaltano i fenomeni connessi all'avanzata del cibo, tanto in aree centrali, quanto più marginali, residenziali e periferiche; ed è per questo che l'indagine proseguirà tracciando i tratti distintivi di alcuni mercati in cui il ruolo del cibo risulta centrale. Come già precisato, l'analisi di queste dinamiche si accompagna al significativo ruolo svolto dalla cultura, nel ridisegnare e riorganizzare i paesaggi del cibo tanto materialmente quanto simbolicamente.

3.1. *CULTURE LED REGENERATION* E AVANZATA DEL CIBO: IL CASO DI CEDOFEITA NELLA *BAIXA*. – Prima di entrare nello specifico delle caratteristiche che contraddistinguono l'area di Cedofeita in relazione al cibo, è necessario rimarcare la sua posizione geografica e il suo ruolo all'interno della città. La sua importanza si deve essenzialmente al

consolidamento, in termini di funzioni della *Baixa* nel tessuto urbano, avvenuto a partire dagli inizi del XX secolo²⁷, grazie soprattutto all’espansione delle reti di trasporto pubblico (Pinto e Fernandes, 2021, p. 17). L’area di Cedofeita – insieme a quella di Santa Caterina²⁸ – nei primi anni del Novecento si converte in uno dei poli commerciali più importanti della città. A seguito dei processi di suburbanizzazione della seconda metà del XX secolo esposti in precedenza, l’area attraversa un periodo di declino demografico e commerciale, che determina la chiusura di molti esercizi e gallerie commerciali, specializzate soprattutto nel campo dell’abbigliamento²⁹. In tempi più recenti, in particolare dal primo decennio del XXI secolo, grazie alle politiche di ri-urbanizzazione del centro, agli investimenti privati e alla sempre crescente valorizzazione in chiave turistica – anche se con caratteristiche essenzialmente diverse rispetto al passato – l’area sta rapidamente ri-acquistando la sua importanza. I tentativi di rivitalizzazione commerciale di questa parte della città in chiave *leisure* sono evidenti anche alla luce di precise scelte istituzionali in particolare ha assunto una grande importanza il ricollocamento del Rettorato universitario nella sua antica e originaria sede in Praça de Gomes Teixeira, nelle immediate vicinanze di Cedofeita, a partire dal 2006. La

²⁷ In questa sede non è possibile dilungarsi troppo sulla specificità delle evoluzioni urbane che caratterizzano tutta l’area della *Baixa*. Per approfondimenti si vedano Fernandes (2020) e Fernandes et al. (2021).

²⁸ Per “area di Santa Caterina” si intende l’insieme delle strade più prossime a rua de Santa Caterina, strada commerciale tra le più importanti della città di Porto, situata nella parte orientale della *Baixa*. Lo stesso discorso vale per l’area di Cedofeita, dove in questo caso ci si riferisce, oltre che a rua de Cedofeita, anche alle strade contigue. Sia Cedofeita, sia Santa Caterina, amministrativamente fanno parte di uno dei sette quartieri (*Freguesias*) della città, quello denominato *União das Freguesias de Cedofeita, Santo Ildefonso, Sé, Miragaia, São Nicolau e Vitória*. Trattandosi letteralmente di un accorpamento di antichi quartieri, operato nel 2013 dell’amministrazione cittadina per semplificare la struttura amministrativa della città, spesso le diverse aree che compongono “l’unione” continuano ad essere identificate dagli abitanti della città come singoli quartieri.

²⁹ Tale declino è ancora leggibile nell’attuale paesaggio commerciale. Durante i sopralluoghi è stata infatti rilevata una notevole presenza di attività commerciali chiuse, riconvertite e/o in stato di degrado, soprattutto lungo rua de Cedofeita ma anche nell’arterie circostanti.

scelta – che ha previsto anche l’apertura di un polo museale – in base a quanto dichiarato dall’allora Rettore José Marques dos Santos, sarebbe stata dettata soprattutto dalla volontà di “contribuire ad animare la città e mostrare al pubblico le diverse collezioni museali”, il tutto “seguendo l’esempio di quanto spesso si verifica in Italia, dove le università fanno parte degli itinerari turistica” (Carmo, 2006).

Al di là dei presupposti di valorizzazione turistica, questa decisione ha nell’immediato ha comportato una maggiore presenza di studenti universitari nell’area, che - in base a quanto rilevato dalle indagini - sono in una certa misura sempre stati presenti in questa parte della città, anche ben prima dell’avanzata del turismo. Ciò ha chiaramente influenzato le funzioni commerciali dell’area, in cui sono presenti in numero sempre crescente, bar, ristoranti e attività di cibo e bevande che aprano addirittura esclusivamente nelle ore serali e notturne. Come sottolineato da Cunha Moreira “dopo il tramonto, la città di Porto vede luoghi che durante il giorno erano silenziosi, trasformarsi in poli di attrazione e concentrazione per nottambuli” (2016, p. 69). In relazione alla percezione di una maggiore presenza di popolazione giovanile durante le ore notturne nell’area un altro interessante elemento da considerare riguarda la disposizione del divieto di fumo all’interno dei locali, entrato in vigore in Portogallo a partire dal 2008. L’area di Cedofeita, anche se in maniera minore e diversa rispetto al presente, è sempre stata una parte della città legata a un tipo di divertimento *underground* e alternativo; dunque i locali, anche se numericamente ma soprattutto formalmente e strutturalmente erano in passato meno visibili, sono comunque sempre stati presenti. La legge antifumo rappresenterebbe in tal senso una forma “forzata” di occupazione dello spazio pubblico da parte dei fumatori costretti ad uscire dai locali, palesando i grandi flussi giovanili nell’area. Questo tipo di economia notturna³⁰, dagli anni ‘90 del Novecento ad oggi, è cresciuta in maniera considerevole ma la cosa più interessante ai fini di questo lavoro è che Cedofeita ha iniziato a sviluppare un peculiare tipo di attrattività connessa alla cultura, in particolare all’arte.

³⁰ Per approfondimenti sul tema del consumo degli spazi urbani nelle ore notturne e sui cosiddetti *nightscaapes* (paesaggi della notte), si rimanda ai lavori di Hollands (1995, 2015) e D’Alessandro e Martinez-Rigol (2019).

Ciò a seguito dell'evento "Porto Capitale europea della cultura" ma, soprattutto dal 2004, attraverso l'iniziativa "Porto Vivo"³¹, in cui l'area è stata designata tra altre come *Zona de Intervenção Prioritária (ZIP)*³² (Cunha Moreira, 2016, pp. 64-65). Chiaramente, questo è stato possibile grazie ad un potenziale già presente e attivo sul territorio, in particolare su rua Miguel de Bombarda. Questa strada, a partire dagli anni '90 del secolo scorso, ha beneficiato di investimenti privati da parte di una serie di galleristi d'arte contemporanea che hanno selezionato rua Bombarda come luogo in cui installare le proprie gallerie³³. Negli anni Duemila, soprattutto a seguito dell'evento "Porto Capitale europea della cultura", ai processi di rivalorizzazione e rifunzionalizzazione del centro storico e della *Baixa* ma anche grazie alla presenza di ampi magazzini vuoti e a basso costo, in rua

³¹ "Porto Vivo SRU - *Sociedade de reabilitação urbana da Baixa Portuense*" è una società a responsabilità limitata sostenuta da capitale pubblico, con un capitale sociale di sei milioni di euro, di cui il 60% proveniente dall'*Istituto per la Casa e la Riabilitazione Urbana (IHRU)* e il 40% dal Comune di Porto. Il suo ruolo è quello di elaborare strategie di intervento finalizzate alla riqualificazione del centro di Porto, in particolare il suo patrimonio edilizio, fornendo supporto ai proprietari e incoraggiando possibili investitori, fungendo così da facilitatore nel processo di operazioni urbanistiche da realizzare. I principali obiettivi di Porto Vivo sono: la ri-funzionalizzazione del centro della città; la stabilizzazione della popolazione residente evitando che si sposti in altre aree; l'attrazione di nuovi abitanti, soprattutto giovani laureati, coppie e persone in età lavorativa; la riqualificazione delle infrastrutture, dello spazio pubblico e delle condizioni di mobilità; la rivitalizzazione del commercio, creando le condizioni per l'insediamento di nuove attività economiche; l'incentivazione di turismo, cultura e tempo libero (Porto Vivo SRU; Cunha Moreira, 2016, pp. 63-64). Per approfondimenti, consultare il sito: <https://www.portovivosru.pt/> (ultimo accesso: 10/01/2023).

³² La *Zona de Intervenção Prioritária (ZIP)* si estende per circa 500 ettari ed è composta da circa 18.000 edifici. L'area è stata definita tenendo conto di criteri quali il degrado urbano e la struttura economica e sociale evidenziata dalla popolazione residente. È composta dal centro storico, dalla *Baixa* e da parte dei quartieri di Bonfim, Santo Ildefonso, Massarelos e Cedofeita. La ZIP è stata l'area in cui sono stati compiuti i maggiori sforzi nell'ambito del processo di riqualificazione di Porto (Cunha Moreira, 2016, p. 65).

³³ Le prime gallerie d'arte sorte su via *Bombarda* sono la Fernando Santos (1993); la Galeria Quadrado Azul (1997); la Galeria Serpente (1998) e la Galeria Presença (1998). Oltre a questi spazi d'arte contemporanea, sono emersi spazi alternativi, soprattutto nuovi *concept stores* e *format* di *business* legati all'industria creativa (Alves da Silva, 2020, p. 105).

Bombarda si è registrato un notevole incremento di attività creative e di gallerie d'arte. La strada è stata consacrata in poco tempo come il “microcosmo creativo di Porto” (Alves da Silva, 2020, p. 109), un distretto artistico e creativo a ridosso di una delle aree del commercio tradizionale più antiche della città. La rapida trasformazione di questa strada e parallelamente i processi già consolidati, nonché i rinnovamenti simbolici e materiali in corso d'opera (investimenti pubblici e privati, eventi, dinamiche di rifunzionalizzazione delle aree centrali) hanno significativamente inciso sull'intera area di Cedofeita.

Entrando dunque nel vivo delle indagini, le strade su cui maggiormente il cibo sembra essere l'elemento attraverso cui leggere i segni delle diverse manifestazioni in atto e la loro complessità sono: *rua de Cedofeita*, *Travessa de Cedofeita*, la già parzialmente analizzata *rua de Miguel Bombarda* e *rua das Oliveiras* (figg. 3 e 9). *Rua de Cedofeita* è la strada principale dell'area, è un'arteria commerciale della Baixa parzialmente pedonalizzata e lunga circa 750mt. La sua importanza in città deriva anche dal fatto che fa parte del tragitto del “Cammino di Santiago” che dal Portogallo conduce nella città di culto gallega. È dunque storicamente attraversata da visitatori³⁴.

Attualmente, attraversandola ci si rende conto in maniera immediata di stare attraversando uno spazio in cui il commercio è centrale ma ciò che maggiormente colpisce è l'elevato numero di negozi chiusi, abbandonati o riconvertiti, spesso con le vecchie insegne ancora intatte (foto 14). Queste attività testimoniano un passato di specializzazione della strada nel commercio tradizionale³⁵, oggi quasi del tutto scomparso.

Sul piano del cibo, restano attivi pochissimi esercizi di vicinato, un grande supermercato situato nella parte non pedonalizzata e uno di dimensioni più contenute e chiaramente votato ad acquisti più rapidi in quella pedonalizzata (v. ancora fig. 9).

³⁴ Questa caratteristica si evince anche dalla presenza di ben tre grandi librerie specializzate nella vendita di libri e materiali di culto.

³⁵ Per commercio tradizionale si intende quello in cui la strada commerciale era in origine specializzata: nel caso di *rua de Cedofeita* si tratta soprattutto di abbigliamento, piccoli esercizi di vicinato (sartorie, orologerie, alimentari).



Foto 14: esercizi commerciali chiusi o abbandonati su rua de Cedofeita

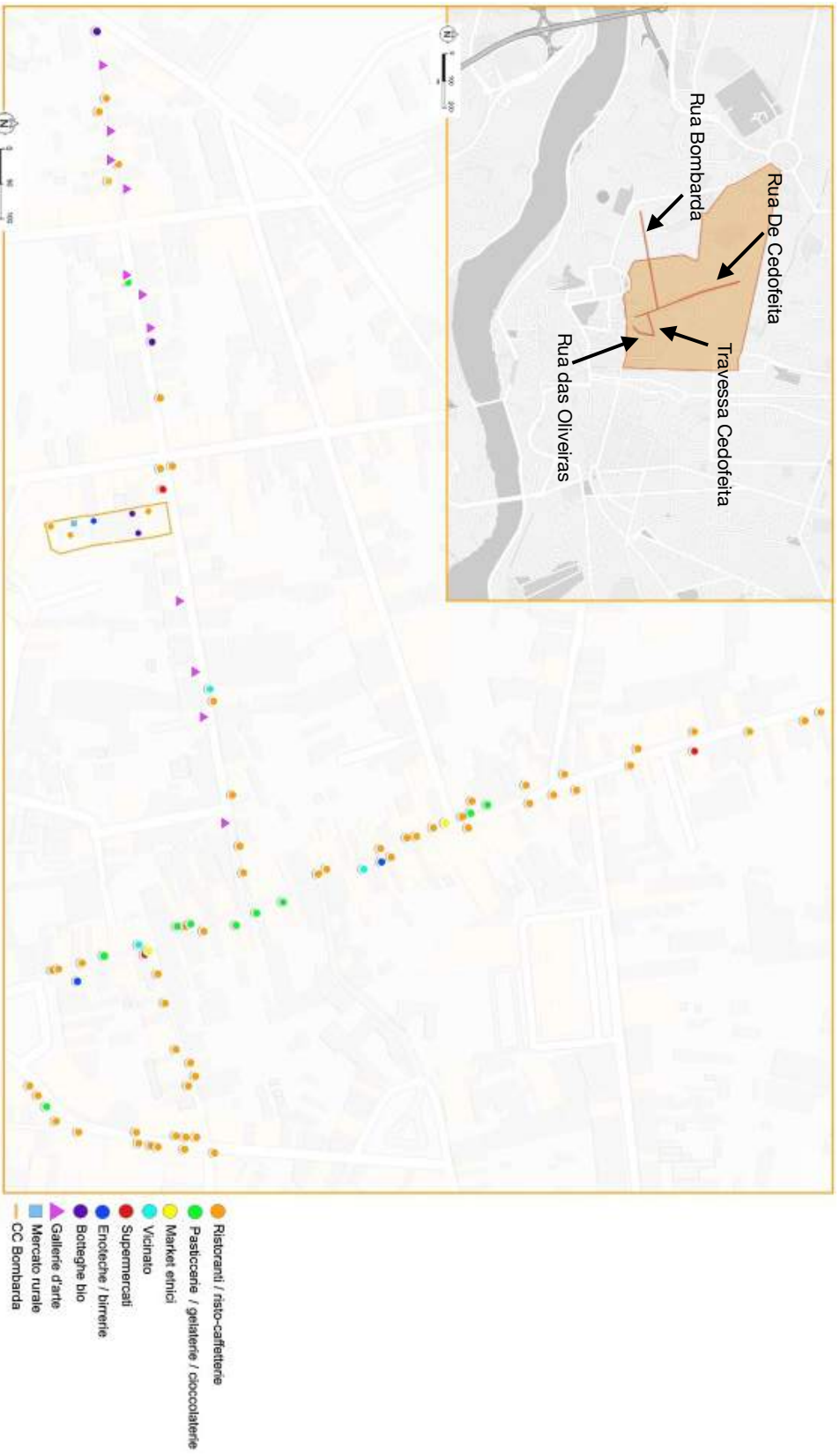


Figura 8: mappatura degli esercizi commerciali del cibo (divisi per tipologia) e delle gallerie d'arte nell'area di Cedofeita

Il paesaggio commerciale di *rua de Cedofeita* è dominato dalla presenza di cibo con specifiche caratteristiche. Si tratta di un *foodscape* molto eterogeneo, in cui a bar e caffetterie tradizionali esteticamente molto semplici si alternano ristoranti alla moda e dallo stile contemporaneo.

Ci sono particolari *format* di *fast food* indipendenti e qualche ristorante etnico. Durante la giornata, la strada non è mai affollata; si popola maggiormente durante le ore serali e nei fine settimana ma si tratta comunque di un'affluenza di passaggio, di persone (soprattutto giovani), provenienti dalle strade contigue (foto 15).



Foto 15: *rua de Cedofeita* in giorni e orari diversi

In effetti ciò che colpisce maggiormente è il fatto che *rua de Cedofeita*, pur essendo la strada principale dell'area, si presenta come uno spazio non particolarmente vissuto, mentre sono le strade laterali il traino per la sua

vitalità. Dalla mappatura ciò si evince con evidenza (v. ancora fig. 9). Provenendo da sud, dove comincia la parte pedonalizzata che si interrompe più o meno a metà della strada, ci sono diverse attività legate al tempo libero, in prevalenza pasticcerie, bar e risto-caffetterie, spesso dotate di ampi *dehors*, ma man mano che ci si allontana lo scenario cambia e il paesaggio assume la forma di un classico spazio residenziale se non fosse per la presenza di alcuni spazi del cibo innovativi³⁶, come una pasticceria per addii al celibato o un ristorante di bao (tipici panini cinesi) (foto 16 e 17).



Foto 16: caratteristiche di diverse tipologie di esercizi commerciali del cibo su rua de Cedofeita

³⁶ Per esercizi del cibo innovativi si intendono format commerciali particolari come la citata pasticceria per addii al celibato o negozi specializzati nella vendita di un solo particolare prodotto proposto al pubblico nei più vari gusti e modalità.



Foto 17: format del cibo innovativi su rua de Cedofeita

Effettuando una lettura sia simbolica che materiale del *foodscape* di questa strada, si evince da un lato una certa resistenza al cambiamento con sprazzi e tentavi di rinnovamento, influenzati per lo più dallo sviluppo delle strade laterali. Il commercio “alternativo³⁷” o “innovativo” inizia lentamente a guadagnare spazio in uno scenario urbano che, almeno da un punto di vista commerciale – fatta eccezione per alcune realtà – a differenza di quanto

³⁷ Per esercizi del cibo alternativi si intendono gli esercizi commerciali che propongono piatti e alimenti provenienti da filiere corte, bio e/o a km0. Con il termine si fa inoltre riferimento anche ad alcune caratteristiche formali quali stile e arredi che richiamano attraverso l'estetica la tipologia di prodotti in vendita (utilizzo di materiali riciclati, pareti decorate con giardini verticali, ecc.)

riscontrato in parte della bibliografia consultata, non appare per niente “gentrificato”.

Anche lo spazio pubblico presenta tratti complessi: l’arteria è certamente una strada borghese, ricca di edifici storici; soprattutto a partire dalle ore pomeridiane, gli spazi antistanti gli esercizi commerciali chiusi si convertono in luoghi di ricovero per *clochards*. In realtà questo tipo di scenario si propone anche nelle strade circostanti e mette in luce le conflittualità esistenti tra i tentativi di rivalorizzazione del centro e nello specifico di un’area che tenta di risollevarsi da un periodo di lungo declino, con i contraccolpi sociali ed economici della crisi economica del 2008 e di quella attuale.

Su *rua de Cedofeita*, queste caratteristiche sono particolarmente leggibili poiché, nonostante l’avanzata del cibo, il paesaggio è ancora segnato dal suo recente passato commerciale. In merito al cibo, gli elementi più interessanti sono legati non tanto alla quantità, quanto alla tipologia e alla qualità dell’offerta che sembra essere decisamente influenzata dalla presenza di attività legate alla cultura, da un lato e dall’intrattenimento e dalla vita notturna, dall’altro (in particolar modo su *rua das Oliveiras* e *travessa de Cedofeita*). Tutto questo si ibrida alle storiche funzioni della strada e al suo antico prestigio commerciale.

Dalla figura (grafico 1), si evince quanto la presenza di cibo, insieme all’abbigliamento, caratterizzi il paesaggio ed è interessante notare quanto gli esercizi del cibo “innovativi o alternativi” siano quantitativamente prossimi ai “tradizionali e di vicinato”.

Rua de Cedofeita si configura dunque come una sorta di spartiacque che raccoglie le influenze delle dinamiche che in maniera più marcata caratterizzano le strade che la circondano. Si entra infatti, in una dimensione completamente differente su *rua de Miguel Bombarda*, dove il paesaggio commerciale si presenta molto più omogeneo, quasi come se fosse stato pianificato a tavolino. Oltre alla considerevole presenza di

gallerie d'arte³⁸ già segnalata in precedenza (v. ancora fig. 9), ciò che qui colpisce è lo sviluppo di commercio di cibo alternativo.

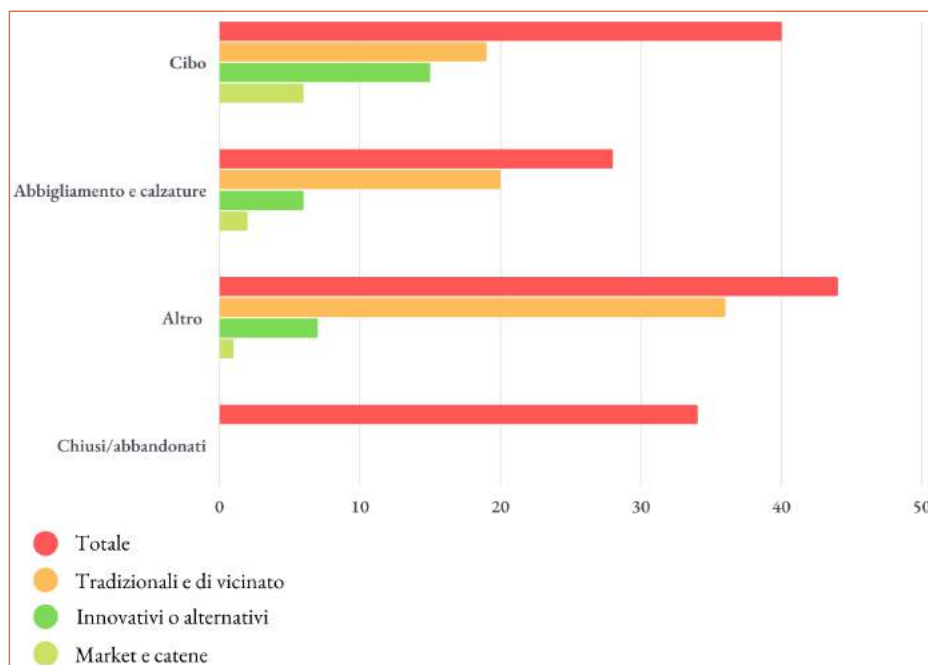


Grafico 1: quantità e tipologia degli esercizi commerciali del cibo su rua de Cedofeita

La maggior parte dei ristoranti e degli alimentari presenti sulla strada enfatizzano la provenienza locale o bio dei prodotti venduti (foto 18). I prezzi sono più alti rispetto a quelli della vicina *rua de Cedofeita*, le caratteristiche formali e il *design* di questi spazi sono essenziali, quasi a richiamare un'idea di semplicità, pulizia e salubrità, talvolta anche troppo costruita. Sono frequentati per lo più da giovani professionisti e, a detta di un'intervistata, questa strada è attualmente la più *fashionable* della città: in effetti si respira un'atmosfera *radical chic*, anche se questo aspetto non è subito evidente. Soffermandosi però su molti di quelli che a prima vista

³⁸ Risulta interessante sottolineare che, ogni prima domenica del mese, le gallerie d'arte di rua Bomabarda organizzano un'apertura collettiva e la strada si anima di attività culturali legate all'arte. Questo evento attira grandi quantità di abitanti e visitatori della città ed è considerato ormai una tradizione che caratterizza l'intera area.

sembrerebbero *garage* o magazzini, si possono scorgere gallerie d'arte di dimensioni anche abbastanza ampie; librerie; negozi di dischi; botteghe e ristoranti bio; *shops* di artigianato artistico; ecc. (Foto 18 e 19).

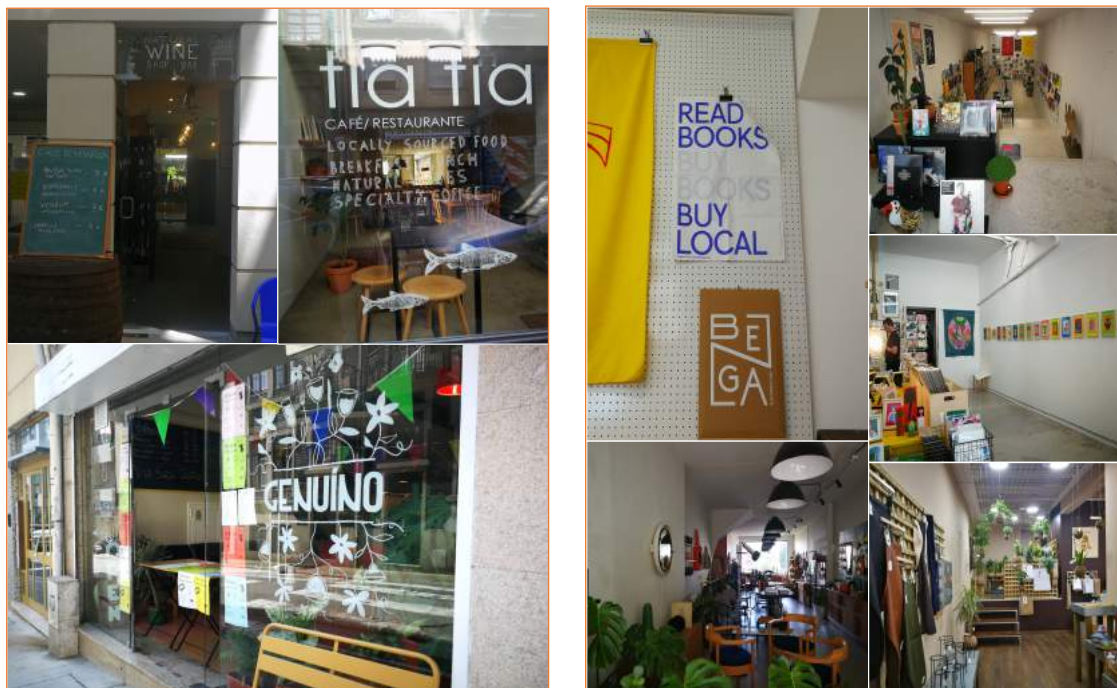


Foto 18: esercizi commerciali del cibo bio, locali e "genuini" su rua Bombarda

Foto 19: caratteristiche, stile e forma di alcuni esercizi commerciali su rua bombarda

Un esempio particolarmente interessante che raccoglie una diversificata tipologia di questo genere di attività commerciali è rappresentato dal *C.C. Bombarda* (foto 20). Questo piccolo centro commerciale situato più o meno a metà della strada, oltre ad una serie di attività indipendenti, ristoranti e bar, ospita anche un piccolo mercato rurale, *O' Berdinbo*³⁹ che ha luogo

³⁹ I produttori e i coltivatori del mercato *O' Berdinbo*, fanno parte di una rete alternativa più ampia che opera nella città di Porto e nei suoi dintorni. Dalle interviste effettuate è emerso che il mercato ha luogo nel *C.C. Bombarda* perché è in quell'area che si concentrano la maggior parte di persone più attente alla provenienza e alla qualità dei prodotti ed è diffusa un tipo di cultura che prescindendo dal costo dei prodotti si pone il problema della sostenibilità e della salubrità degli alimenti. La scelta dello spazio in cui installare gli *stands* non è dunque casuale. Inoltre, gli stessi coltivatori e produttori che operano nel *C.C. Bombarda* si spostano in altri

settimanalmente negli spazi del centro commerciale ed è connotato dalla presenza di una decina di stand di coltivatori e produttori, locali e indipendenti (foto 20 e 21).



Foto 20: alcune caratteristiche del C.C. Bombarda su rua Bombarda

luoghi durante i diversi giorni della settimana: uno di questi è la fiera di prodotti biologici che ha luogo in un piccolo spazio del *Parque da Cidade* e di cui si parlerà più in dettaglio nel prossimo paragrafo.

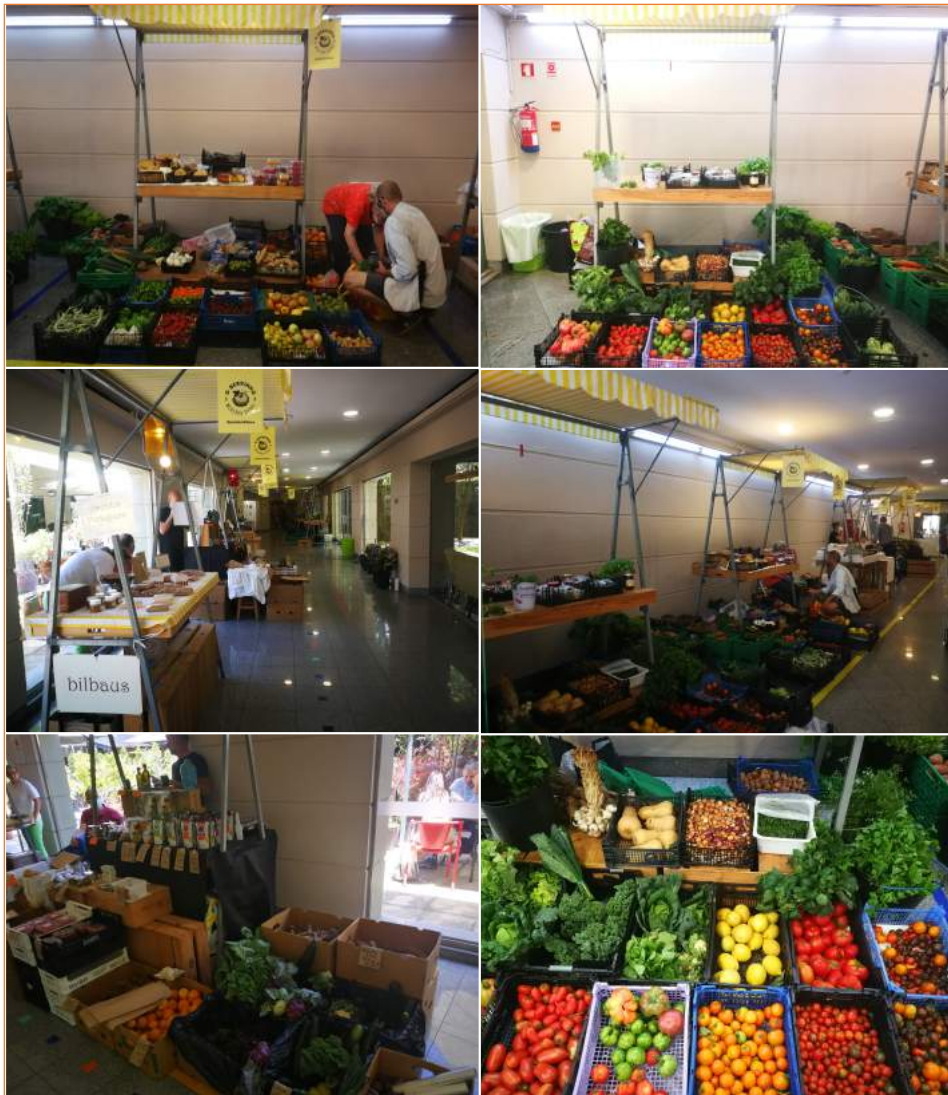


Foto 21: O' Berdinho mercato rurale all'interno del C.C. Bombarda

La presenza del *C.C. Bombarda* è particolarmente significativa per comprendere le caratteristiche dell'area e di chi la popola. In effetti, lo sviluppo di attività alternative in questa parte della città è connesso ad un determinato tipo di cultura attenta alla valorizzazione delle piccole realtà indipendenti ma anche a questioni etiche e ideologiche. Oltre alla significativa presenza del mercato, anche i negozi del centro commerciale

sono lo specchio della diffusione di un determinato tipo di cultura alternativa. Sul piano del cibo sono infatti presenti ristoranti e bar che utilizzano prodotti locali e particolari format che enfatizzano concetti come la genuinità. Il centro commerciale, come la strada, è per lo più frequentato da giovani professionisti e famiglie altrettanto giovani.

Meno evidente è la presenza di anziani che affollano invece il supermarket situato appena accanto all'entrata del C.C. Bombarda.

Da quanto esposto risulta evidente il legame esistente tra idee connesse a precisi principi etici e ideologici e la diffusione di un determinato tipo di cultura alimentare. In realtà, però, questo genere di fenomeni è da ricondursi anche ad aspetti legati all'alta estrazione sociale ed economica delle persone che popolano l'area. Dalle indagini e dalle testimonianze raccolte è risultato molto chiaro che, la maggior parte di chi frequenta il centro commerciale e in generale rua Bombarda, possiede un livello culturale mediamente elevato e gode di una buona posizione economica. La quantità e le tipologie commerciali presenti su rua Bombarda (grafico 2), sono lo specchio delle sue evoluzioni.

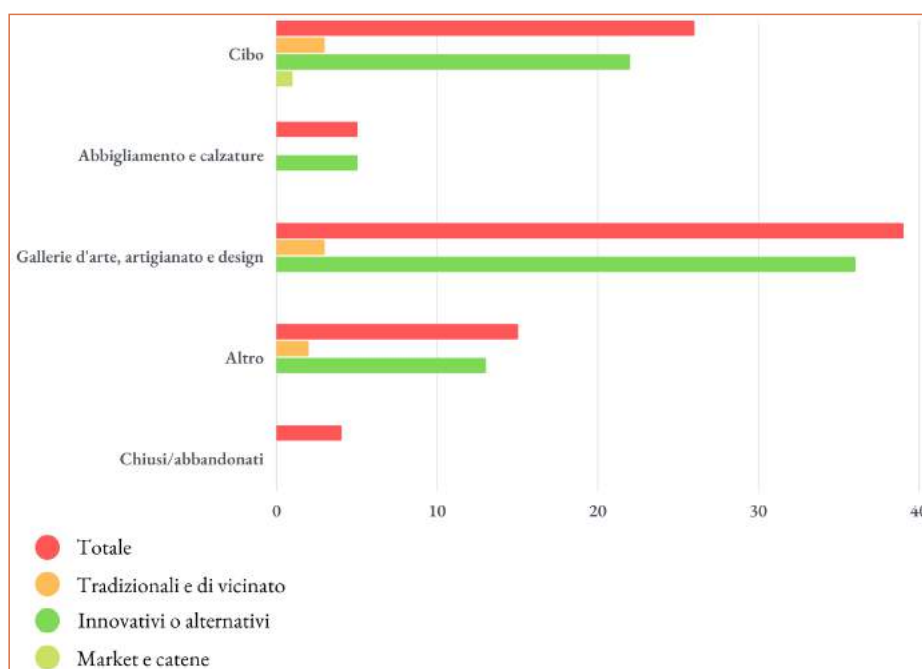


Grafico 2: quantità e tipologia degli esercizi commerciali su rua Bombarda

Quanto riscontrato su questa strada, e che inevitabilmente si riverbera in vari modi su tutta l'area di Cedofeita sono forme di appropriazione dello spazio urbano in chiave *alter-neoliberalista* e, cioè, spazi in cui si riproducono scenari tipicamente neoliberalisti, soprattutto in relazione alle dinamiche di commercio e consumo, ma in chiave alternativa, dando più spazio alle produzioni culturali, artigiane e indipendenti. Ciò dipende da modelli di pianificazione e riorganizzazione degli spazi urbani ormai molto comuni nelle città dell'Europa settentrionale, indipendentemente dalla loro dimensione. Infatti, quando e se i centri storici si convertono per gli abitanti in spazi "troppo turistici", nelle aree meno centrali si sperimentano forme di sviluppo "alternativo" in ogni caso insite nelle dinamiche neoliberaliste ma che, in opposizione a forme di omogenizzazione urbana di stampo capitalista, valorizzano maggiormente le produzioni indipendenti e il *know how* di una classe creativa spesso costretta a ricavarci spazi in luoghi della città più marginali, meno costosi e attrattivi rispetto ai centri storici. Tutto questo genera "nuove tipicità" e cioè, modelli di rifunzionalizzazione capaci di dar luogo a nuove forme di specializzazione in alcune parti della città, che diventano a loro volta fonte di attrazione per determinati tipi di turismo o di fruizione alternativa, in ogni caso legata al tempo libero e allo svago. In tale contesto, ci si ritrova a ragionare nuovamente sulle ibridazioni e sulle interrelazioni tra dinamiche globali e locali che producono paesaggi la cui interpretazione risulta estremamente complessa.

Ciò vale anche e soprattutto per i fenomeni connessi al cibo e ne è un esempio il caso dell'area di Cedofeita a Porto, in cui la specializzazione culturale ha determinato un peculiare tipo di sviluppo, particolarmente connesso ad uno svago "alternativo" che si è riverberato su tutta l'area, conferendole una specifica funzione nel contesto urbano. Al di là di quanto si evince su *rua de Cedofeita*, che presenta in relazione al cibo tratti evidenti di ibridazione tra vecchie e nuove funzioni commerciali, vanno in particolare analizzate anche *travessa de Cedofeita* e *rua das Oliveiras* (v. ancora fig. 9). Su queste due strade di dimensioni molto contenute si è verificata la crescita di un commercio di cibo correlato in maniera marcata all'utilizzo dello spazio da parte di giovani durante le ore serali. I format in molti casi

sono particolarmente innovativi e presentano tratti nella forma e nella struttura volutamente atti ad attrarre determinate tipologie di fruitori. In ogni caso, ciò che maggiormente colpisce è il fatto che su entrambe le strade tutto il commercio di cibo è esclusivamente connesso allo svago: il *foodscape* è infatti dominato interamente da bar, ristoranti e risto-caffetterie.

Queste due strade, fatta eccezione per alcuni esercizi commerciali del cibo che aprono anche durante le ore diurne, si anima solamente a tarda sera (foto 22).



Foto 22: movida notturna tra travessa Cedofeita e rua das Oliveiras

I giovani tendono a recarsi in questi due punti, perché si tratta di spazi particolarmente in voga, dove c'è un rapporto qualità-prezzo migliore rispetto ai locali che si trovano sulla Ribeira, perché ci sono meno turisti e si respira un'atmosfera più *underground*.

Ci sono inoltre una serie di locali in cui è possibile provare pietanze non reperibili in altri luoghi della città, come il ristorante che prepara solo *english breakfast*, il thailandese o la *taqueria* messicana in stile *rock and roll* (foto 23).



Foto 23: format e caratteristiche degli esercizi commerciali del cibo tra travessa Cedofeita e rua das Oliveiras

Sono presenti anche un paio di attività pseudo-alternative, dove i prodotti venduti non sono necessariamente locali o biologici ma *healthy* (insalate, frullati, piatti proteici). Il resto degli esercizi commerciali su queste due strade è quasi invisibile, mentre ciò che con evidenza risalta è la presenza di luoghi atti al consumo di cibo. In particolare, su *rua das Oliveiras* lo spazio è letteralmente invaso da tavolini e ombrelloni.

Il resto del paesaggio commerciale è composto per lo più da qualche negozio d'abbigliamento di *design*, uno di ceramiche artistiche, un barbiere *hipster* e si riscontra la totale assenza di commercio tradizionale o di vicinato. Interessante è anche la presenza di diverse attività commerciali ibride, in cui si vendono oggetti e abiti vintage ma si fanno anche *brunch* e cerimonie. Lo scenario e l'atmosfera sono abbastanza simili a quelli che si riscontrano su *rua Bombarda*, con la sola differenza che in queste due stradine, il cibo è molto più "invadente". Inoltre, a differenza di via *Bombarda*, la dimensione contenuta delle strade e le caratteristiche degli edifici rendono lo spazio più accogliente e stimolante per attività di svago e intrattenimento, come bere o mangiare. Avallano queste costatazioni anche i grafici relativi alla quantità e alle tipologie di esercizio commerciali sulle strade (grafici 3 e 4).

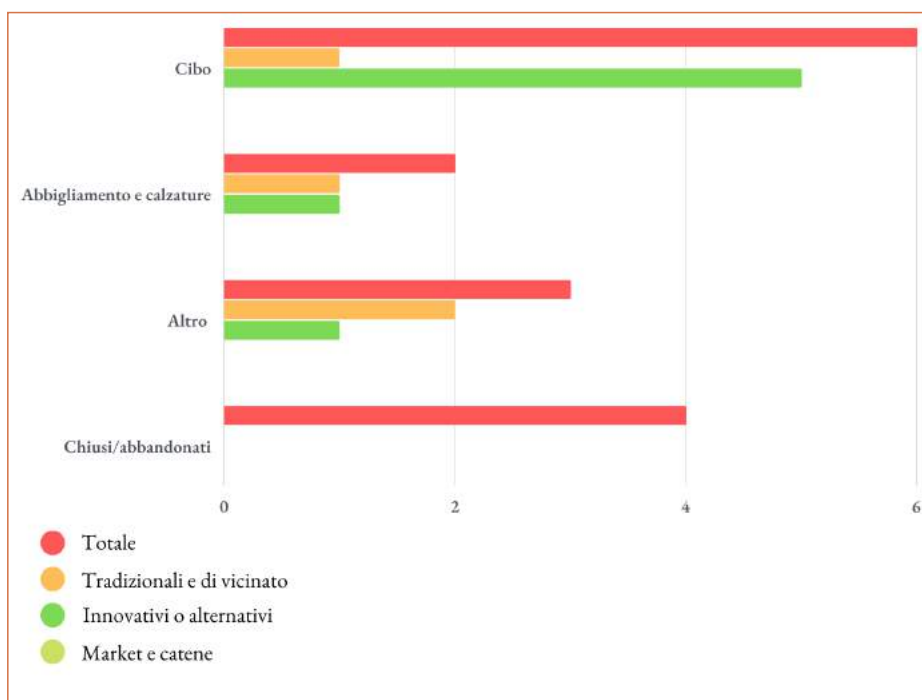


Grafico 3: quantità e tipologia degli esercizi commerciali su travessa de Cedofeita

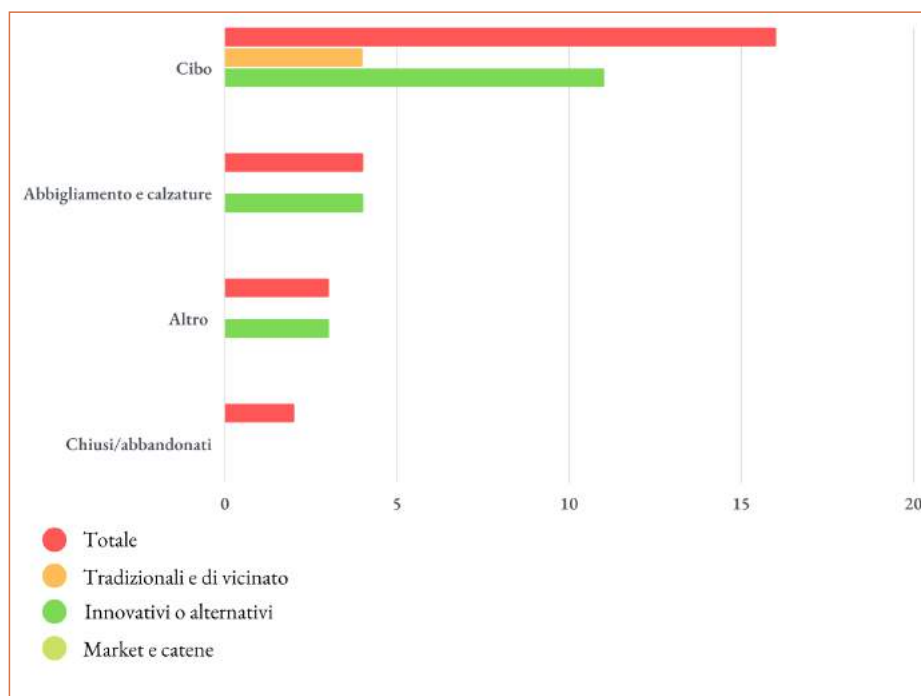


Grafico 4: quantità e tipologia degli esercizi commerciali su rua das Oliveiras

Per concludere, l'area di Cedofeita è uno spazio della città di Porto in cui i fenomeni connessi a cibo e cultura stanno configurando nuovi scenari e nuove funzioni urbane, in grado di attrarre determinate tipologie di fruitori. Seppur nell'ottica di costruire spazi alternativi e più innovativi rispetto a quelli puramente turistici del centro, gli attori del commercio, del consumo dell'arte della cultura replicano le stesse dinamiche di rifunzionalizzazione postmoderna della città legate a svago, intrattenimento e consumo, in una chiave che si può definire *alter-neoliberalista*.

Attraverso il grafico che riassume la quantità e la tipologia del totale degli esercizi commerciali sulle quattro strade analizzate (grafico 5), ciò che maggiormente colpisce è la quantità delle attività del cibo, in particolare quelle innovative o alternative.

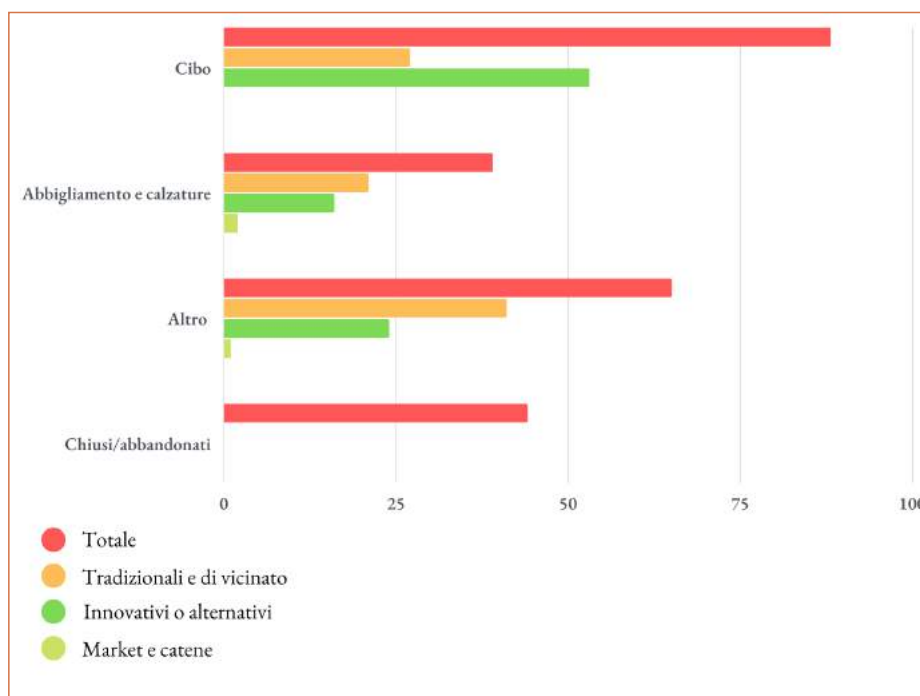


Grafico 5: totale di quantità e tipologia degli esercizi commerciali sulle quattro strade analizzate

Questo elemento, connesso all'altrettanta considerevole quantità di esercizi commerciali chiusi o abbandonati, non solo confermerebbe le direzioni assunte dai fenomeni ri-funzionalizzanti che legano la *culture led regeneration* all'avanzata di specifiche tipologie di cibo ma lascia ampio spazio a riflessioni in merito alle future evoluzioni dell'area.

3.2. INNOVATIVI, ALTERNATIVI, TURISTICI: FUNZIONI DI ALCUNI MERCATI DEL CIBO A PORTO. – La storia e l'evoluzione della città di Porto affondano le loro radici in un passato essenzialmente commerciale. I mercati e le fiere hanno storicamente accompagnato la crescita economica e la vitalità della città⁴⁰ (Ferreira Célia et al., 2015, p. 87). Durante la seconda metà del XX secolo, molti dei mercati e delle fiere più antiche della città

⁴⁰ Per approfondimenti sulla storia, sullo sviluppo e sulle funzioni dei mercati nella città di Porto, si veda Fernandes (1997).

hanno perso importanza, in primo luogo a causa dello svuotamento del centro e dei processi di suburbanizzazione descritti in precedenza, in secondo luogo a causa dell'avanzata del commercio "fisso" e dello sviluppo di grandi centri commerciali, soprattutto in aree periferiche. Negli ultimi quindici anni le cose sono iniziate a cambiare: infatti, sono nati e continuano a nascere nuovi format di fiere e mercati che non svolgono esclusivamente una funzione commerciale ma che contribuiscono in maniera determinante alla vitalità culturale e sociale degli spazi urbani (ibid., p. 84). Oltretutto, si registrano forme di *restyling*, in termini sia fisici che di funzioni, anche in alcuni dei mercati più storici e tradizionali della città, il che deriva dalla necessità di adattarsi a tipologie di cambiamenti tipicamente postmoderni. Prescindendo dalla nuova forma assunta, che strizza l'occhio ad una fruizione più connessa allo svago che alla necessità d'acquisto, i mercati più antichi sono generalmente quelli permanenti mentre i più nuovi tendono a svolgersi a cadenza periodica.

Per l'indagine sono stati selezionate tre diverse tipologie di mercato, che in qualche modo sintetizzano in maniera sia simbolica, sia materiale⁴¹ i diversi ruoli che il cibo assume nel definire i paesaggi urbani in base anche alle diverse tipologie di fruitori. I mercati in questione sono quelli di *Bolhão*, *Bom Sucesso* e la fiera di prodotti biologici di *Beco Das Carreiras*. I primi due hanno un'area di influenza maggiore rispetto a tutti gli altri presenti in città. Il primo, data la sua storicità e la sua posizione centrale, attira la maggior parte degli abitanti della *Baixa*, nonché turisti e visitatori mentre il secondo, situato nella parte occidentale della città, ha un bacino d'utenza che raccoglie non solo gli abitanti dell'area in cui è situato ma anche quelli provenienti dai comuni di Vila Nova de Gaia, Matosinhos e Maia (ibid. p. 90).

Il mercato di *Bolhão*, aperto nel 1841 ma ristrutturato ed ampliato nel 1915, a partire dal 2018 è stato spostato in forma temporanea in alcuni locali del vicino centro commerciale *La Vie*. Nel settembre del 2022, la struttura storica del mercato, rinnovata e modernizzata, è tornata in

⁴¹ Non è stato incluso il mercato rurale *O' Berdinho*, le cui caratteristiche sono state descritte nel precedente paragrafo.

funzione recuperando un lustro simbolico e strutturale a seguito del degrado e della perdita d'importanza sviluppatasi a partire dagli anni '80 del Novecento.

Le indagini si sono svolte tra giugno e luglio 2022: sono dunque stati analizzati gli spazi del mercato temporaneo, ciononostante è stato possibile individuare i tratti e le caratteristiche delle tipologie di fruitori e del cibo venduto, essendo gli *stands* e i commercianti essenzialmente gli stessi presenti nella struttura storica. *Bolhão* è il mercato più rappresentativo della città, classificato, per la sua importanza e per la sua architettura, bene di interesse pubblico nel 2006. È attualmente specializzato nella vendita di prodotti alimentari deperibili (verdure, carne, pesce) ma si configura come uno spazio eterogeneo, in cui accanto alle funzioni tradizionali ne vengono esperite altre tipicamente turistiche o comunque legate al tempo libero e all'intrattenimento. Insieme a classici banchi alimentari (foto 24), sono presenti attività commerciali di cibo (e non solo) appositamente "confezionato" per turisti e visitatori: spazi di degustazione di prodotti tipici, vini, liquori, baccalà, cioccolata e *souvenirs* di vario genere (foto 25).



Foto 24: caratteristiche del commercio di cibo tradizionale nel mercato temporaneo di Bolhão

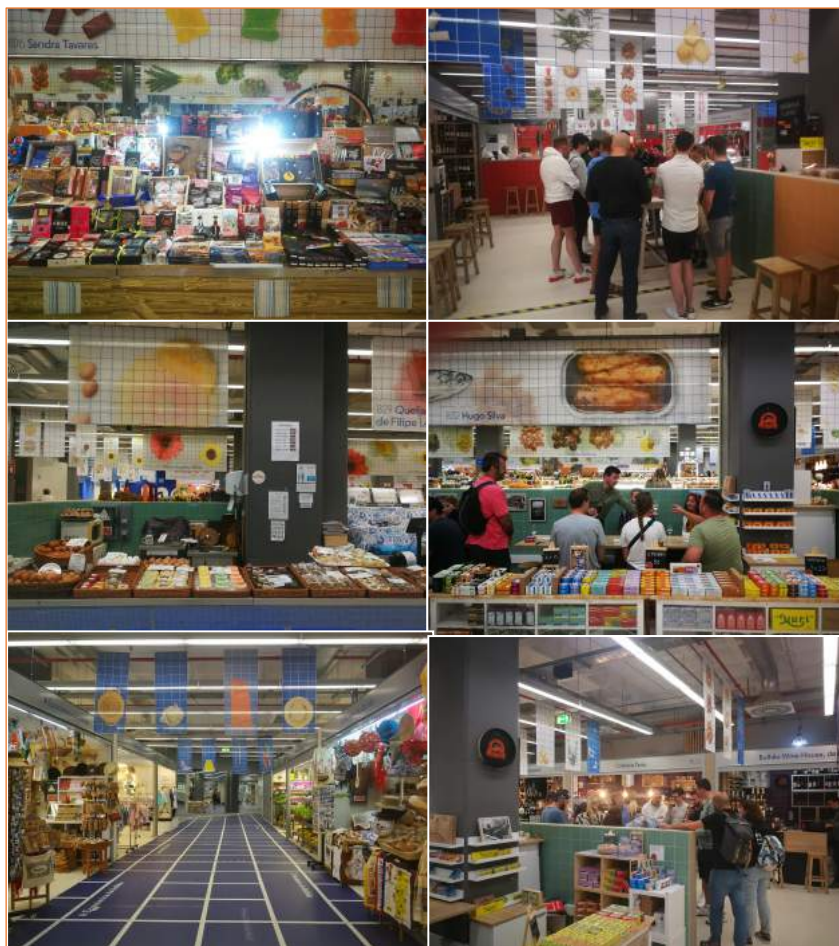


Foto 25: commercio di cibo turistico, souvenir e spazi di degustazione nel mercato temporaneo di Bolhão

Anche i banchi di frutta e verdura si adattano alla presenza di nuove tipologie di clienti: si vendono infatti frullati e macedonie di frutta fresca o confezioni di piatti pronti da consumare sul posto. È inoltre presente una risto-caffetteria ma, al di là degli spazi di degustazione, non è stata riscontrata la presenza di molte attività di ristorazione⁴².

⁴² Ci riferisce sempre a quanto riscontrato nella struttura temporanea e non alla sede storica di cui purtroppo non si posseggono precise informazioni verificate in presenza, data la sua riapertura nel settembre del 2022 e cioè a indagini già concluse da parte di chi scrive.

Sul piano dei fruitori il mercato si presenta molto eterogeneo, infatti oltre a un considerevole numero di turisti, lo spazio è frequentato anche dagli abitanti della città, soprattutto anziani. La frequentazione del mercato, da parte degli abitanti anziani dell'area, si deve a una questione di abitudine e di vicinanza alle zone di residenza. I turisti sono attratti, oltre che dalla tipologia di prodotti venduti, soprattutto dalla grande opera di promozione effettuata dal Comune e dalle amministrazioni cittadine. Il mercato di *Bolhão* è una meta che figura in diverse guide della città e anche su molti *blog on-line*; è inoltre pubblicizzato attraverso un sito internet molto ben costruito e in cui vengono enfatizzati elementi come la "tipicità" e l'importanza di mantenere vivo il piccolo commercio locale⁴³. *Bolhão* è un mercato in cui le nuove funzioni di svago svolgono il fondamentale ruolo di mantenere attivo uno spazio storico della città, che altrimenti non avrebbe altissime probabilità di competere con *supermarket*, commercio fisso e grandi centri commerciali. La patrimonializzazione è la chiave della resistenza ai grandi cambiamenti in relazione alle nuove abitudini d'acquisto, tipiche della società contemporanea. L'atmosfera che si respira nel mercato è infatti quella tipica di un luogo in cui convivono funzioni sostanzialmente molto diverse e, cioè, la necessità della spesa quotidiana e l'esperienza di *shopping* in un luogo "autentico" e tipico della città costruita *ad hoc* per i turisti. Questo discorso si rafforza alla luce del fatto che il cibo "alternativo", cioè legato a particolari sentimenti etici, ideologici e morali è quasi del tutto assente, mentre molto di più vengono enfatizzati prodotti, elementi e piatti tipici della tradizione portoghese.

Ciononostante, non si tratta di un mercato in cui il commercio tradizionale è stato relegato in piccoli e pochi visibili angoli per lasciare maggior spazio ad un tipo di ristorazione tipicamente turistica e al cibo *take away*, come riscontrato in altri mercati dalla città⁴⁴.

⁴³ Per approfondimenti, si visiti il sito internet <https://mercadobolhao.pt/> (ultimo accesso 15/01/2023).

⁴⁴ Ci si riferisce in particolar modo al mercato *Beira-Rio* di Vila Nova de Gaia, in cui sono stati svolti sopralluoghi e indagini che purtroppo non sarà possibile riportare in questa sede.

Molto distante da quanto riscontrato a *Bolhão*, è lo scenario che si profila nel mercato di *Bom Sucesso* (foto 26).

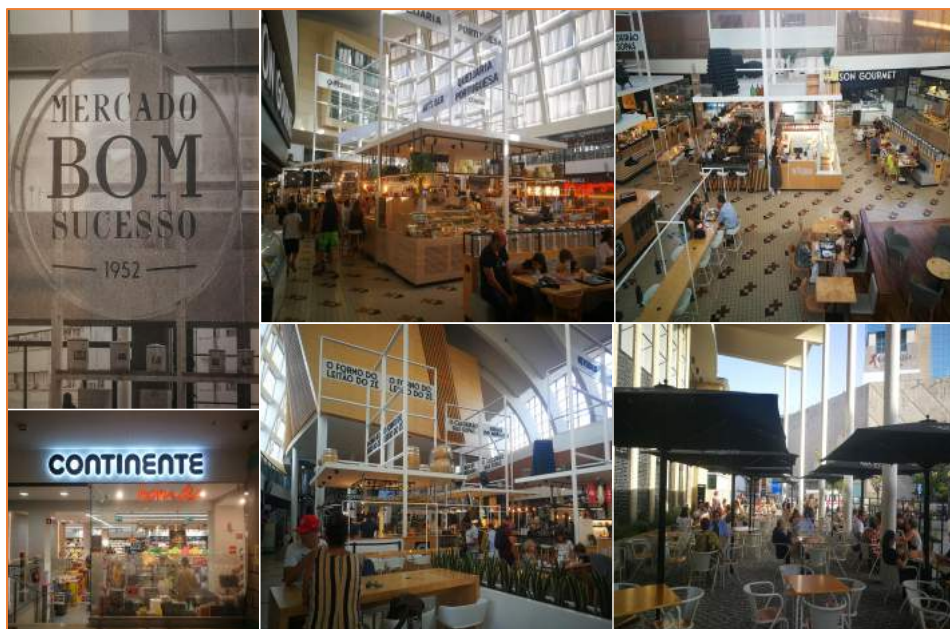


Foto 26: caratteristiche del commercio di cibo e dei ristoranti nel mercato di *Bom Sucesso*

Questo spazio, la cui costruzione risale al 1952, nel primo decennio Duemila ha subito importanti opere di modernizzazione, che hanno integrato alla struttura hotel e uffici, riaprendo al pubblico nel 2013. La nuova struttura, nel 2014, ha addirittura vinto il premio *Global Awards for Excellence*, promosso dall' *Urban Land Institute* di New York. L'area in cui sorge il mercato è quella di Boavista: si tratta di uno spazio residenziale che, come descritto in precedenza, ha vissuto una fase di grande espansione soprattutto negli anni '70 del Novecento e che accoglie una popolazione residente con una capacità di spesa medio-alta. *Bom Sucesso* si presenta ad oggi come un mercato non turistico, la cui funzione è però strettamente connessa ad un tipo di svago rivolto essenzialmente ai residenti dell'area. Fatta eccezione per la presenza di un supermercato della catena portoghese *Continente*, non è un luogo di acquisti per le necessità di spesa quotidiana, bensì uno spazio in cui nuovi format alimentari e ristoranti innovativi

occupano la maggior parte dello spazio. È frequentato da persone di tutte le età ma in particolare da giovani e da professionisti che lavorano nei dintorni. All'interno ogni ristorante è dotato di spazi a sedere ma vi è anche un ampio *debor* esterno. Entrando nel mercato *Bom Sucesso*, si ha la sensazione di trovarsi in una sorta di centro commerciale della ristorazione, una *food hall* in cui poter scegliere tra cibo tradizionale, etnico o *healthy* (v. ancora foto 26).

Nonostante si trattasse originariamente di un classico mercato di quartiere, non vi è traccia delle vecchie funzioni e oggi attira una clientela proveniente non solo dall'area di Boavista ma anche da altre parti della città. L'atmosfera è quella tipica da centro commerciale e il *format* sembra volto a soddisfare le esigenze della popolazione della moderna area residenziale in cui è situato, dove però il commercio al dettaglio non sembra essere particolarmente sviluppato. Il mercato si configura dunque come un luogo in grado di accogliere in un unico spazio le esigenze di svago "innovativo" in fatto di cibo per gli abitanti della città.

La valenza del cibo in questo luogo non centrale è fondamentale e lo è in chiave essenzialmente post-moderna. La presenza di un mercato come quello di *Bom Sucesso* nella città di Porto evidenzia l'importanza che tale funzione svolge nel riconfigurare i paesaggi di aree più marginali o periferiche ma soprattutto non in chiave turistica. È in tale contesto che la *foodification*, come categoria che classifica il cibo come elemento in grado di ridefinire le caratteristiche degli spazi urbani essenzialmente in funzione del turismo e con maggiore evidenza nei centri storici, perde in parte il suo valore. Spostandosi da Boavista in un'area ancora più lontana dal centro e cioè verso il *Parque da Cidade*, precisamente in *Beco Das Carreiras*, gli abitanti di Porto sanno di poter soddisfare le proprie esigenze di acquisto di prodotti agroalimentari biologici e locali nella *Feira* che si svolge ogni sabato mattina in quest'area situata a nord ovest della città. La fiera si svolge da ormai ben sedici anni ed è composta dagli *stand* di oltre una dozzina di agricoltori provenienti da varie regioni del Portogallo, tutti certificati per la produzione biologica. I prodotti venduti sono per lo più frutta, verdura, legumi, marmellate e pane. Non ci sono intermediari e l'acquisto avviene dal produttore al consumatore. Il mercato si svolge all'aperto nel nucleo

rurale del parco e presenta delle peculiari caratteristiche volte ad esaltare la località dei prodotti. Il giorno e gli orari in cui si svolge la fiera la rendono particolarmente adatta alle giovani famiglie con figli e, in effetti, oltre ad una discreta quantità di donne e uomini di mezza età, lo spazio è frequentato anche da giovani e famiglie. Durante i sopralluoghi non è stata rilevata la presenza di turisti. Preme evidenziare che i frequentatori di questo luogo sono tutte persone con un grado di coscienza elevato rispetto a questioni come la sostenibilità e il consumo etico. Le borse di plastica sono bandite e i prodotti sono esposti in modo da dare un'idea di genuinità e di "campagna" (foto 27).

È dunque tutto costruito per attirare un determinato tipo di clientela e i prezzi sono tutt'altro che bassi. Il mercato è promosso dal Comune di Porto come un'attività volta a fomentare e fortificare l'economia circolare e sicuramente l'obiettivo viene raggiunto in quanto lo spazio risulta



Foto 27: tipologie di prodotti venduti e caratteristiche della fiera di prodotti biologici del Parque da Cidade, Beco das Carreiras

abbastanza frequentato (Câmara Municipal do Porto, 2020). Lo è però, a nostro avviso, in modo esclusivo: effettuando infatti una comparazione con i prezzi di supermercati e mercati in centro (eccetto *O' Berdinho*), i costi sono troppo elevati e questo esclude automaticamente l'accesso all'acquisto dei prodotti venduti a fasce della popolazione a reddito basso.

L'atmosfera che si respira è quella di un luogo particolare, frequentato da persone "alternative" e dal sapore *radical chic*. Questo mercato è risultato particolarmente interessante nell'ottica di chiudere il ragionamento sull'importanza che il cibo e le sue diverse tipologie, modalità e *format* di vendita assumono nella specificità di precisi luoghi, aree e quartieri della città di Porto. Anche se in questo caso non si tratta di strade ma di mercati, sorgono in luoghi e aree che risultano strettamente correlati ai modelli di commercio e consumo di cibo che vi prendono forma. Nel caso della fiera di prodotti biologici è chiaro che la scelta di uno spazio nel più grande polmone verde della città contribuisce simbolicamente a esaltare la salubrità e la genuinità dei prodotti locali venduti. I prezzi alti rendono questo luogo molto esclusivo e gli altri mercati della città risultano più accessibili e democratici in tal senso⁴⁵.

Per concludere, i tre mercati analizzati (quattro considerando *O' Berdinho*), insieme agli spazi in cui hanno luogo e alle caratteristiche che li contraddistinguono, sono lo specchio di precise pratiche simboliche che, ibridate ad altrettante specifiche dinamiche urbane, danno luogo a paesaggi in cui l'importanza del cibo diventa un fondamentale strumento di lettura e comprensione di spazi e di luoghi. Anche in questa occasione, il commercio e il consumo di cibo si sono rivelati fondamentali per comprendere le connessioni esistenti tra abitudini d'acquisto, modalità di consumo, dinamiche economiche, sociali e culturali in grado di definire alcune forme dello spazio urbano contemporaneo.

⁴⁵ È vero che uno dei ruoli più importanti delle AFNs è proprio quello di riportare all'attenzione dei consumatori il costo reale del cibo sano e prodotto eticamente ma, come è stato sottolineato in precedenza in questo lavoro, ciò crea divari socio-economici da non sottovalutare al fine di consentire realmente a chiunque, indipendentemente dalla capacità di spesa, l'accesso a un cibo più sano e più giusto.

CONCLUSIONI

Le principali domande di ricerca di questo lavoro hanno ruotato intorno alla necessità di comprendere quanto e in che modo è importante considerare le scale e le loro interrelazioni nel tentativo di analizzare le trasformazioni che il cibo è in grado di produrre in spazi e paesaggi urbani centrali e periferici; se le politiche locali e la costruzione di reti alternative sono realmente capaci di far fronte ai problemi di sostenibilità tenendo anche conto delle diseguaglianze socio-economiche che possono comportare una produzione, lavorazione e commercializzazione di cibo più etica; quanto contano gli aspetti simbolici, le relazioni sociali, i desideri culturali e gli stili di vita postmoderni nella costruzione di nuovi scenari urbani in cui il cibo è centrale. Il quadro articolato nel quale – in prospettiva macro e micro – si intrecciano gli interrogativi di ricerca va necessariamente integrato alle specificità che i fenomeni analizzati assumono alla scala delle città in cui si è scelto di svolgere le indagini di campo. Tutte le questioni esposte nella parte teorica vengono dunque indagate alla scala degli spazi urbani selezionati a partire dalla prima delle domande sopraelencate per poi intrecciarsi alle successive. Le indagini svolte presso Siviglia e Porto evidenziano che città di dimensioni contenute, non capitali, localizzate in due paesi dell'Europa del Sud e in cui alcune dinamiche appaiono collocate ai margini dei processi di sviluppo economico in seno alla globalizzazione e al capitalismo, presentano dei tratti peculiari nella riconfigurazione di alcuni spazi centrali e periferici che necessitano di un'accurata lettura simbolica e materiale dei paesaggi per essere analizzate.

L'analisi ha preso forma attraverso l'indagine dello sviluppo di AFNs, della conformazione dei *foodscapes* e delle dinamiche di commercio e consumo di cibo, collocando la macro-questione riguardante la riterritorializzazione dei sistemi del cibo come possibile soluzione a problemi di sostenibilità in una dimensione "micro" e cioè alla scala delle due città oggetto di indagine. Sono emerse in tal modo delle evidenti

problematicità che, ad esempio per quanto riguarda la parte settentrionale del centro storico di Siviglia, hanno messo in luce quanto il tentativo di ristabilire una connessione tra cibo e territorio abbia prodotto scenari di ambivalente natura. Infatti, alla diffusione di pratiche alternative – concentrate sull’obiettivo di estendere anche alle fasce più marginali della popolazione l’accesso a un cibo più sano e più giusto – si affiancano parallelamente fenomeni tipicamente *alter-neoliberalisti* e cioè finalizzati a riprodurre gli stessi schemi neoliberali di produzione, commercializzazione e consumo di cibo in chiave alternativa senza necessariamente perseguire obiettivi come la sostenibilità, la salubrità o la valorizzazione delle produzioni locali. Anche se la presenza dei movimenti sociali non ha consentito l’esclusivo prevalere delle funzioni connesse a stili di vita alimentari “gentrificanti”, si evince che l’enfasi sul “locale” può convertirsi in un dispositivo retorico che talvolta alimenta la riproduzione delle dinamiche capitaliste, nutrendosi dei tentativi che si sviluppano proprio a partire dalla necessità di superarli. Negli esperimenti volti a ristabilire i processi di produzione, lavorazione e commercializzazione di cibo alla scala locale, assumono dunque una sostanziale rilevanza le specificità dei territori, le modalità e le capacità che hanno di assorbire e accogliere questo genere di trasformazioni. Tali considerazioni si rafforzano se si considerano le scale un prodotto dell’agire sociale, non un costrutto immobile collocabile in un dato contesto all’occorrenza. Esse sono il frutto di processi relazionali che inevitabilmente, nell’era della globalizzazione, intrecciano dinamiche globali e iniziative locali. Sono inoltre interdipendenti: infatti, ciò che nasce alla scala locale dipende da quanto si manifesta a quella globale e viceversa. In tale ottica, non esiste una dimensione migliore di un’altra. Dunque, la scala locale non è meglio di quella globale, se nell’enfatizzazione della prima non si considerano le interrelazioni e le interdipendenze con la seconda.

Il terreno ha permesso di avallare quanto poc’anzi descritto non solo in relazione all’esempio dell’area settentrionale del centro storico di Siviglia. Infatti, uno schema simile si è riproposto in maniera abbastanza evidente anche nel caso portoghese del quartiere Cedofeita nella città di Porto, dove, in linea con quanto riscontrato anche nella letteratura consultata, si è resa

evidente la grande importanza della cultura e la presenza di attività legate all'arte. Le rinnovate funzioni dell'area, un tempo contrassegnata da fenomeni di svuotamento, hanno generato la configurazione di un *foodscape* segnato da una *mixité* di componenti in cui una maggiore attenzione alla qualità e alla sostenibilità del cibo – tradottasi nell'avanzata di un commercio e di un consumo presumibilmente attenti a tali questioni – si ibrida sia con una dimensione più tradizionale, sia con una nuova vocazione connessa a svago e intrattenimento. Nell'area sono diffusi *format* di vario tipo: innovativi e tipicamente volti ad attirare un pubblico giovane curioso e desideroso di sperimentare nuove forme di consumo di cibo; esercizi commerciali più tradizionali, i cui fruitori sono per lo più residenti e abitanti storici dell'area; molte attività ascrivibili al quadro “dell'eticamente giusto” che però in molti casi si sono rivelate non accessibili in maniera omogenea alle diverse fasce di abitanti dal punto di vista economico, rappresentando così un ostacolo alla sostenibilità socio-economica dei prodotti venduti.

Al contrario, in contesti apparentemente dominati da dinamiche di pianificazione *top-down* e in cui, almeno per quanto riguarda commercio e consumo, è assente una dimensione del cibo più etica, si sviluppano scenari in cui è possibile rintracciare un certo grado di resistenza ad una riconfigurazione in chiave postmoderna delle pratiche di alimentazione, anche in relazione ai costi del cibo. Il Quartiere di Triana a Siviglia presenta infatti dei tratti distintivi nei suoi *foodscapes* e nelle abitudini di commercio e di consumo dei suoi abitanti. Nei suoi spazi del cibo convivono e si ibridano dimensioni socioculturali ed economiche eterogenee: nonostante gli interventi che sono stati realizzati per conferire al quartiere un determinato tipo d'immagine attraverso lo stanziamento di cospicui finanziamenti, il cibo di Triana è più accessibile rispetto a quello venduto in altre aree della città. Per quanto questo elemento abbia finito per convertirsi in uno strumento d'attrazione turistica che fa leva sull'autenticità e sulla tipicità, Triana non sembra aver prodotto scenari “escludenti” né per ciò che concerne la morfologia del suo *foodscape*, né sul piano del commercio e del consumo alimentare. Non è stato possibile verificare quanto il cibo venduto nei ristoranti e nelle botteghe tradizionali

fosse sostenibile in termini di filiera, ma il dato certo è che si tratta di produzioni tipiche e locali. Anche su questo aspetto il concetto di locale diventa a nostro avviso controverso poiché, in una parte di letteratura su questi temi, vengono enfatizzate le questioni di scala, dando per scontato che quella locale sia la più sostenibile ma in molti casi non si esplicita quali tipologie di produzioni (che siano esse realizzate alla scala locale, globale, nazionale e così via), risultino effettivamente più sostenibili per il pianeta e per gli esseri che lo popolano. È indubbio che le forme di riterritorializzazione dei sistemi del cibo garantiscano una maggiore tutela dei piccoli produttori, la loro genuinità e una maggiore salubrità ma, a nostro avviso, in alcuni casi si tende a generalizzare, senza soffermarsi troppo sul fatto che esistono alcuni prodotti che, per quanto locali, genuini e salubri, non sono sostenibili. Spesso, infatti la retorica del locale non considera che, anche se locali, alcune produzioni, non sono etiche e/o necessariamente eco-sostenibili e questo discorso può valere sia per le grandi, sia per le piccole imprese.

Passando ad analizzare nello specifico quanto si produce in relazione allo sviluppo di determinati scenari in grado di trasformare gli spazi e le funzioni urbane in relazione al cibo, interessanti elementi sono emersi dalle indagini presso i mercati. Gli spazi esaminati, centrali e non, in particolare nel caso della città di Porto hanno reso evidente l'impossibilità di generalizzare i fenomeni concernenti le funzioni di questi luoghi in epoca contemporanea. Infatti, se nel caso del centrale *Bolhão* si assiste ad evidenti forme di patrimonializzazione fisica e simbolica della struttura nel tentativo di attirare numeri sempre crescenti di turisti e visitatori, lo spazio – nonostante l'aumento dei prezzi e i nuovi luoghi di consumo sul posto – continua ad essere un punto di riferimento per la comunità e per gli abitanti dell'area. Dunque, nonostante le spinte ben riuscite connesse alla sua riconfigurazione, funzioni tradizionali e di vicinato permangono e si ibridano alle nuove. Concentrando invece l'attenzione su quanto si verifica in un'area meno centrale, è stata riscontrata la presenza di uno spazio pensato e costruito per essere “alla moda”. Nel mercato di *Bom Sucesso*, infatti, il commercio e il consumo del cibo prendono forma in una dimensione, anche estetica, tipicamente postmoderna ma la platea di

fruitori è rappresentata per lo più da locali con precise esigenze. Ciò si verifica in un' area più residenziale e in cui, consuetudinariamente le funzioni dovrebbero essere connesse ad un commercio più "tradizionale" dunque volto a soddisfare le esigenze di spesa quotidiana degli abitanti locali.

Le rinnovate pratiche di consumo di cibo e la capacità che esso ha di influenzare significative trasformazioni urbane non sono dunque esclusivamente connesse a dinamiche dipendenti dall'avanzata del turismo e dall'enfatizzazione delle tipicità locali; anzi si potrebbe affermare che, se in alcuni casi da un lato turisti e visitatori ricercano esperienze alimentari che siano in grado di immergerli quanto più è possibile in una presunta realtà locale, dall'altro sono i *format* più innovativi e/o slegati dai sapori più tradizionali ad attirare gli abitanti stabili della città contemporanea. Altre forme d'attrazione verso determinate esperienze di acquisto e consumo di cibo, legate a determinate aspirazioni e immaginari, sono state riscontrate nel mercato biologico di *Beco das Carreiras*. Uno spazio periferico a ridosso di un parco, in cui, al di là della dimensione etica, diventa centrale la morfologia e la vocazione rurale del luogo in cui i prodotti vengono venduti, in una modalità volta ad attirare una tipologia di clientela legata al recupero di forme di naturalità, con una capacità di spesa elevata e senza dubbio più sensibile a temi etici.

Nei contesti indagati si leggono dunque delle specificità che diventano comprensibili solo alla luce delle ibridazioni tra macro-processi globali e micro-dinamiche locali. Ciò si evince anche analizzando i fenomeni di "rurbanizzazione" riscontrati sul terreno. È evidente, anche in linea con quanto evidenziato in diversi lavori citati in testo, che nell'area nord del centro storico di Siviglia si manifesti un maggiore sviluppo di iniziative connesse alla costruzione di AFN's e di spazi "rurbani". Le ragioni dell'esistenza di queste spazialità così definite dipendono, a nostro avviso, tanto dall'evoluzione delle aree, quanto dalle sensibilità e dalle necessità degli abitanti che le attraversano. Nell'area Nord del centro di Siviglia e nella periferia settentrionale della città si evidenzia la realizzazione di orti urbani, che si differenziano sostanzialmente l'uno dall'altro, anche e soprattutto in relazione alle esigenze degli abitanti. Gli orti di *Miraflores*

sono una realtà in cui la rivendicazione di uno spazio di autoproduzione ha rappresentato una forma di riscatto per una comunità relegata ai margini delle dinamiche che contraddistinguono le trasformazioni e lo sviluppo delle aree urbane centrali. La pratica dell'autoproduzione non si è infatti rivelata efficace per il soddisfacimento del fabbisogno di prodotti agroalimentari da parte degli assegnatari dei lotti, ma bensì uno strumento attraverso cui divincolarsi da forme di marginalità materiali e simboliche direttamente connesse alla natura della periferia in cui l'iniziativa ha preso forma. Tuttavia, il coinvolgimento diretto della popolazione dell'area urbana nella gestione e costruzione dello spazio ha prodotto importanti risvolti di maggiore coesione e inclusione sociale. Nel caso de *La huerta del Rey Moro*, invece, il processo di "rurbanizzazione" dello spazio di dimensioni circoscritte, pur rappresentando allo stesso modo una forma di rivendicazione, si presenta essenzialmente diverso rispetto all'esperienza di *Miraflores*. L'area in cui si colloca non è marginale o periferica e l'utilizzo dello spazio è appannaggio di pochi fruitori e coltivatori con uno specifico *background* ideologico. È un luogo "esclusivo", occupato e legato un tipo di gestione caratteristica dei movimenti sociali: le sue funzioni e le pratiche di coltivazione adoperate sono lo specchio di precise dinamiche che attraversano l'area e sono rappresentative di una parte delle anime che la abita. Le pratiche alternative di coltivazione che presuppongono la conoscenza di tecniche anche complesse, nonché le attività di nicchia e rivolte a pochi che vi si realizzano, se da un lato testimoniano una certa sensibilità alla costruzione di una cultura alimentare più etica e più giusta, dall'altro però restano una prerogativa per pochi "eletti" in grado di comprenderne la natura.

In questo, come in tutti i fenomeni descritti, si può leggere il fondamentale legame esistente tra cibo e cultura, visibilmente implicato nelle dinamiche di trasformazione urbana.

Alla luce di tali considerazioni, si può concludere che quanto si è inteso dimostrare con questo lavoro è la necessità di analizzare le "(in)disciplinate" geografie del cibo non solo individuando le specificità che producono a ogni scala, considerando le ibridazioni che inevitabilmente investono tali intricate dimensioni, ma soprattutto

evidenziando la rinnovata essenza del cibo in quanto sostanza atta al nutrimento e sempre più coinvolta in dinamiche che prescindono dal mero sostentamento. Questi spunti di riflessione potrebbero risultare di particolare interesse anche per future ricerche geografiche sul cibo. Tutti i processi concernenti la produzione, la lavorazione, il commercio e il consumo di cibo, potrebbero infatti abbracciare una prospettiva d'indagine connessa ai corpi, alle pratiche e alle scelte, intesi come agenti determinanti nella costruzione dello spazio, ponendo l'accento sull'idea che non possono esistere categorie entro le quali confinare le complessità spaziali che si concretizzano intorno al cibo, perché esso ne produce di sempre diverse in virtù delle ibridazioni tra scale che caratterizzano la società contemporanea.

In questo lavoro è stato analizzato il fondamentale potenziale delle politiche del cibo e più nello specifico quello delle AFN's. Nonostante una serie di evidenti criticità che le contraddistinguono, le AFN's stanno gradualmente dando luogo alla nascita di pratiche sempre più efficaci e attente alle specificità dei territori in cui prendono forma. Anche se nel caso dell'area nord del centro storico di Siviglia, come in quello di Cedofeita a Porto, il loro sviluppo ha comportato l'insorgere di scenari molto complessi e in qualche modo contraddittori in merito agli obiettivi che le stesse AFN's si sono poste. In altri casi, come quello di *Miraflores*, esse stanno invece producendo una maggiore sensibilizzazione ai temi della sostenibilità e del rispetto di noi stessi oltre che degli ambienti che ci circondano. Il futuro degli studi geografici e interdisciplinari sul cibo potrebbe dunque in futuro concentrarsi maggiormente su quanto poc'anzi descritto e parallelamente anche sul complesso rapporto tra le spazialità che occupano i nostri corpi intrisi di cultura, storie, immaginari, aspettative e paure, inevitabilmente immersi in un mondo regolato da principi e dinamiche economiche tese a forme di omogenizzazione spaziale.

Considerando tali complessità, questo lavoro ha inteso inserirsi nel dibattito teorico degli studi interdisciplinari e geografici sul cibo, provando a fornire spunti, riflessioni e potenziali nuovi percorsi di ricerca, evidenziando la necessità di indagare gli spazi e i territori meno coinvolti nelle macro-dinamiche economiche contemporanee per rintracciarvi le

eccezionalità da cui osservare per provare a superare alcune delle criticità dei sistemi del cibo contemporanei.

BIBLIOGRAFIA

- ABBOTS E., LAVIS A. (2013). *Why We eat, how We eat. Contemporary encounters between Foods and Bodies*. Ashgate. ISBN 9781409447252.
- ALBALA K. (2012). *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge. ISBN 9781138019492.
- ALMÁS R., CAMPBELL H. (2012). Introduction: Emerging Challenges, New Policy Frameworks and the Resilience of Agriculture, in Almás R., CAMPBELL H., a cura di, *Rethinking Agricultural Policy Regimes: Food Security, Climate Change and the Future Resilience of Global Agriculture (Research in Rural Sociology and Development, Vol. 18)*, Emerald Group Publishing Limited, Bingley, pp. 1-22. [https://doi.org/10.1108/S1057-1922\(2012\)0000018003](https://doi.org/10.1108/S1057-1922(2012)0000018003)
- ALVES DA SILVA A. (2021). Comunidades colaborativas, arte e design no quarteirão Miguel Bombarda. *Todas as Artes*, vol. 3 N.º 3, pp. 101-119. DOI: 10.21747/21843805/tav3n3p.
- APOSTOLOPOULOU E., KOTSILA P. (2021). Community gardening in Hellinikon ad a resistance struggle against neoliberal urbanis: spatial autogestion and the right to the city in post-crisis Athens, Greece, *Journal of Urban Geogrpahy*, 43, pp. 1-27. DOI: 10.1080/02723638.2020.1863621.
- APPADURAI A., (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*. Vol. 8, No. 3, pp. 494-511.
- APPADURAI, A. (1996). *Modernity at Large Cultural Dimensions of Globalization*. University of Minnesota Press.
- ATKINS P., (1998). Agricultural Geography as the Geography of Food. *Area*, Vol. 20, No. 3, pp. 281-283.
- ATKINS P., BOWLER I., (2001). *Food in society. Economy, Culture, Geography*. Oxford University press, New York. ISBN 0 340 72003 4.
- ATKINS, P. (2010). Liquid Materialities: a History of Milk, *Science and the Law*. Farnham: Ashgate. ISBN: 9780754679219.
- AUTIERO A. (2022a). Cibo e trasformazioni urbane: il caso di Porta Capuana a Napoli, *Memorie*, Nuova serie – N. 20, Società di Studi Geografici, Firenze. ISBN 978-88-94690101.

- AUTIERO A. (2022b). Il ruolo del cibo nella costruzione dei paesaggi urbani: un'analisi di tre casi napoletani. *Memorie*, Nuova serie – N. 21, Società di Studi Geografici, Firenze. ISBN 978-88-94690118.
- AYUNTAMIENTO DE SEVELLIA (2017). *Indicadores demográficos de Sevilla*. Servicios de Estadística. Testo consultabile all'indirizzo: <https://www.sevilla.org/servicios/servicio-de-estadistica/datos-estadisticos/indicadores-demograficos/analisis-indicadores-demograficos.pdf>. (Ultimo accesso, 12/12/2022).
- AYUNTAMIENTO DE SEVILLA (2022). *Padrón Municipal de Habitantes. Servicio de Estadística*. Testo reperibile all'indirizzo: <https://www.sevilla.org/servicios/servicio-de-estadistica/datos-estadisticos/explotacion-estadistica-padron>. (Ultimo accesso: 14/09/2022).
- AYUNTAMIENTO DE SEVILLA (Gerencia de urbanismo y medio ambiente). *Planes Generales de Ordenación Urbana*. Testo disponibile all'indirizzo: <https://www.urbanismosevilla.org/areas/planeamiento-desarrollo-urbanistico>. (Ultimo accesso 10/12/2022).
- BAILEY C. ET AL. (2007). Culture-led urban regeneration and the revitalisation of identities in Newcastle, Gateshead and the North East of England. *International Journal of Cultural Policy*, 10:1, 47-65, DOI: 10.1080/1028663042000212328.
- BALSAS C. J. L. (2007). City Centre Regeneration in the Context of the 2001 European Capital of Culture in Porto, Portugal. *Local Economy*, vol. 19, No. 4, 396-410. DOI: 10.1080/0269094042000286873.
- BARATA SALGUEIRO T., CACHINHO H., (2011). In Barata Salgueiro T., Cachinho H., a cura di, *Retail Planning for the Resilient City*. Lisboa: Centro de Estudos Geográficos. pp. 299-315.
- BARATA SALGUEIRO, T. (1996). *Do comércio à distribuição: roteiro de uma mudança*. Celta. ISBN: 9728027575.
- BARATA-SALGUEIRO T., GUIMARÃES P. (2020). Public Policy for Sustainability and Retail Resilience in Lisbon City Center. *Sustainability*, 12, 9433, pp. 1-22 DOI:10.3390/su12229433.
- BARATA-SALGUEIRO, T., MENDES, L. GUIMARÃES, P. (2017). Tourism and urban changes: Lessons from Lisbon. In Gravary-Barbas M., Guinand S.,

- a cura di, *Tourism and gentrification in contemporary metropolises: International perspectives*. London: Routledge, pp. 255–275.
- BARBERA F., DAGNES J. (2017). Le filiere agroalimentari alternative a Torino e in Piemonte: una questione di qualità. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10(1-2). DOI: 10.13128/bsgi.v10i1-2.506.
- BARRERO M., & JOVER J. (2021). Paisajes de la turistificación. *Cuadernos Geográficos* 60(1), pp. 13-34. DOI:<http://dx.doi.org/10.30827/cuadgeo.v60i1.13599>.
- BASSO S., DI BIAGI P. (2016), Gli "spazi del cibo" per nuove abitabilità delle periferie urbane. *Territorio*, 79, pp 17-18, DOI: 10.3280/TR2016-079002.
- BAUER I., (1993). *Les suburbia, sommes-nous concernées? Urbanisme*, 1, pp. 67-88.
- BELASCO W.J. (2008). *Food: the key concepts*. Berg. ISBN 978-1-84520-672-7 978-1-84520-673-4.
- BELL D. (2004). Taste and space: eating out in the city today. In Sloan, D., a cura di, *Culinary taste: consumer behaviour in the international restaurant sector*, Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann, pp. 43–57.
- BELL D. (2007). The hospitable city: social relations in commercial spaces. *Progress in Human Geography* 31(1), pp. 7–22. DOI: 10.1177/0309132507073526.
- BELL D., E BINNIE J. (2005). What’s eating Manchester? Gastro-culture and urban regeneration. *Architectural Design*, Vol. 75, pp. 78–85. DOI:10.1002/ad.80.
- BELL D., VALENTINE G. (1997). *Consuming Geography. We are Where we eat*. Routledge, London. ISBN 0-415-13767-5.
- BONAZZI A. (2017). “Eating Bologna”: Mercato delle Erbe, Mercato di mezzogiorno, F.I.CO. *Geografia di una “città à la carte”*, In Lida Viganoni, a cura di, *Consumo, Commercio e città*. Franco Angeli, pp. 163- 173
- BONAZZI A. (2020). Bologna city branding. *Bollettino della Società Geografica Italiana*. 3, pp. 63-71. ISSN 1121-7820. DOI: <https://doi.org/10.36253/bsgi-1008>.
- BORN B., PURCELL M. (2006). Avoiding the Local Trap. Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research*. 26 : 195. DOI: 10.1177/0739456X06291389.

- BOTTIGLIERI M., PETTENATI G., TOLDO A. (2017). Verso la Food Policy di Torino: processi e buone pratiche. *Territorio*, 2016/79, pp. 27-29. DOI 10.3280/TR2016-079004
- BOURLESSAS ET AL. (2022). Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification – Food and urban change. Variations of foodification. *Rivista geografica italiana Rivista geografica italiana*, CXXIX, Fasc. 4, pp. 5-12.
- BOURLESSAS P., CENERE S., VANOLO A. (2021). The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*: 1-22. DOI: 10.1080/02723638.2021.1927547.
- BRAUDEL F. (1979). The Structures of Everyday Life: The Limits of the Possible. Vol. 1 of *Civilization and Capitalism*, 15th–18th Century. Translated by Siân Reynolds. New York: Harper & Row.
- BREMBECK, H., JOHANSSON B. (2010), Foodscapes and children's bodies. *Cultural Unbound Journal of Current Cultural Research* , Vol. 2, Article 42, pp. 797-818.
- BRENNER N. (2001). The limits to scale? Methodological reflections on scalar structuration. *Progress in Human Geography*. 25,4, pp. 591–614.
- BRENNER N. (2018). Debating planetary urbanization: For an engaged pluralism, *Environment and Planning D: Society and Space*, vol. 36, no. 3, pp. 570- 590.
- BRENNER N., SCHMID C. (2011). Planetary urbanization, in Gandy M., a cura di, *Urban Constellations*, Jovis, Berlin.
- BRUNORI G. ET AL. (2016). Are Local Food Chains More Sustainable than Global Food Chains? Considerations for Assessment. *Sustainability* 8, 449. DOI:10.3390/su8050449.
- BRUNORI G., DI IACOVO F. (2014). *Urban Food Security and Landscape Change: A Demand-side Approach*. *Landscape Research*, 39:2, pp. 141-157. DOI: 10.1080/01426397.2014.891725.
- CACHINHO H. (2002). *O Comércio Retalhista Português. Pós-modernidade, consumidores e espaço*. Lisboa : GEPE.
- CACHINHO H. et al., a cura di, (2020). *Comércio, Consumo & Governança Urbana*. CEG-ULisboa. DOI:10.33787/CEG20200003.

- CÂMARA MUNICIPAL DO PORTO (2020). *Feira de produtos biológicos*. Testo reperibile all'indirizzo: <https://ambiente.cm-porto.pt/educacao-ambiental/feira-produtos-biologicos>. (Ultimo accesso: 15/01/2023).
- CÂMARA MUNICIPAL DO PORTO (2021). *Dados preliminares dos Censos 2021 confirmam tendência de crescimento da população do Porto*. Testo reperibile all'indirizzo: <https://www.porto.pt/pt/noticia/dados-preliminares-dos-censos-2021-confirmam-tendencia-de-crescimento-da-populacao-do-porto>. (Ultimo accesso: 14/09/2022).
- CARMO J. M. V. (2006). Reitoria da Universidade volta ao centro da cidade. *Jornal de Notícias*. Testo reperibile all'indirizzo: <https://www.jn.pt/arquivo/2006/amp/reitoria-da-universidade-volta-ao-centro-da-cidade-582775.html>. (Ultimo accesso: 10/01/2023).
- CAROLAN M. S. (2011). *Embodied Food Politics*. Ashgate. ISBN 9781409422099.
- CARRERAS C. ET AL. (2017). Consumo y comercio en Barcelona. Actualidad y tendencias. In Viganoni L., a cura di, *Commercio, consumo e città. Quaderno di lavoro*. Milano, Franco Angeli, pp. 101-150
- CARRERAS C., D'ALESSANDRO L. (2017). Un repertorio bibliografico su commercio, consumo e città. In Viganoni L., a cura di, *Commercio, consumo e città. Quaderno di lavoro*. Milano, Franco Angeli, 27-69.
- CARVALHO L., ET AL. (2019). Gentrification in Porto: floating city users and internationally-driven urban change. *Urban Geography*. Pp. 565-572. DOI: 10.1080/02723638.2019.1585139.
- CAVALLO A. ET AL. (2017). Il cibo come questione territoriale. Riflessioni alla luce della pianificazione alimentare. *Storia del territorio*, 5, Firenze University press, pp. 253-260.
- CENERE S., BOURLESSASS P. (2022). Di cosa parliamo quando parliamo di foodification? Riflessioni a partire da Porta Palazzo a Torino. *Rivista geografica italiana*, CXXIX, Fasc. 4, pp. 61-80, DOI 10.3280/rgioa4-2022oa14997.
- CHAMUSCA P. ET AL. (2019). The role of Airbnb creating a “new”-old city centre: facts, problems and controversies in Porto. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 83, 2820, pp. 1-30. <http://dx.doi.org/10.21138/bage.2820>.

- COLLETTE ET AL. (2011). Save and Grow: A Policy Makers Guide to the Sustainable Intensification of Smallholder Crop Production. Pubblicato online: <http://www.fao.org/ag/save-and-grow/index_en.html>.
- COLOMBINO A. (2014). La geografia del cibo. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, Roma - Serie XIII, vol. VII, pp. 647-656.
- COOK I. (2004) Follow the Thing: Papaya, *Antipode* 36, 4, pp. 642-664. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2004.00441.x>.
- COOK I. (2006). Geographies of food: following. *Progress in Human Geography*, 30, pp. 655-666.
- COOK I. E HARRISON M. (2007). Follow the Thing: West Indian Hot Pepper Sauce, *Space and Culture*, 10, 1, pp. 40-63.
- COOK I. ET AL. (2013). Food's Cultural Geographies Textures, Creativity, and Publics. In Johnson N.C., Schein R.H. e Winders J., a cura di, *The Wiley-Blackwell Companion to Cultural Geography*.
- COSGROVE D. E. (1998) *Social Formation and Symbolic Landscape*. Univ of Wisconsin Press. ISBN 9780299155148.
- COX K. (1998). Spaces of dependence, spaces of engagement and the politics of scale, or: looking for local politics. *Political Geography*, Vol. 17, No. 1, pp. 1-23.
- CRESPI-VALLBONA ET AL. (2017). Urban food markets and their sustainability: the compatibility of traditional and tourist uses. *Current Issues in Tourism*, 22, pp. 1-21. DOI: 10.1080/13683500.2017.1401983.
- CRESPI-VALLBONA M. E DIMITROVSKY D. (2017). Food markets from a local dimension – La Boqueria (Barcelona, Spain). *Cities*, vol. 70, pp. 32-39. DOI: 10.1016/j.cities.2017.06.011
- CROCE E., PERRI G. (2015). *Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio e territorio*, Milano, Franco Angeli Edizioni.
- CUMMINS, S., MACINTYRE, S. (2002). 'Food deserts'– evidence and assumption in health policy making. *British Medical Journal*, 325, pp. 436-438.
- CUNHA MOREIRA R.G. (2016). *A economia da noite e os centros de cidade. Estudo comparativo entre o Bairro Judeu de Budapeste e a Baixa do Porto (zona oeste)*. Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em Riscos, Cidades e Ordenamento do Território. Universidade do Porto.

- D'ALESSANDRO L. (2008). Attività commerciali e spazi urbani: per un approccio geografico al centro storico di Napoli. Alfredo Guida Editore. ISBN 9788860425386.
- D'ALESSANDRO L. (2015). Per una nuova agenda di ricerca su consumo e città, La centralità del consumo urbano: turismo, commercio e cultura. In: D'Alessandro L. a cura di. *City, Retail and Consumption*. Napoli: Università degli studi di Napoli "L'Orientale", pp. 339-346.
- D'ALESSANDRO L. (2018). Le città mediterranee tra autenticità e ibridazioni, in Sommella R. e Viganoni L., a cura di, *Civiltà del Mediterraneo*, 29, Diogene Edizioni, pp. 171-187.
- D'ALESSANDRO L. MARTINEZ-RIGOL S., (2018). Consumando spazi centrali e notti urbane: micro-geografie dei giovani a Barcellona e a Napoli. *Bollettino della Società Geografica Italiana* serie 14, 1(2), pp. 163-176. DOI: 10.13128/bsgi.v1i2.533
- D'ALESSANDRO L., E AUTIERO A. (2021). Retail Changes and Consumption Practices in the Neighbourhood of Vomero, Napoli. *Bollettino della Società Geografica Italiana*. 3, pp. 25-35, . ISSN 1121-7820. DOI: <https://doi.org/10.36253/bsgi-1008>.
- D'ALESSANDRO L., VIGANONI L. (2012). Turismo culturale, eventi e politiche urbane. In Adamo F., a cura di, *Turismo e sviluppo urbano in Italia*. Patron, pp. 81-100. ISBN 9788855531979.
- DANSERO E. ET AL. (2017a). Una rinnovata lettura del rapporto cibo – città. Verso politiche urbane del cibo. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, serie XIII - volume X, Roma. <https://dx.doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2>.
- DANSERO E. ET AL. (2017b). Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia? *Bollettino della Società Geografica Italiana*. Roma, serie XIII – vol. X, pp. 5-22. <https://dx.doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2>.
- DANSERO E., FRANCO F., PAOLO T. (2018). L'Atlante del cibo: strumento, contesto e processo. Un'introduzione. *L'Atlante del cibo di Torino metropolitana*, Rapporto n. 1, Vol. 1, Celid, pp. 15-1 .
- DANSERO E., PUTTILLI M. (2013). Multiple territorialities of Alternative Food Networks: six cases from Piedmont, *Local Environment*, 19(6), pp. 626-643.

- DANSERO E., TOLDO A. (2018). Verso una politica del cibo per Torino Metropolitana. Soggetti, processi, pratiche e ruolo dell'Atlante. *L'Atlante del cibo di Torino metropolitana*, Rapporto n. 1. ,Vol. 1., Celid, pp. 31-34.
- DANSERO ET AL. (2014). La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane. *AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino*. Franco Angeli.
- DANSERO ET AL. (2019), a cura di, *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid.
- DE FILIPPO E. (2012). *Si cucine cumme vogli'è*. In Quarantotti De Filippo I., a cura di. Guido Tomassi Ed., VI ristampa. ISBN 978-88-86988-30-8.
- DEBORD G. (1956), Théorie de la dérive, *Les Lèvres nues*, n. 9.
- DELANEY D., LEITNER H. (1997). The political construction of scale. *Political geography*, 16(2), pp. 93-97. [http://dx.doi.org/10.1016/S0962-6298\(96\)00045-5](http://dx.doi.org/10.1016/S0962-6298(96)00045-5)
- DEMATTEIS G. (1985). *Le metafore della terra: la geografia umana tra mito e scienza*. Feltrinelli, Milano. ISBN 9788807100451.
- DÍAZ PARRA I. (2008). Plan Especial de Protección del casco histórico de Sevilla. ¿Plan de protección o plan de reforma interior?. *Espacio y Tiempo*, 22, 67-84. <http://hdl.handle.net/11441/17264>.
- DIRKS R., HUNTER G. (2012). The anthropology of food. In Albala K, a cura di, *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge, pp. 3-13.
- DONADIEU P. (2006). *Campagne urbane. Una nuova proposta di paesaggio della città*. Donzelli. ISBN 8860360048.
- FEAGAN, R. (2007). The place of food: Mapping out the 'local' in local food systems. *Progress in Human Geography*, 31, pp. 23–42.
- FERIA TORIBIO J. M. (2022). Patrimonio urbano y planeamiento urbanístico en Sevilla (1956-2000). Un análisis crítico. *Investigaciones Geográficas*, 78, pp. 191-214. <https://doi.org/10.14198/INGEO.21268>.
- FERIA TORIBIO J. M., (1983). *The Urban Renewal Process in Seville (1956-1975)*. Professional Project, University of Pennsylvania. https://www.researchgate.net/publication/358461548_The_urban_renewal_proccess_in_seville_1956-1975.

- FERNÁNDEZ SALINAS V. (1993). Las grandes transformaciones urbanas de Sevilla durante los años previos a la Exposición Universal. *Estudios Geográficos*, 54 (212), pp. 387-408.
- FERREIRA CÉLIA ET AL. (2015). Feiras e mercados no Porto: velhos e novos formatos de atividade económica e animação urbana. *Revista de Geografia e Ordenamento do Território (GOT)*, n.o 8. Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território, p. 75-102, [dx.doi.org/10.17127/got/2015.8.005](https://doi.org/10.17127/got/2015.8.005).
- FINE B. (1994). Towards a political economy of food. *Review of International Political Economy*, 1, 519-45.
- FINKELSTEIN J. (1999). Foodatainment. *Performance Research: A Journal of the Performing Arts*, 4:1, pp. 130-136. DOI: 10.1080/13528165.1999.10871653.
- FINKELSTEIN J. (2004). The Novel of our Times: Reading The social in Bret Easton Ellis. *Studies in Symbolic Interaction*. Vol. 27, Emerald Group Publishing Limited, Bingley, pp. 303-321. [https://doi.org/10.1016/S0163-2396\(04\)27021-1](https://doi.org/10.1016/S0163-2396(04)27021-1)
- FIRTH R. (1966). *Housekeeping among Malay Peasants*. New York: Humanities Press.
- FLORIDA R. (2002). Bohemia and economic geography, *Journal of Economic Geography*, Volume 2, Issue 1, 1 January 2002, Pages 55–71, <https://doi.org/10.1093/jeg/2.1.55>.
- FLYNN, K. C. (2005a) *Food, Culture, and Survival in an African City*. New York: Palgrave Macmillan.
- FLYNN, K. C. (2005b). Food, gender and survival among street adults in Mwanza, Tanzania. *Food and Foodways*, 8(3): 175–201.
- FORNO ET AL. (2019). Costruire processi partecipativi attorno al cibo: le esperienze di Bergamo e Trento. In Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., a cura di, *Lo Spazio delle Politiche Locali del Cibo: Temi, Esperienze e Prospettive*. Collana Atlante del cibo. CEDIL. ISSN: 2611-609X.
- FREEMAN C. ET AL. (2012). “My Garden is an expression of me”: exploring householders’ relationships with their gardens. *Journal of Environmental Psychology*, 32(2), pp.135-143.
- FREIDBERG S. (2003). Editorial: not all sweetness and light: new cultural geographies of food, *Social and cultural geography* 4, pp. 3-6.

- FRIXA E. (2020). Food Regeneration, Substitution and Urban Consumption in Bologna. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 3 – Special Issue, pp. 73-80. DOI: 10.36253/bsgi-996
- FRIXA E. (2020). *La geografia del consumo urbano: Bologna e l'esperienza di F.I.C.O.* Bononia. ISBN 9788869236174.
- FRIXA E., BONAZZI A. (2019). *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano: Il caso di Bologna.* Milano: FrancoAngeli.
- GARCÍA GARCÍA A., ET AL., (2016). Actividades creativas, transformaciones urbanas y paisajes emergentes. El caso del casco norte de Sevilla. *Documents d'Anàlisi Geogràfica*. Vol. 62/1, pp. 27-54.
- GARNETT, T., GODFARY C. (2012). Sustainable Intensification in Agriculture: Navigating a Course through Competing Food System Priorities. *Food Climate Research Network and the Oxford Martin Programme on the Future of Food*, University of Oxford.
- GILLEN ET AL. (2022). Geographies of ruralization. *Dialogues in Human Geography*, 12:2, pp.186-203
- GONZÁLEZ-ROMERO G., CÁNOVAS-GARCÍA F. (2021). Territorio y redes alimentarias alternativas: experiencias en la ciudad de Sevilla. *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, vol. 67/3, pp. 389-415.
- GOODE J. G., THEOPHANO J. AND CURTIS K. (1984). A Framework for the Analysis of Continuity and Change in Shared Socio-Cultural Rules for Food Use: The Italian-American Pattern. In *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*. L.K. Brown and K. Mussell, eds., Knoxville: University of Tennessee Press, pp. 66–88.
- GOODMAN D. (2003). The Quality 'Turn' and Alternative Food Practices: Reflections and Agenda. *Journal of Rural Studies* 19(1):1-7. DOI:10.1016/S0743-0167(02)00043-8.
- GOODMAN D. ET AL., (2012). *Alternative food networks.* Routledge. ISBN: 978-0-415-67146-0.
- GOODMAN D., AND WATTS. M. (1997). *Globalising food: agrarian questions and global restructuring*, London.
- GOODMAN D., GOODMAN M. (2009). Alternative food networks. In, Kitchin R., Thrift N., a cura di, *International Encyclopedia of Human Geography*. Elsevier, pp. 208-220.

- GRAZIANO T. (2021). Nuovi foodscapes e turistificazione. I mercati storici come ‘frontiere di gentrification’? *Etnografie del contemporaneo*, 3: 85-97.
- GUARDIA M., OYON J. (2007). Los mercados públicos en la ciudad contemporánea. *Cadernos PPG-AU (FAUBA)*, Abril 2007, vol. Año IV, núm. especial, pp. 107-122.
- GUIMARÃES P. (2022). Tracing the path to retail gentrification: Insights from Marvila, Lisbon. *Journal of Urban Regeneration and Renewal*, vol. 15(4), pp. 406-424.
- GUIMARÃES P. (2015). *O planeamento comercial em Portugal: Os projectos especiais de urbanismo comercial*. Tese para a obtenção do grau de doutor em Geografia, especialidade de Planeamento Regional e Urbano. Repositório da Universidade de Lisboa.
- GUIMARÃES P. (2017). An evaluation of urban regeneration: the effectiveness of a retail-led project in Lisbon. *Urban Research & Practice*, 10:3, pp. 350-366, DOI: 10.1080/17535069.2016.1224375.
- GUIMARÃES P. (2020). O Processo de Reabilitação dos Mercados Municipais em Lisboa à Luz da Gentrificação Comercial. *Comércio, Consumo & Governança Urbana*, pp. 67-79, CEG-ULisboa. DOI:10.33787/CEG20200003
- GUTHMAN J. (2007). The polanyian way? Voluntary food labels as neoliberal governance. *Antipode*, 39(3): 456-478. DOI: 10.1111/j.1467-8330.2007.00535.x.
- GUTIERREZ C. P. (1984). The Social and Symbolic Uses of Ethnic/Regional Foodways: Cajuns and Crawfish in South Louisiana. In *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*. L.K. Brown and K. Mussell, eds., Knoxville: University of Tennessee Press, pp. 169–81.
- HERNÁNDEZ A. (2020). Las ciudades históricas y la destrucción del legado urbanístico español. In Fernando Chueca Goitia, a cura di, *Editorial Prensas de la Universidad de Zaragoza*.
- HOLLANDS R. (1995). *Friday Night, Saturday Night: Youth Cultural Identification in the Post-Industrial City*. Newcastle, University of Newcastle.
- HOLLANDS R. (2015). Revisiting Urban Nightscapes: an academic and personal journey through 20 years of nightlife research. In Thurnell-Read,

- T., a cura di, *Drinking Dilemmas: Space, culture and identity*. London, Routledge, pp. 13-27.
- HOLT-GIMÉNEZ E. (2011). Food security, Food Justice or Food Sovereignty? *Institute for food and development policy*, Vol. 16, N. 4.
- HOLT-GIMÉNEZ E., SHATTUCK'S A. (2011). Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation?, *Journal of Peasant Studies*, 38: 1, pp. 109 -144.
- HYDE Z. (2014). Omnivorous Gentrification: Restaurant Reviews and Downtown Eastside of Vancouver. *City & Community*. 13:4. DOI: 10.1111/cico.12088.
- ILBERY B., KNEASFEY M. (1998). Product and place: promoting quality products and services in the lagging rural regions of the European Union. *European Urban and Regional Studies* 5, 329–41.
- ILBERY, B., KNEASFEY, M. (2000). Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England. *Journal of Rural Studies* 16, 217–30. In Kitchin R., Thrift N., a cura di, *International Encyclopaedia of Human Geography*, Amsterdam, Elsevier, pp. 208-220.
- INGERSOLL R. ET AL. (2007). *Agricoltura urbana: dagli orti urbani spontanei all'agricivismo per la riqualificazione del paesaggio urbano*, Bologna, Regione Emilia Romagna.
- IVONA A., PRIVITERA D. (2015). Il conflitto globale vs. locale e le eccellenze agroalimentari. Un'analisi in Puglia e Sicilia. *Memorie Geografiche*, nuova serie, n. 13, pp. 149-156. ISBN 978-88-908926-1-5
- JACKSON P. (2002). Commercial cultures: Transcending the cultural and the economic. *Progress in Human Geography*, 26, 1, pp. 3-18.
- JACKSON P. (2009). Modernisation and the practices of contemporary food shopping. *Environment and Plannin D: Society and Space*. Vol. 27, pp. 917-935. DOI:10.1068/d11908.
- JACKSON P. (2010). Food stories: consumption in an age of anxiety. *Cultural geographies*. 17(2), pp. 147-165. DOI: 10.1177/1474474010363844.
- JACKSON P. (2015). *Anxious Appetites: food and consumer culture*. Bloomsbury.

- JACKSON P. ET AL. (2009). Moral Economies of Food and Geographies of Responsibility. *Transactions of the Institute of British Geographers*, New Series, Vol. 34, No. 1, pp. 12-24.
- JAROSZ L. (2008). The city in the country. Growing alternative food networks in metropolitan areas, *Journal of Rural Studies*. 24, pp. 231-244. DOI:10.1016/j.jrurstud.2007.10.002.
- JAYNE M. (2006). *Cities and Consumption*. Routledge. ISBN 0-203-35873-2.
- JOHANSSON M. (1988). *Food and Culture among the Bolivian Aymara*. Uppsala: Uppsala University Press.
- KITCHEN L., MARSDEN T. (2011). Constructing sustainable communities: a theoretical exploration of the bio-economy and eco-economy paradigms. *Local Environment*, Vol. 16, No. 8, 753–769.
- LAKE A. ET AL. (2010). The foodscape: Classification and field validation of secondary data sources. *Health & Place*, 16, pp. 666-673. DOI: 10.1016/j.healthplace.2010.02.004.
- LAKE A. ET AL., (2012). The foodscape: classification and field validation of secondary data sources across urban/rural and socio-economic classifications in England. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* 9, 37. <https://doi.org/10.1186/1479-5868-9-37>.
- LATHAM A. (2003). Urbanity, lifestyle and making sense of the new urban cultural economy: notes from Auckland, New Zealand. *Urban Studies* 40, pp. 1699-724.
- LATOUR B. (2005) *Reassembling the Social – An Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford University Press.
- LAZZARINI L., PETTENATI G. (2022). Le relazioni città-campagna: dall'interfaccia al caleidoscopio urbano/rurale. In Caldarice O., Cotella G., LAZZARINI L., VASSALLO I. a cura di, *Pianificare la città "in contrazione". Pratiche di ricerca e traiettorie progettuali*, pp. 163-173. ISBN: 978-88-99237-40-0.
- LEE A.C.K., MAHESWARAN R. (2011). The health benefits of urban green spaces; a review of the evidence. *Journal of Public Health*, vol. 33(2), pp. 2012-222.
- LEFEBVRE H. (1974). *La production de l'espace*. Anthropos.

- LODA M., ARU S., BARSOTELLI M., E SBARDELLA S. (2011). I dehors fra erosione dello spazio pubblico e nuove forme di convivialità. In Loda M. e Hinz M., a cura di, *Lo spazio pubblico urbano: teorie, progetti e pratiche in un confronto internazionale*. Pacini: Pisa, pp. 83–103.
- LODA M., BONATI A., PUTTILLI M. (2020). History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*. Vol. 103, pp. 1-11. DOI:10.1016/j.cities.2020.102746.
- LODA M., PUTTILLI M. (2022). History (still) to eat. L’impatto della pandemia sul settore della ristorazione nel centro storico di Firenze. *Rivista geografica italiana*, CXXIX, Fasc. 4, pp. 13-29.
- LUPTON D., FELDMAN Z. (2020). *Digital Food Cultures*. Routledge. ISBN: 978-1-138-39254-0.
- MANDELBLATT B. (2012). Geography of food. In Pilcher J. M., a cura di, *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford University Press, pp. 1-23.
- MANSILLA ET AL. (2020). Un rollo muy hípster. Turismo, consumo y mercados de acumulación simbólica en Madrid y Barcelona. *Cuadernos Geográficos*, pp. 54-79, DOI:10.30827/cuadgeo.v60i1.13719.
- MANSVELT J. (2005). *Geography of consumption*. London, Sage.
- MARCHENA GÓMEZ M. J., HERNÁNDEZ MARTÍNEZ E. (2016). Sevilla en la primera década del siglo XXI: transformaciones urbanas hacia un nuevo modelo de ciudad. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, N.º 70, pp. 393-417.
- MARSDEN T. (2000). Food Matters and the Matter of Food: Towards a New Food Governance? *Sociologia Ruralis*, Vol. 40, No 1, pp. 20-29.
- MARSDEN T. (2012), Food Systems under Pressure: Regulatory Instabilities and the Challenge of Sustainable Development, in Spaagaren G., Oosterveer P., Loeber A., a cura di, *Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*, London: Routledge.
- MARSDEN T. (2013). Contemporary Food Systems: Managing the Capitalist Conundrum of Food Security and Sustainability. In Murcott A., et al., a cura di, *The Handbook of Food Research*. Bloomsbury Academic, pp. 135-147. ISBN 978-1-84788-916-9.

- MARSDEN T., SONNINO R., (2012). Human Health and Wellbeing and the Sustainability of Urban-Regional Food Systems. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 4, 4, pp. 427-430.
- MARSTON SALLIE A. (2000). The social construction of scale. *Progress in Human Geography* 24,2, pp. 219–242.
- MARTENS L., & WARDE A. (1997). Urban pleasure? On the meaning of eating out in a northern city. In Caplan P., a cura di, *Food, health and identity*, pp. 131–150. London: Routledge.
- MARTIN R., SUNLEY P. (2001). Rethinking the “Economic” in the Economic Geography: Broadening our vision or Losing our focus.
- MATACENA R. (2016). Linking alternative food networks and urban food policy: a step forward in the transition towards a sustainable and equitable food system. *International Review of Social Research*, 6(1), pp. 49-58.
- MAURANO S., FORNO F. (2017). Le alternative food networks in tempo di crisi. Un’analisi delle percezioni e delle azioni territoriali: il caso di Bergamo. *Bollettino della Società Geografica Italiana*. Roma, serie XIII – vol. X, pp. 149.164.
- MILES S., PADDISON R. (2005). The Rise and Rise of Culture-led Urban Regeneration. *Urban Studies*. Vol. 42, issue: 5-6, pp. 833-839 . <https://doi.org/10.1080/00420980500107508>.
- MILES S., PADDISON R. (2020) Consuming culture-led regeneration: the rise and fall of the democratic urban experience. *Space and Polity*, Volume 24, 2020 – Issue 2, pp. 210-224. <https://doi.org/10.1080/13562576.2020.1775573>.
- MISLEH D., (2022). Moving beyond the impasse in geographies of ‘alternative’ food networks. *Progress in Human Geography*. Vol. 0(0), pp. 1–19. DOI: 10.1177/03091325221095835.
- MIUR E. (2022). Is avocado on toast dead?. *Time out London*. Testo disponibile al sito: https://www.timeout.com/london/restaurants/is-avocado-on-toast-dead?utm_content=sked_636284170587b567ec45ae8f&utm_medium=social&utm_name=sked&utm_source=instagram. (Ultimo accesso 7/11/2022).

- MOORE A. (2008). Rethinking Scale as a Geographical Category: From Analysis to Practice. *Progress in Human Geography* 32 (2): pp. 203-225. doi:10.1177/0309132507087647.
- MORAGUES-FAUS A., MORGAN K. (2015). Reframing the foodscape: The emergent world of urban food policy. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 47(7): 1558-1573. DOI: 10.1177/0308518X15595754.
- MORGAN K. (2009). Feeding the city: the challenge of urban food planning. *International Planning Studies*, 14(4), pp. 341–348.
- MORGAN K. (2013). The rise of urban food planning. *International Planning Studies*, 18(1), pp. 1–4.
- MORGAN K. ET AL. (2008). *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*. Oxford University press. ISBN 9780199271580.
- MORGAN K., SONNINO R. (2010). The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*. 3, pp. 209–224.
- MORRIS C. E YOUNG C. (2000). Seed to shelf, teat to table, barley to beer and womb to tomb: discourses of food quality and quality assurance schemes in the UK. *Journal of Rural Studies* 16, 103–115.
- MOUNT P. (2012). Growing local food: scale and local food systems governance. *Agriculture and Human Values*, 29(1): 107-121. DOI: 10.1007/s10460-011-9331-0.
- MURCOTT A. (2013). A Burgeoning Field: Introduction to the Handbook of Food Research. In Murcott A. et al., a cura di, *The Handbook of Food Research*. Bloomsbury Academic, pp. 1-56. ISBN 978-1-84788-916-9.
- MURCOTT A. ET AL., a cura di, (2013). *The Handbook of Food Research*. Bloomsbury Academic. ISBN 978-1-4725-1702-9.
- MURDOCH J., MARSDEN T., BANKS J. (2000). Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector. *Economic Geography*, 76(2): 107–125. DOI: 10.1111/j.1944-8287.2000.tb00136.x.
- MYLOD M. (2022). *The Menu*. [Film]. Hyperobject Industries.
- NELSON M., ET AL. (2016). Climate change and food systems research: current trends and future directions. *Geography Compass*, 10: 414-428. DOI: 10.1111/gec3.12281.

- NICOLISI A., CORTESE A., PETULLA M., LAGANÀ V.R., DI GREOGROIO D., PRIVITERA D. (2022). *Cibo locale e atteggiamenti sostenibili*. *LaborEst*, n. 24, pp. 24-30. DOI: 10.19254/LaborEst.24.04.
- OKERE L. C., (1983). *Food in Rural Igboland*. Washington, DC: University Press of America.
- PANELLI R., TIPA G. (2009). Beyond foodscapes: Considering geographies of Indigenous well-being. *Health & Place*, 15, pp.455-465. DOI:10.1016/j.healthplace.2008.08.005.
- PARK J. (2009). Consommation, marketing territorial et attractivité. In P., Ingallina, J.P. Blais & N. Rousier, a cura di, *L'attractivité des territoires: regards croisés*. Paris: PUCA –MEEDDAT, pp. 73-77
- PETTENATI G. (2017). Paesaggio e Urban food planning. Intersezioni teoriche e operative. *Bollettino della Società Geografica italiana*. Roma - Serie XIII, vol. X, pp. 117-130.
- PETTENATI G. (2018). Urban agriculture in Urban Food Policies: debate and practices. In Gottero E., a cura di, *Agroubanism. Tools for Governance and Planning of Agrarian Landscape*, Cham (CH), Springer, ISBN 978-3-319-95575-9, pp. 171-186
- PETTENATI G. (2021). La rinaturalizzazione del cibo in Valposchiavo: ecologia politica di una 'valle bio'. *Rivista geografica italiana*. CXXVIII, Fasc. 2, pp. 137-153. DOI: 10.3280/rgioa2-2021oa12037.
- PILCHER J. M. (2012). *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford University Press. ISBN 978-0-19-972993-7.
- PILCHER J.M. (2006). *Food in world history*. Routledge. ISBN 978-0-415-31145-8 978-0-415-31146-5.
- PINTO J. R, RIO FERNANDES J. A. (2021). Génese e Evolução da Baixa. In Rio Fernandes J.A., Pinto J.R., Chamusca P. *A Baixa do Porto. Arquitetura e Geografia Urbana (2010-2020)*, pp. 10-19. Book Cover Editora.
- POLANYI K. (1974). *La grande trasformazione. Le origini economiche e politiche della nostra epoca*. Einaudi, Torino, ISBN 978 88 06 20560 7.
- PRIVITERA D. (2010). Heritage and wine as tourist attractions in rural areas. EAAE Seminar, *Spatial Dynamics in agri-food systems: implications for sustainability and consumer welfare*, Parma (Italy) October 27-30.

- PRIVITERA D. (2022). *Street food*. un viaggio nel commercio delle specialità locali. *Geotema*, 51, pp. 145-151.
- PROUST M. (2018). *Dalla parte di Swann*. Ed. Integrale. Liberamente.
- PURCELL M. (2006). Urban Democracy and the Local Trap. *Urban Studies*, Vol. 43, No. 11, pp. 1921-1941. <https://doi.org/10.1080/00420980600897826>.
- PUTTILLI M. (2015). *Verso nuove geografie del cibo e della sostenibilità*. *GNOSIS*, 1, pp. 205-211.
- RAFFESTIN C. (2005). *Dalla nostalgia del territorio al desiderio di paesaggio: elementi per una teoria del paesaggio*. Volume 19 di Architettura del paesaggio. Aliena Editrice. ISBN 8881259117.
- RECLUS E. (1901). On vegetarianism. *The Humane Review*, vol. 1, pp. 316-324.
- RED DE HUERTOS URBANOS DE LA CIUDAD DE SEVILLA (2018). *Bases y estrategias para la creación de la red de huertos urbanos en Sevilla*. Documento reperibile all'indirizzo: <https://www.urbanismosevilla.org/areas/planeamiento-desarrollo-urbanistico/ficheros/pdfs/red-de-huertos-urbanos-en-la-ciudad-de-sevilla/introduccion-objetivos-y-estructura>. (Ultimo accesso: 10/12/2022).
- REDCLIFT M. (1984). *Development and the environmental crisis: red or green alternatives?*. London: Methuen.
- REDCLIFT M. (2004). *Chewing Gum: The Fortunes of Taste*. Routledge.
- RIO FERNANDES J. A. (1997). *Porto, cidade e comércio*. Arquivo Histórico, Câmara Municipal do Porto.
- RIO FERNANDES J. A. (2011). Area-based initiatives and urban dynamics. The case of the Porto city centre. *Urban Research & Practice*. Vol. 4, No. 3, 285–307. DOI: 10.1080/17535069.2011.616747.
- RIO FERNANDES J. A., (2020). *Geografia do Porto*. Book Cover Editora. ISBN 9789898898517.
- RIO FERNANDES J. A., PINTO J. R. (2018). Gentrification in Porto: problems and opportunities in the past and in the future of an internationally open city. *Revista de Geografia e Ordenamento do Território (GOT)*. n.o 15, p. 177-198, [dx.doi.org/10.17127/got/2018.15.008](https://doi.org/10.17127/got/2018.15.008).
- RITZER G., (1993). *The McDonaldisation of society: an investigation into the changing character of contemporary social life*. California: Pine Forge Press.

- ROE M. ET AL. (2016). Identity, food and landscape character in the urban context. *Landscape Research*. "Food and Landscape". Vol. 41, No. 7, pp. 757-772. DOI:10.1080/01426397.2016.1212324.
- SALMON E. (2012). *Eating the landscape: American Indian stories of food, Identity and resilience*. Tuscon: The University of Arizona Press.
- SCHATZKI T., ET AL., (2001). *The Practice Turn in Contemporary Theory*. Routledge. ISBN 9780415228145.
- SEQUERA J., NOFRE J. (2018). Shaken, Not Stirred: New Debates on Touristification and the Limits of Gentrification. *City*. 22(5-6): 843-855. DOI: 10.1080/13604813.2018.1548819.
- SHEY J.E., BELIS D. (2013). Building a municipal food policy regime in Minneapolis: implications for urban climate governance. *Environment and Planning C: Government and Policy*, 31(5): 893-910. DOI: 10.1068%2Fc11235.
- SHOVE E., ET AL. (2012). *The Dynamics of Social Practice. Everyday Life and how it Changes*. Sage. <https://dx.doi.org/10.4135/9781446250655>.
- SLOCUM R., SALDANHA A. (2013). *Geographies of race and food fields, Bodies, Markets*. Ashgate. ISBN 9781409469254.
- SMITH N. (1992). Geography, difference and the politics of scale. In Doherty, J., Graham, E. and Mallek, M., a cura di, *Postmodernism and the social sciences*, London: Macmillan, 57-79.
- SMOYER-TOMIC K.E., ET. AL. (2006). Food deserts in the prairies? Supermarket accessibility and neighborhood need in Edmonton, Canada. *The Professional Geographer*, 58, pp. 307-326.
- SOMMELLA ET AL. (2020). Critical reflections on regeneration, retail and consumption: Naples as a fragmented city. In Cachinho H. et al., a cura di, *Comércio, Consumo & Governança Urbana*. CEG-ULisboa, pp. 380-394. DOI:10.33787/CEG20200003.
- SOMMELLA R. (2019). Il territorio della ricerca fuori Napoli. In Viganoni L., a cura di, *Commercio e consumo nelle città che cambiano*. Napoli, città medie, spazi esterni. Milano: FrancoAngeli, pp. 53-72.
- SOMMELLA R., D'ALESSANDRO L. (2020). Consumption and Demand for Places: a Reading through the Neapolitan Case. *Bollettino della Società Geografica Italiana*. Serie 14, 3 Special Issue: 13-24. DOI: 10.36253/bsgi-1007.

- SOMMELLA R., D'ALESSANDRO L. (2021). Retail Policies and Urban Change in Naples City Center: Challenges to Resilience and Sustainability from a Mediterranean City. *Sustainability*, 13 (14), 7620. <https://doi.org/10.3390/su13147620>.
- SONNINO R. (2009). Feeding the city: Towards a new research and planning agenda. *International Planning Studies*, 14, pp. 425-435.
- SONNINO R. (2016). The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. *The Geographical Journal*, 182(2): 190-200. DOI: 10.1111/geoj.12129.
- SONNINO R. (2017). Geografie urbane del cibo nel nord globale. *Bollettino della Società Geografica Italiana*. Roma, serie XIII – vol. X, pp. 45-52. <https://dx.doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2>.
- SONNINO R. COULSON H., (2021). Unpacking the new urban food agenda: The changing dynamics of global governance in the urban age. *Urban Studies*, 58(5): 1032-1049. DOI: 10.1177/0042098020942036.
- SONNINO R. ET AL. (2014). Sustainable Food Security: An Emerging Research and Policy Agenda. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Vol. 21, No. 1, pp. 173–188.
- SONNINO R. ET AL., (2019). The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities*, 85: 110-116. DOI: 10.1016/j.cities.2018.08.008.
- SPAAGAREN G., OOSTERVEER P., LOEBER A. (2012). *Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*, London: Routledge.
- SPADARO C., PETTENATI G. (2022). Le politiche urbane del cibo come possibile arena per la governance climatica urbana. *Rivista geografica italiana*. CXXIX, Fasc. 2, pp. 92-109, Doi 10.3280/rgioa2-2022oa13803.
- STANZIONE L. (2019). *Profitto e valori: ethos e commercio. Il caso di Matera*. In Viagoni L., a cura di, *Commercio e consumo nelle città che cambiano*. Napoli, città medie, spazi esterni. Milano: FrancoAngeli, pp. 151-185.
- STORY, M. ET AL. (2008). Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches. *Annual Review of Public Health*, 29, pp. 253-272. DOI:10.1146/annurev.publhealth.29.020907.090926.

- SWYNGEDOUW E. (1997), Neither Global nor Local. Glocalization and the politics of scale. In Cox K., a cura di, *Spaces of Globalization*, New York: The Guildford Press.
- TECCO N. ET AL. (2017). Verso il sistema locale territoriale del cibo: spazi di analisi e di azione. *Bollettino della Società Geografica italiana*. Roma - Serie XIII, vol. X, pp. 23-42. <https://dx.doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2>.
- THORNTON A. (2018). *Space and Food in the City*. Palgrave Pivot. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-89324-2>.
- TORNAGHI C. (2014). Critical geography of urban agriculture. *Progress in Human Geography*, 2014, 38.4: 551-567.
- TRECCANI.IT. Vocabolario Treccani on line, Istituto dell'Enciclopedia Italiana. *Annales*. Testo reperibile all'indirizzo https://www.treccani.it/enciclopedia/annales_res-0492eef2-1d24-11de-bb24-0016357eee51/. (Ultimo accesso 20/01/2023).
- VANOLO A. (2017). *City branding: The ghostly politics of representation in globalising cities*. Taylor & Francis.
- VIGANONI L., D'ALESSANDRO L., AUTIERO A. (2019). La “svolta” verso cibo e turismo: via dei Tribunali e via Benedetto Croce. In: Viganoni L., a cura di, *Commercio e consumo nelle città che cambiano*. Napoli, città medie, spazi esterni. Milano: FrancoAngeli, pp. 383-407.
- VIGANONI, L. (2019). A cura di. *Commercio e consumo nelle città che cambiano*. FrancoAngeli, Milano. ISBN: 978-88-351-0005-8.
- VITALE A., SAVINI S. (2017). Return to the land: decommodification of local food in south Italy. *Transforming the rural*. Chapter 13, pp. 265-281, <https://doi.org/10.1108/S1057-192220170000024013>.
- WARDE A. (1997). *Consumption, Food and Taste*. Culinary Antinomies and Commodity Culture *SAGE, London*. ISBN 0 8039 7972-X 978-0-8039-7972-7.
- WARDE A. (2014a). After taste: Culture, consumption and theories of practice. *Journal of Consumer Culture*. DOI: 10.1177/1469540514547828.
- WARDE A. (2014b). Food studies and the integration of multiple methods. *Política y Sociedad*, Vol.51 Núm. 1, pp. 51-72

- WARDE A. ET. AL. (2007). Changes in the Practice of Eating. A Comparative Analysis of Time-Use. *Acta Sociologica* 50(4) pp. 363–385. DOI: 10.1177/0001699307083978
- WATTS D.C.H., ILBERY B., MAYE D. (2005). Making re-connections in agro-food geography: alternative systems of food provision. *Progress in Human Geography*, 29(1), pp. 22-40.
- WATTS S. (2012). Food and the Annales School. In Pilcher J. M., a cura di, *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford University Press, pp. 3-15. DOI: 10.1093/oxfordhb/9780199729937.013.0001.
- WHELAN A., WRIGLEY N., WARM, D., CANNINGS E.(2002). Life in a ‘food desert’. *Urban Studies*, 39, pp. 2083-2100.
- WHILE A., WHITEHEAD M. (2013). Cities, urbanisation and climate change. *Urban Studies*, 50(7): 1325-1331. DOI: 10.1177/0042098013480963.
- WILK R. (2012). The limits of discipline: Towards interdisciplinary food studies. *Physiology & Behavior*, 107 (2012) 471–475. doi:10.1016/j.physbeh.2012.04.023 .
- WINTER M. (2003a). Geographies of food: agro-food geographies – making new connections. *Progress in Human Geography*. Vol. 27, 4, pp. 505-13.
- WINTER M. (2003b). Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies*, 19, pp. 23–32.
- WOODS M. (2007). Engaging the Global Countryside: Globalization, Hybridity and the Reconstitution of Rural Place. *Progress in Human Geography*, 31(4) (2007) pp. 485–507.
- WRIGLEY N. (2009). Retail Geography. In *International Encyclopedia of Human Geography, (Second Edition)*. Elviseer, pp. 479-485.
- WRIGLEY N. & LOWE M. (2002). *Reading retail: a geographical perspective on retailing and consumption spaces*. London: Arnold.
- WRIGLEY N. & LOWE, M. (1996). *Retailing, consumption, and capital. Towards a new retail geography*. London, Longman.
- WYLIE, J. (2007). *Landscape*. Abingdon: Routledge. ISBN 9780415341448.
- YOUNG M. (1971). *Fighting with Food*. New York: Cambridge University Press.
- ZUKIN S. (1991). *Landscape of Power: From Detroit to Disney World*. University of California Press, ISBN: 0-520-07221-9.

ZUKIN S. (2008). Consuming Authenticity. *Cultural Studies*, 22:5, pp. 724-748,
DOI: 10.1080/09502380802245985.

ZUKIN S. (2009). New Retail Capital and Neighborhood Change: Boutiques
and Gentrification in New York City. *City & Community*. Vol. 8, Issue 1,
pp. 47-64. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6040.2009.01269.x>.

INDICE DELLE IMMAGINI

Foto 1: "nella logica capitalista la transizione verde è marketing". Graffito a stencil su rua Bomabrada, Porto, Portgallo (2022)	24
Foto 2: bar, ristoranti e dehors sull'Alameda de Hercules	89
Foto 3: cibo alternativo e biologico tra le calles Feria, San Luis e dintorni	91
Foto 4: huerta del Rey Moro e spazi sociali nell'area nord del centro storico	92
Foto 5: esercizi del cibo alternati e riconversioni nell'area nord del centro storico	93
Foto 6: dehors di bar e ristoranti nell'area sud del centro storico	95
Foto 7: dehors di bar e ristoranti su calle San Jacinto	98
Foto 8: esercizi del cibo di vicinato in strade non principali del quartiere	99
Foto 9: vendita informale di prodotti ortofrutticoli nei pressi di Pl. San M. de Porres	100
Foto 10: esercizi commerciali del cibo di vicinato nel mercato di Triana	101
Foto 11: spazio turistico per corsi di cucina andalusa nel mercato di Triana	101
Foto 12: caratteristiche degli orti urbani di Miraflores	107
Foto 13: caratteristiche del Distrito Norte nei pressi degli orti di Miraflores	109
Foto 14: esercizi commerciali chiusi o abbandonati su rua de Cedofeita	119
Foto 15: rua de Cedofeita in giorni e orari diversi	121
Foto 16: caratteristiche di diverse tipologie di esercizi commerciali del cibo su rua de Cedofeita	122
Foto 17: format del cibo innovativi su rua de Cedofeita	123

Foto 18: esercizi commerciali del cibo bio, locali e “genuini” su rua Bombarda_____	126
Foto 19: caratteristiche, stile e forma di alcuni esercizi commerciali su rua bombardarda_____	126
Foto 20: alcune caratteristiche del C.C. Bombarda su rua Bombarda_____	127
Foto 21: O' Berdinho mercato rurale all'interno del C.C. Bombarda_____	128
Foto 22: movida notturna tra travessa Cedofeita e rua das Oliveiras_____	131
Foto 23: format e caratteristiche degli esercizi commerciali del cibo tra travessa Cedofeita e rua das Oliveiras_____	132
Foto 24: caratteristiche del commercio di cibo tradizionale nel mercato temporaneo di Bolhão_____	137
Foto 25: commercio di cibo turistico, souvenir e spazi di degustazione nel mercato temporaneo di Bolhão_____	138
Foto 26: caratteristiche del commercio di cibo e dei ristoranti nel mercato di Bom Sucesso_____	140
Foto 27: tipologie di prodotti venduti e caratteristiche della fiera di prodotti biologici del Parque da Cidade, Beco das Carreiras_____	142

INDICE DELLE FIGURE E DEI GRAFICI

Figura 1: Siviglia aree d'indagine_____	80
Figura 2: uddivisione amministrativa aree e quartieri di Porto_____	81
Figura 3: Porto, aree d'indagine _____	81
Figura 4: aree nord centro Siviglia localizzazione strade e luoghi d'indagine_____	88
Figura 5: Triana strade e luoghi d'indagine _____	96
Figura 6: Miraflores (Distrito norte), aree e luoghi d'indagine _____	103
Figura 7: rete degli orti urbani pubblici nella città di Siviglia _____	104
Figura 8: mappatura degli esercizi commerciali del cibo (divisi per tipologia) e delle gallerie d'arte nell'area di Cedofeita _____	120

Grafico 1: quantità e tipologia degli esercizi commerciali del cibo su rua de Cedofeita _____	125
Grafico 2: quantità e tipologia degli esercizi commerciali su rua Bombarda _____	129
Grafico 3: quantità e tipologia degli esercizi commerciali su travessa de Cedofeita _____	133
Grafico 4: quantità e tipologia degli esercizi commerciali su rua das Oliveiras _____	134
Grafico 5: totale di quantità e tipologia degli esercizi commerciali sulle quattro strade analizzate _____	135