



Collaborazione nell'ambito dell'implementazione del progetto europeo "4cities4dev. Access to good, clean and fair food: the food communities' experience"

RAPPORTO DI RICERCA

IL MODELLO DELLE COMUNITA' DEL CIBO NELL'AZIONE DI SLOW FOOD IN AFRICA.

Modalità operative e indicazioni per la valutazione e il monitoraggio delle attività

A cura di:
per il CISAO, Egidio Dansero e Cristiana Peano,
per il CSA Carlo Semita e Nadia Tecco

Il rapporto è stato elaborato con la collaborazione di Slow Food nella persona di Jacopo Borazzo

Indice del rapporto

Introduzione: obiettivi, articolazione e metodologia della ricerca	3
1. Analisi ed esplicitazione del modello comunità del cibo proposto e sviluppato da SF	4
1.1. Il percorso di Slow Food dall'Italia all'Africa	4
1.2. Il quadro concettuale di riferimento dell'azione di Slow Food	8
1.2.1. <i>La biodiversità e la tutela della multifunzionalità degli agro-ecosistemi</i>	9
1.2.2. <i>La qualità narrata per una ri-definizione della relazione produttore-consumatore</i>	10
1.2.3. <i>Sviluppo locale, territorialità e approccio bottom-up</i>	12
1.2.4. <i>La visione olistica della strategia e dell'azione di Slow Food</i>	13
1.3. Una proposta di lettura del modello di cooperazione di Slow Food	15
1.3.1. <i>Presentazione dei casi studio</i>	15
1.3.2. <i>Una lettura incrociata dei casi studio</i>	17
1.3.3. <i>Alcune chiavi di lettura per leggere il "modello di cooperazione delle comunità del cibo"</i>	19
2. Indicazioni per la valutazione e il monitoraggio della sostenibilità dei progetti realizzati	23
2.1. La sostenibilità del modello: componenti ambientali, economiche e sociali	23
2.1.1. <i>Dimensione ambientale</i>	24
2.1.2. <i>Dimensione economica</i>	26
2.1.3. <i>Dimensione sociale</i>	28
2.2. Una griglia di indicatori per una valutazione trasversale di sostenibilità	29
2.3. Proposte operative da un primo tentativo di applicazione della griglia	32
Conclusioni	34
Riferimenti bibliografici	36
Allegato I: Raccolta preliminare di informazioni relative ai casi studio	

Introduzione: obiettivi, articolazione e metodologia della ricerca

All'interno del progetto europeo "4cities4dev. Access to good, clean and fair food: the food communities' experience" è prevista un'azione di validazione scientifica dei percorsi condotti da Slow Food (SF) in Africa.

La ricerca "Le comunità del cibo nell'azione di Slow Food (SF) in Africa. Modalità operative e indicazioni per la valutazione e il monitoraggio delle attività", svolta congiuntamente dal Centro Interdipartimentale di Ricerca e Collaborazione Scientifica con i Paesi del Sahel e dell'Africa Occidentale (CISAO) dell'Università degli Studi di Torino e dal Centro Studi Africani (CSA), è stata orientata alla costruzione di un quadro di concettualizzazione teorica e di messa a punto di strumenti di analisi empirica delle pratiche adottate nel corso dell'ultimo decennio da SF. A tal proposito, il lavoro è stato articolato in due fasi distinte, rispecchiate dalla strutturazione dei capitoli e dei relativi paragrafi del rapporto di ricerca.

FASE/CAPITOLO 1

Analisi ed esplicitazione del modello comunità del cibo proposto e sviluppato da SF

- 1.1. Il percorso di Slow Food dall'Italia all'Africa*
- 1.2. Il quadro concettuale di riferimento dell'azione di Slow Food*
- 1.3. Una proposta di lettura del modello di cooperazione di Slow Food*

Metodologia

Attraverso il reperimento della documentazione disponibile (dati, orientamenti progettuali, attività e politiche) e la somministrazione di interviste a responsabili e referenti di progetto dei casi studio individuati dal documento di progetto¹, abbiamo effettuato una ricostruzione delle attività condotte da SF e che coinvolgono le comunità del cibo in Italia così come nel resto del mondo (paragrafo 1.1). Successivamente, abbiamo analizzato il quadro di riferimento teorico in cui s'inseriscono le azioni di SF, tra cui anche la cooperazione allo sviluppo (paragrafo 1.2). Una volta identificati gli elementi che compongono il quadro concettuale e le attività realizzate dell'associazione, abbiamo individuato alcune chiavi di lettura per provare a leggere il modello delle comunità del cibo proposto da SF e confrontarlo con altri modelli di sviluppo rurale proposti nelle strategie e nelle attività di cooperazione internazionale allo sviluppo (nelle sue diverse forme) evidenziandone i caratteri di criticità, di originalità e le potenzialità inesprese (paragrafo 1.3).

FASE/CAPITOLO 2

Indicazioni per la valutazione e il monitoraggio della sostenibilità dei progetti realizzati

- 2.1. La sostenibilità del modello: componenti ambientali, economiche e sociali*
- 2.2. Una griglia di indicatori per una valutazione trasversale di sostenibilità*
- 2.3. Proposte operative da un primo tentativo di applicazione della griglia*

Metodologia

Nell'ambito della fase validazione/valutazione, intendendo con essa un processo da attuare nelle diverse fasi progettuali e non unicamente ex post, abbiamo identificato gli elementi che definiscono la sostenibilità del modello (ambientale, economica e sociale) e gli adattamenti che esso subisce a seconda di dove venga adottato (paragrafo 2.1).

Attraverso l'elaborazione di una griglia di indicatori di sostenibilità (di tipo sia quantitativo che qualitativo), in cui sono state esplicitate le componenti e le variabili chiave del modello "comunità del cibo" (2.2) e la sua applicazione ai casi studio selezionati nell'ambito del progetto, abbiamo quindi definito uno "stato zero" e una metodologia per future attività di monitoraggio e valutazione (paragrafo 2.3).

1. Il percorso di Slow Food dall'Italia all'Africa

Partiamo da una prima considerazione: SF non è un soggetto tradizionale della cooperazione, ma con le sue attività, opera anche in questo campo. Pur non essendo formalmente una Ong o un'associazione che ha la cooperazione allo sviluppo nella sua ragion d'essere, e pur non auto-riconoscendosi come soggetto di essa (come emerso da numerosi colloqui con membri di SF), nei fatti svolge un'attività di accompagnamento, supporto, messa in rete e promozione dello sviluppo rurale nei territori al Nord come al Sud del mondo. Queste attività svolte da SF attraverso una filosofia ben definita, nei "Paesi in via di sviluppo" (Pvs) in particolare, hanno luogo nello stesso ambito di lavoro degli interventi compiuti dai tradizionali soggetti della cooperazione allo sviluppo (agenzie governative, organizzazioni internazionali, Ong, enti locali e altri attori della cooperazione decentrata).

Questa è l'ipotesi di partenza da cui si sviluppa la presente ricerca.

La via che conduce l'associazione alla cooperazione segue infatti un percorso eterodosso rispetto alle altre organizzazioni che operano nel settore. SF si struttura, in Italia, a partire dagli anni ottanta come associazione eno-gastronomica e culturale le cui finalità sono:

- l'educazione al gusto, all'alimentazione, alle scienze gastronomiche.
- la salvaguardia della biodiversità e delle produzioni alimentari tradizionali a essa collegate: le culture del cibo che rispettano gli ecosistemi, il piacere del cibo e la qualità della vita per gli uomini.
- la promozione di un nuovo modello alimentare, rispettoso dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità culturali, capace di avvicinare i consumatori al mondo della produzione, creando una rete virtuosa di relazioni internazionali e una maggior condivisione di saperi.

Tali obiettivi, che coinvolgono le comunità del cibo, sono perseguiti attraverso diversi strumenti progettuali (Arca del Gusto¹, Presidi², orti³...) che operano su:

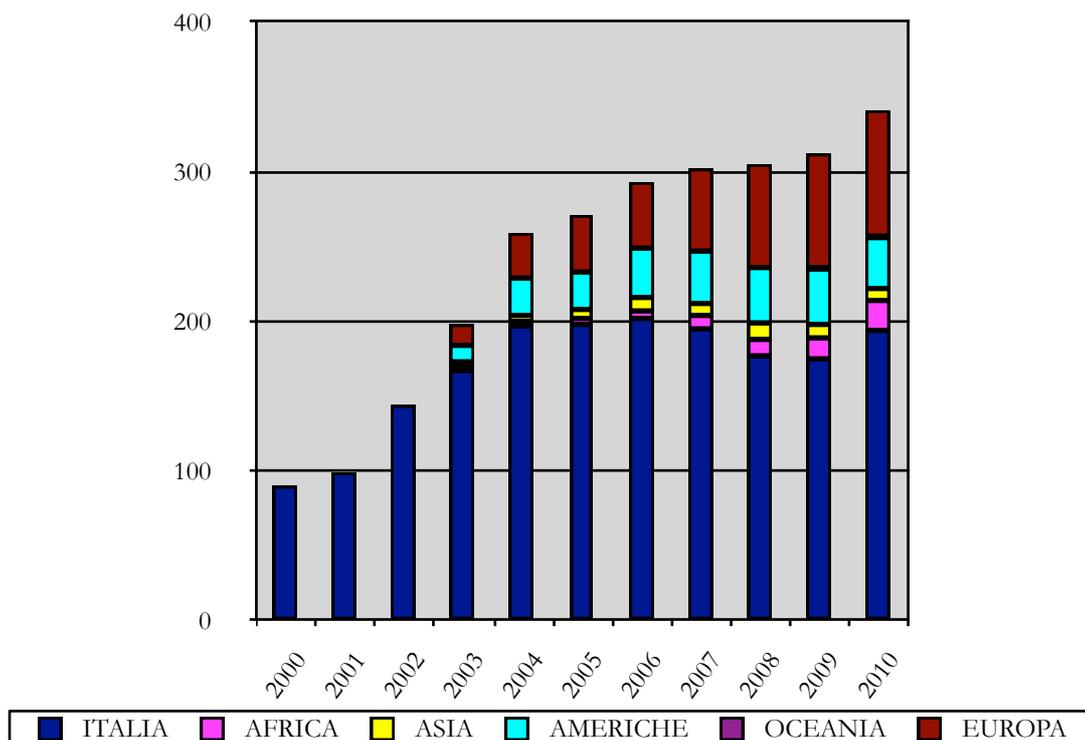
- rafforzamento delle filiere locali,
- riscoperta e catalogazione dei saperi tradizionali,
- promozione del cibo locale come strumento per garantire la sicurezza alimentare, valorizzare le specie e le razze autoctone, aiutare contadini, pastori e pescatori a uscire dall'isolamento sociale e commerciale,
- rafforzamento della consapevolezza e autostima dei produttori.

¹ Un'ideale imbarcazione-rifugio che viaggia per il mondo in soccorso delle piccole produzioni di eccellenza gastronomiche minacciate dall'agricoltura industriale, il degrado ambientale e l'omologazione. Il progetto nato nel 1996, cerca, cataloga e segnala sapori che devono essere salvati da situazioni di rischio, ma che al contempo sono ancora vivi e hanno concrete potenzialità. La Commissione Scientifica dell'Arca valuta salumi, formaggi, cereali, ecotipi vegetali e razze locali attraverso precisi criteri di selezione: l'eccellenza gastronomica, il legame con il territorio, l'artigianalità e il rischio di estinzione. Oggi l'Arca del Gusto ospita più di 1050 prodotti in 69 paesi.

² I Presidi (Presidia, singolare Presidium) sono nati per sostenere le produzioni locali a rischio di estinzione, proteggere regioni ed ecosistemi unici, recuperare tecniche di lavorazione tradizionali, salvaguardare razze animali e varietà vegetali autoctone. Il progetto rappresenta la naturale emanazione dell'Arca del Gusto (vedi nota 1), ma rispetto a quest'ultimo coinvolge direttamente i produttori nella valorizzazione dei prodotti, offrendo assistenza tecnica per migliorare la qualità, organizzando scambi fra diversi paesi, promuovendo non solo i prodotti, ma anche i loro territori, individuando nuovi canali di distribuzione (a livello locale e internazionale). Fino a oggi sono stati creati oltre 350 Presidi in tutto il mondo, coinvolgendo più di 10.000 piccoli produttori.

³ SF ha sviluppato in Italia, dal 2000, il progetto "Orto in condotta", rivolto principalmente agli istituti scolastici con l'intento di avviare una forte azione di educazione alimentare partendo dalle giovani generazioni.

Grafico 1: Diffusione del progetto Presidi nel corso del tempo



Fonte: elaborazione degli autori su dati concessi da Slow Food

L'attuazione degli interventi prevede il coinvolgimento delle comunità del cibo⁴, non solo in qualità di beneficiarie dell'azione, ma di insieme di soggetti che con i loro patrimoni conoscitivi contribuiscono alla progettazione e realizzazione degli interventi.

Nei primi anni di vita la sua azione si sviluppa esclusivamente in Italia, ma gradualmente l'idea che la conservazione delle specificità del cibo locale, delle tradizioni contadine e dei saperi delle comunità possano giocare un ruolo fondamentale per proteggere gli ecosistemi e per promuovere una produzione sostenibile, si diffonde in Europa e poi nel resto del mondo. Oggi l'associazione conta oltre 100.000 soci e oltre 1000 Convivia⁵ in 153 paesi.

Il modello di sviluppo promosso dall'associazione trae origine dal luogo in cui SF nasce. L'esperienza di forte rilancio economico vissuta dalle Langhe, da territorio contadino povero e abbandonato a fiorente e ricco, basato sull'importanza della diversificazione delle produzioni locali (in particolare del vino), e la loro valorizzazione proprio in quanto specifiche di quel territorio, può essere visto come esempio virtuoso di quell'enfasi sull'arricchimento dovuto alla specificità di un prodotto e del suo territorio che costituisce uno dei cardini del discorso di SF. La diversificazione delle piccole produzioni di qualità

⁴ Tutte le persone coinvolte in una catena produttiva alimentare che siano storicamente, socialmente o culturalmente legate ad una determinata area geografica e ad un prodotto rappresentativo dell'area stessa: i cuochi, gli agricoltori, chi conserva i semi, i pescatori, i raccoglitori di piante selvatiche, gli allevatori, i ricercatori. I membri di una comunità del cibo operano nell'ambito della produzione sostenibile su piccola scala di prodotti di qualità. Condividono i problemi causati dall'agricoltura intensiva e dalla standardizzazione imposta da un'industria alimentare rivolta al mercato di massa.

⁵ I Convivia (chiamati in precedenza condotte in Italia e denominati Convivia a partire dal Congresso Internazionale di Venezia del 1990) sono le strutture associative locali di SF. Sono gruppi di soci che dedicano volontariamente il loro tempo ed energia per diffondere la filosofia dell'associazione e per tradurla in realtà. A seconda delle proprie inclinazioni e della propria immaginazione, ciascun Convivium organizza una serie di eventi che vanno dalle semplici cene e degustazioni, dove i soci si riuniscono per condividere la gioia quotidiana del cibo, alle visite ai produttori e alle fattorie locali, alle conferenze e discussioni, ai festival cinematografici, ai corsi di educazione al gusto per bambini e adulti, alla promozione dei Mercati della Terra e delle CSA (Community Supported Agriculture) e a molti altri eventi e progetti volti a far conoscere i cibi e i produttori locali. I Convivia creano reti fra tutti coloro che sono interessati a una gastronomia basata sull'idea che mangiare è un atto agricolo così come produrre è un atto gastronomico.

viene vista come virtuosa in quanto opposta all'omologazione tipica della produzione industriale: per rimanere all'esempio, se si producesse solo un generico "vino rosso" (dalle caratteristiche standard), un territorio come quello delle Langhe non avrebbe conosciuto quello sviluppo dovuto invece alla valorizzazione dei vari vitigni autoctoni (Barbaresco, Barolo, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, ecc...).

Lo stesso argomento può essere utilizzato per l'intero territorio italiano, che fa delle proprie specificità territoriali un elemento di grande forza.

In questo senso possiamo vedere come i progetti⁶ inizialmente pensati per la realtà italiana vengono adattati ai diversi contesti, compresi quelli dei Pvs.

L'economia dei Pvs è spesso basata su un'agricoltura di tipo monoculturale. In passato, infatti, quando molti di questi territori erano ancora colonie, si svilupparono le produzioni agricole tipiche del luogo, destinate all'export che ancor oggi vengono spesso indicate, da molti economisti, come i soli mezzi di sostentamento e sviluppo dell' economia. Questi Paesi sono perciò costretti a esercitare una forte pressione sul loro patrimonio naturale, per riuscire a ottenere un minimo di risorse per mitigare, con scarsi effetti, la grave situazione in cui versano, con danno per le generazioni presenti e future.

Le politiche fortemente protezionistiche degli Stati Uniti e dell'Europa verso i prodotti cerealicoli e tessili hanno ulteriormente aggravato tale situazione in quanto molti Paesi industrializzati – tra cui quelli europei con la Politica agricola comunitaria (Pac) – attraverso le sovvenzioni alle esportazioni, consentono ai produttori nazionali di collocare le proprie merci sui mercati dei Pvs con un prezzo inferiore al costo di produzione, schiacciando i produttori locali. Così facendo i Pvs vedono come unica possibilità di esportazione prodotti come caffè, tè, anacardio, cotone, banane e altri che non hanno possibilità di essere coltivati nelle aree del Nord del mondo e sono costretti a comprare sul mercato internazionale i cereali con cui sfamarsi, che nel corso del tempo hanno visto aumentare il loro prezzo.

Ne deriva, pertanto, una crescente dipendenza alimentare, per il fatto che il reddito ottenuto dalle produzioni esportate è spesso inferiore al denaro necessario ad acquistare i cereali non più prodotti internamente. Vi è stata di conseguenza una costante riduzione della percentuale di terra destinata all'agricoltura di sussistenza, per favorire l'espansione delle colture da esportazione, sulle quali però lucrano solo pochi latifondisti e gli esportatori. Questa élite, che si è andata man mano costituendo anche con azioni di *landgrabbing*, blocca di fatto la possibilità di modificare l'assetto delle colture ed è inoltre evidente che il misero compenso dato ai contadini rappresenta solo pochi punti percentuali del prezzo finale. Inoltre, la coltivazione intensiva e la messa a coltura di nuove terre determina un progressivo impoverimento delle risorse naturali, causando la desertificazione di vaste aree coltivabili e la distruzione di foreste o di aree boschive.

Alla luce della situazione sopra sintetizzata è parso importante a SF che l'applicazione anche nei Pvs dei concetti cardine della sua filosofia potesse portare alla nascita di nuove vie di sviluppo, uno sviluppo dolce, magari più lento, con tassi di crescita modesti, diffuso, legato alla vocazione del territorio e delle popolazioni. Tale percorso passa anche attraverso la mitigazione di uno dei rischi maggiori della globalizzazione che è quello di un'omogeneizzazione culturale, intesa come perdita o non valorizzazione delle singole identità.

In questo senso i contesti del Sud dove vengono realizzati i progetti di SF possono essere assimilati alle aree marginali del Nord, in cui si ripropongono, secondo dinamiche diverse e più complesse, le stesse problematiche di spopolamento, emigrazione, abbandono che si verificano nelle campagne e nelle zone montane d'Europa. Infatti, come l'economia di una valle in Europa può essere salvata dal recupero di una tradizione casearia locale divenuta economicamente insostenibile, ma che grazie al lavoro su un Presidio può tornare al centro dell'attenzione ed essere in grado di sostenere di nuovo l'economia locale, così il lavoro su un prodotto tipico del Sud può contrastare la fuga verso le città o i viaggi della disperazione verso l'Europa di chi da quei luoghi proviene e non riesce a vedervi nessun futuro possibile.

Nelle intenzioni di SF i microinterventi proposti nel Sud del mondo hanno il valore fondamentale di saper restituire dignità e orgoglio a tradizioni e territori che tendenzialmente vedono tutto ciò che è occidentale come migliore in assoluto. I contadini dei Pvs con cui SF è entrata in contatto inizialmente

⁶ In particolare Presidi e orti.

si stupiscono di fronte all'interesse manifestato per i loro prodotti e le loro tradizioni, ma poi progressivamente questo interesse dà loro una spinta per riconsiderare quello che prima vedevano come antico, vecchio e superato riconoscendovi invece qualcosa di unico, loro e di nessun altro, e quindi di valore.

Si parte quindi da azioni basate su una filosofia comune, che però sanno adattarsi ai singoli contesti, utilizzando vademecum e linee guida, che tracciano percorsi e obiettivi generali che vengono poi "calibrate" in base al contesto di realizzazione del progetto. Il modo di operare dell'associazione, pur ispirato dai medesimi principi, si adatta sia al Nord che al Sud del mondo e questo porta alla creazione di una rete di interventi con obiettivi comuni, che si concretizza in scambi di informazioni/saperi fra comunità e azioni sinergiche per la promozione della filosofia del "mangiare locale". Rimangono quindi invariati anche i passaggi fondamentali per l'individuazione delle aree in cui sviluppare un'attività progettuale quale un'approfondita analisi del contesto ambientale, sociopolitico e culturale e l'individuazione del referente del progetto denominato fiduciario in qualità di coordinatore degli attori locali e interlocutore di SF.

La nascita della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus nel 2003 s'inserisce in questo percorso per dotare l'associazione di un braccio operativo per lo sviluppo di progetti per la tutela della biodiversità e la valorizzazione delle produzioni locali in tutto il mondo.

Scrivono Piero Sardo (Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità) nell'introduzione al Bilancio sociale 2008: "...La nostra Fondazione si occupa solo di agricoltura locale e di educazione alimentare: dunque non si dà obiettivi strutturali che vanno al di là delle nostre possibilità. [...] Noi possiamo trasferire alle comunità locali piccoli interventi di supporto formativo, di valorizzazione, di sostegno agronomico, in grado di sostenere filiere locali a rischio di estinzione. Vogliamo favorire forme di coltura tradizionali, capaci di ricucire i legami sempre più fragili tra contadini, pescatori, allevatori e territori di origine. [...] Per questo siamo convinti della bontà e dell'utilità della nostra strategia e dei nostri progetti: perché camminano esattamente sulla misura delle nostre gambe, ma hanno la capacità di guardare molto lontano".

Sin dalla sua nascita, la Fondazione si avvale di personale tecnico e di consulenti per il supporto degli interventi nelle varie aree e avvia canali di finanziamento che passano anche attraverso la partecipazione a bandi di finanziamento pubblici per progetti di cooperazione⁷. I fondi così ottenuti si sommano alle risorse reperite tramite donatori pubblici e privati, o tramite attività di *fundraising*, o attraverso il sostegno dei Convivia SF. La Fondazione partecipa a questi bandi "come partner o, più raramente, come capofila, apportando la propria esperienza tecnica e organizzativa e, soprattutto, la capacità di comunicazione e amplificazione della rete SF e di Terra Madre"⁸ (Bilancio sociale 2009, p.12).

I progetti già esistenti (principalmente i Presidi in Italia) vengono dunque inseriti a partire dal 2003 nell'azione della Fondazione, e a questi si aggiunge un rafforzato interesse per altri territori europei ed extraeuropei, tra cui l'Africa.

Nel caso specifico del continente africano, la filosofia di SF evidenzia la sua elasticità. Pur mantenendosi invariata nell'approccio, nelle finalità e nei metodi, cambiano i rapporti di forza tra le finalità individuate e vengono identificate quali azioni prioritarie quelle legate alla lotta alla povertà e il raggiungimento della sicurezza alimentare attraverso la riappropriazione delle tradizioni agricole locali.

Uno dei principi di fondo di tale filosofia è infatti il rispetto e la valorizzazione della cultura locale, e, insieme, della biodiversità. In questo contesto, accanto al progetto dei Presidi, che si è concretizzato in 20 realtà di 10 paesi del continente, si è deciso di sviluppare ulteriormente la creazione di orti,

⁷ In particolare quelli che hanno come finalità la tutela della biodiversità, la sicurezza alimentare, il rafforzamento delle economie locali, la promozione di un'agricoltura sostenibile e la sensibilizzazione dei consumatori.

⁸ Terra Madre è una rete costituita da tutti coloro che vogliono preservare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione (consumatori, chef e cuochi, scuole, enti di ricerca, organizzazioni non governative, associazioni, giovani..) concepita per proteggere, sostenere e dare voce ai piccoli produttori, ma anche per cambiare il sistema che li danneggia, unendo le forze di tutti coloro che - con le proprie scelte quotidiane - possono influenzare le politiche future.

attraverso il progetto “Mille orti in Africa”. L'orto diventa così il lavoro esemplare di SF in Africa: se infatti il Presidio, grazie alle storie che racconta, acquista un'eco decisiva, spesso anche al di fuori dei confini della comunità o dello Stato che lo ospita, trasformandosi in un simbolo che trascende l'impatto reale del progetto nella comunità, l'orto rimane un lavoro destinato esclusivamente a coloro che quotidianamente si impegnano per mantenerlo.

Quello dell'orto si rivela un piccolo modello virtuoso, proprio in virtù della sua agilità: più veloce da attivare rispetto a un Presidio, perfetto per coinvolgere le giovani generazioni (bambini compresi), e più facilmente replicabile (realizzare 1000 orti è fattibile, realizzare 1000 Presidi allo stato attuale probabilmente no).

Negli orti le comunità agiscono a tutela della biodiversità attraverso la condivisione dell'esperienza educativa data dalla coltivazione di prodotti tradizionali e locali, l'utilizzo di tecniche sostenibili, il coinvolgimento dei giovani e la conoscenza proveniente dagli anziani.

Si intende così contribuire da un lato al miglioramento della dieta, attraverso la valorizzazione di varietà locali di vegetali (frutta e verdura) presso popolazioni che si nutrono sostanzialmente di cereali e legumi, e dall'altro a esaltare il carattere educativo dell'esperienza, inteso come conoscenza delle varietà locali e delle tradizioni e come consapevolezza di un rapporto sano e fecondo con la terra.

Non da ultimo, è forte anche nel caso degli orti il valore economico-sociale. La sussistenza garantita dall'orto libera chi lo coltiva dalla dipendenza da altre fonti esterne e può rappresentare una nuova e gratificante opportunità lavorativa per le giovani generazioni.

1.2. Il quadro concettuale di riferimento dell'azione di Slow Food

Il punto di partenza e di arrivo del lavoro di SF è sempre stato il cibo. Sui temi a questo connessi, quali l'agricoltura, l'allevamento e la trasformazione degli alimenti, l'associazione ha fondato fin dalle sue origini la sua ragion d'essere e le sue strategie. Ma se all'inizio il cibo veniva considerato soprattutto in un'ottica eno-gastronomica, e quindi la riflessione era soprattutto sulla qualità del cibo stesso e sul recupero di ricette e di sapori tradizionali, nel corso degli anni altri elementi sono entrati in gioco. I temi legati al binomio agricoltura e ambiente hanno acquistato un peso sempre maggiore nell'equilibrio delle varie questioni e la componente sociale, che da subito è risultata elemento fondante del percorso, ha contribuito e stimolato da parte di SF un processo di avvicinamento a temi e modus operandi della cooperazione.

Se quindi appare chiaro che il cibo è l'origine del pensiero e dell'azione di SF, la ricostruzione degli elementi che sono progressivamente entrati a far parte del retroterra culturale dell'associazione è un'operazione più complessa. L'evoluzione della riflessione maturata in seno a SF è passata attraverso un confronto a tutto tondo su alcuni temi (Figura 2), spesso affrontati separatamente nel dibattito scientifico e politico, tra cui i principali da noi individuati riguardano:

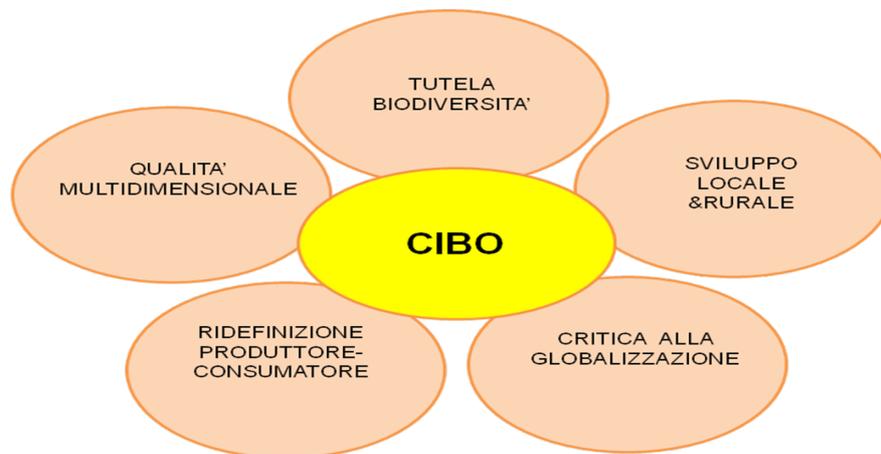
- la tutela della biodiversità (paragrafo 1.2.1.)
- la ricerca di un nuovo concetto di qualità (paragrafo 1.2.2.)
- il rapporto produttore-consumatore (paragrafo 1.2.2.)
- lo sviluppo locale e rurale (paragrafo 1.2.3.)
- la critica alla globalizzazione (paragrafo 1.2.3.).

Oggi il discorso culturale e politico di SF fa riferimento a tutti questi ambiti, ma li rielabora e integra in una filosofia originale e specifica, restituendone una visione di tipo olistico (paragrafo 1.3.4.). Le differenti componenti vengono re-interpretate e messe in relazione fra di loro (Figura 3) con l'obiettivo di realizzare progetti sostenibili a partire da un cibo “buono, pulito e giusto”⁹.

⁹ Lo slogan sintetizza i tre elementi fondamentali che sono alla base della qualità alimentare secondo SF. Il *buono* ha a che fare con il gusto: è buono ciò che dà piacere ai sensi; il cibo *pulito* è prodotto e consumato in maniera rispettosa dell'ecosistema, degli animali, della biodiversità e del paesaggio; il *giusto* è un concetto legato all'organizzazione del lavoro e del mercato, che devono garantire prezzi accessibili ai consumatori e condizioni di vita dignitose ai produttori, rispettandone cultura e territori.

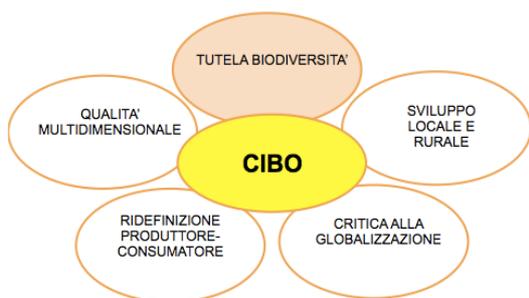
Nei seguenti paragrafi cercheremo dunque di esplicitare come SF si sia inserita all'interno di ognuno di questi filoni di dibattito, e come sia arrivata a rielaborare e restituire una propria posizione, riprendendo e legando ciascuno di questi aspetti in modo del tutto originale, se pur non scevro da critiche.

Figura 1: Schema di sintesi degli elementi che compongono il retroterra culturale dell'evoluzione della strategia di SF



Fonte: elaborazione degli autori

1.2.1. La biodiversità e la tutela della multifunzionalità degli agro-ecosistemi



In seguito al Summit della Terra di Rio de Janeiro su ambiente e sviluppo e all'adozione della Convenzione sulla diversità biologica nel 1992, per i soggetti che con competenze diverse si occupano di ambiente (organismi internazionali, Stati, associazioni ambientaliste...), l'integrazione della conservazione della biodiversità all'interno delle proprie strategie e azioni è divenuta un elemento imprescindibile. La condizione sempre più preoccupante dello stato della biodiversità a livello mondiale ha reso necessarie azioni di pianificazione per la tutela e difesa della stessa, differenziate a seconda del campo di applicazione e del livello di biodiversità preso in considerazione (risorse genetiche, specie, ecosistemi, paesaggi).

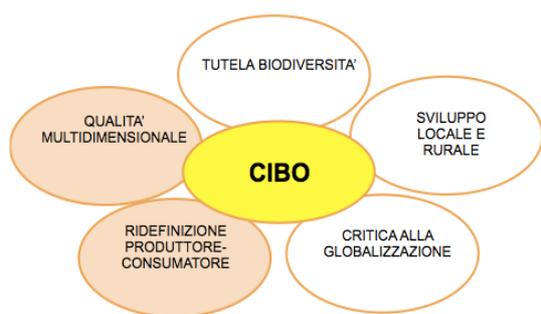
SF inizia a occuparsi specificatamente di biodiversità nel 1997, distinguendosi tuttavia fin da subito nel panorama delle organizzazioni e istituti di ricerca che trattano il tema. La decisione di dedicarsi alla tutela della biodiversità del cibo ha reso evidente fin da subito come sia in realtà arbitrario e semplicistico guardare alla biodiversità in maniera settoriale, e sia necessario un approccio complesso e sistemico che tenga conto di tutte le componenti della biodiversità del cibo: la biodiversità delle produzioni agricole (varietà, ecotipi, razze autoctone e popolazioni selezionate dall'uomo nel corso dei secoli), la biodiversità alimentare costituita dalla varietà dei prodotti trasformati tradizionali e la biodiversità selvatica (data dal prelievo di alimenti vegetali con la raccolta e di animali con la caccia). L'uomo, attraverso l'adozione di un modello di produzione agro-industriale, sta abbandonando antiche varietà locali di frutta, verdura e cereali, e sta sostituendo razze tradizionali di bovini, ovini, suini con ibridi moderni. Questo porta un attacco mondiale alla ricchezza degli stati e al grado di consapevolezza dei popoli, in nome di una presunta razionalizzazione degli allevamenti e delle colture per una maggiore redditività.

Ciò che l'uomo nel corso di 10000 anni ha sapientemente e pazientemente selezionato creando a suo specifico uso e consumo una straordinaria biodiversità, oggi viene progressivamente cancellato proprio per sua stessa mano. E se il collasso delle colture locali in Italia come in Europa implica, per ora, la perdita di valori, tradizioni, servizi forniti dagli ecosistemi (sempre più quantificabili in danni di

immenso valore anche economico), nei paesi poveri significa la perdita totale della sovranità alimentare, con conseguenze che, a fronte degli attuali rincari dei prodotti agricoli, rischiano di degenerare in una spaventosa tragedia alimentare.

Su questo doppio fronte si sviluppa l'attività di SF; rafforzando il legame tra gli agricoltori e la loro terra, e valorizzando le produzioni tipiche e tradizionali. Anche attraverso la ricerca di un'adeguata remunerazione commerciale, l'associazione mira ad accrescere e in alcuni casi a ricostruire una dignità culturale per i piccoli produttori, che agisca come incentivo per la continuazione delle loro attività e rivitalizzi le piccole economie locali. In particolare SF sviluppa le sue attività a tutela delle aree marginali: in esse si trovano infatti le produzioni tradizionali più interessanti, perché meno adatte allo sviluppo intensivo e perché spesso in condizioni difficili (isolamento, clima ostile, grandi altitudini, ecc...), si è particolarmente sviluppato l'ingegno del contadino.

1.2.2. La qualità narrata per una ri-definizione della relazione produttore-consumatore



Il discorso della qualità in relazione al settore agroalimentare è complicato e comporta la necessità di affrontare tematiche di non facile approccio. La complessità è dovuta innanzitutto alla difficoltà di identificare, in maniera precisa e corretta, cosa si intenda per qualità in questo settore. Non è più sufficiente definire la stessa come l'attitudine a mantenere nel tempo degli standard qualitativi predeterminati sia per i processi che per i prodotti. Nel settore agroalimentare questo concetto assume connotazioni profondamente diverse e a volte contrastanti, che rendono evidente la necessità di

trovare una definizione più esaustiva.

Questo perché la qualità di un prodotto alimentare è multiforme ed è dovuta alle molteplici caratteristiche dei prodotti stessi: il prodotto agro-alimentare deriva da un insieme di fattori sociali, storici, culturali, territoriali unici e difficilmente standardizzabili e allo stesso tempo è il frutto di una lavorazione tecnica e tecnologica che, al giorno d'oggi, deve essere in qualche modo controllata e certificata. Può derivare quindi dal rispetto nel tempo delle procedure dettate dalla tradizione di un certo luogo, dalla sua sicurezza in termini igienici, dalla sua provenienza. O ancora la qualità può derivare dall'adempimento di tutta una serie di requisiti previsti da normative comunitarie o nazionali, sia obbligatorie che volontarie, quali i Regolamenti comunitari sui Marchi di Qualità, la normativa sui prodotti Biologici, le disposizioni sui prodotti Tipici e Tradizionali, la legislazione sugli OGM che tuttavia fanno a loro volta riferimento a diverse accezioni di essa. Oppure si può far riferimento alla qualità ambientale, considerando l'impatto ambientale di un prodotto alimentare in tutte le fasi del suo ciclo di vita, o la qualità sociale, considerando le condizioni sociali della produzione, il rispetto dei diritti dei lavoratori e l'equità sociale nella distribuzione dei proventi dalla produzione e commercializzazione. La nozione di qualità si può infine estendere parlando di qualità territoriale di un prodotto alimentare, considerando il significato che quel prodotto può rappresentare per un determinato territorio, considerando il complesso intreccio di relazioni culturali e culturali che legano produttore e consumatore con la storia, la geografia di un luogo, saperi e tradizioni.

SF s'inserisce nel dibattito della ricerca di un concetto più completo di qualità con l'introduzione del concetto di "qualità narrata". Poiché la qualità non è sintetizzabile in etichette o indicatori, data la complessità dei fattori che essa deve tenere in conto (conoscenze del territorio, tecniche di trasformazione, ricette, caratteristiche organolettiche, gustative e nutrizionali), e nessuno di questi può essere considerato singolarmente, è necessario il racconto per una comunicazione che venga considerata esaustiva. Questo concetto complesso e innovativo della qualità secondo SF, maturato nell'arco di vent'anni di esperienza sul campo grazie al lavoro svolto a diretto contatto con centinaia di comunità di piccoli produttori, rappresenta sicuramente uno degli aspetti che più caratterizzano l'associazione rispetto ad altre organizzazioni che si occupano di cibo e agricoltura.

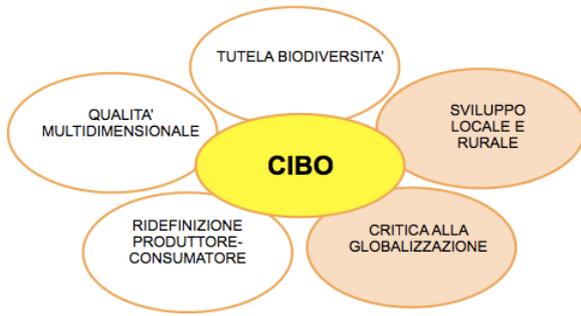
La qualità è infatti spesso misurata unicamente con analisi chimico-fisiche, panel di degustazione o, comunque, con parametri qualitativi e definiti. Si tratta di un approccio tecnico che, se è valido in un contesto comparativo e oggettivo, non tiene tuttavia conto di tutto ciò che sta alle spalle di un prodotto locale che si è sviluppato in secoli di storia. Nell'accezione SF la qualità di un prodotto alimentare è invece il frutto di una narrazione. Prende le mosse dall'origine del prodotto (a seconda dei casi può essere il luogo di domesticazione o diversificazione di una specie; il luogo di adattamento e naturale evoluzione di una varietà o di una razza; il luogo di sviluppo di una tecnica di coltivazione o di trasformazione), e poi considera le caratteristiche dell'ambiente, le conoscenze sul territorio (nella comunità), la reputazione locale di cui il prodotto gode, le tecniche di trasformazione, le ricette, i metodi di conservazione e di commercializzazione, la sostenibilità ambientale e, naturalmente, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. La degustazione – possibilmente comparata – rimane uno strumento imprescindibile per la valutazione qualitativa dei prodotti ma è molto importante tener conto del suo carattere relativo. Ogni degustazione è infatti sempre condizionata dalle abitudini e dalla cultura personale del degustatore, riconosciuta nel contesto in cui il prodotto circola ed è riconosciuto. Il lavoro svolto nei Presidi africani, finalizzato al miglioramento della qualità del prodotto finale (ma anche del processo produttivo, della sostenibilità ambientale, del trattamento economico dei produttori, ecc...), più che al suo riconoscimento iniziale, ben sintetizza l'evoluzione del concetto di qualità maturato nel corso degli anni in seno all'associazione. Anzi, proprio dal confronto con realtà diverse, il significato di qualità si è arricchito delle sfumature del buono, pulito e giusto.

La narrazione può così restituire un valore competitivo a prodotti che altrimenti rischierebbero di uscire dal mercato (perché provenienti da aree marginali, disponibili in piccola quantità...). Attraverso la narrazione, si viene a creare un legame tra produttore e consumatore, che eleva il consumatore al rango di co-produttore. Non più dunque un consumatore passivo, ma che grazie al racconto viene stimolato a interessarsi a quanti producono il suo cibo, al modo in cui ha luogo questo processo, ai problemi dei produttori. Diventando parte del processo di produzione, rafforza la comprensione di quella che è la multidimensionalità del concetto di qualità, sintetizzato nel motto "Buono, Pulito e Giusto".

Oltre a questo avvicinamento tra produttore e consumatore, più di tipo concettuale ma con evidenti ricadute empiriche, SF promuove una riduzione della distanza fisica che intercorre fra le due categorie di soggetti. Questo avviene attraverso la ricerca di percorsi alternativi di sbocco per i prodotti dei Presidi (in particolare) e degli orti, con la finalità di ridurre l'incremento dei prezzi lungo la catena distributiva del prodotto e la presenza di squilibri nei rapporti di scambio. La realizzazione di una filiera corta in senso territoriale o perlomeno accorciata in senso funzionale, oltre ai vantaggi riconosciuti in letteratura (Bullock et. al., 2000; Hilchey et. al., 2000) dal punto di vista economico (prezzi dei beni alimentari più contenuti per gli acquirenti e più remunerativi per i produttori), ambientale (riduzione dei consumi energetici e dell'inquinamento legato al trasporto e alla frigo-conservazione, soprattutto nel caso di una filiera corta territoriale) e sociale (controllo diretto del prezzo e della qualità da parte dei consumatori, maggiore freschezza e salubrità dei prodotti deperibili, rapporto di fiducia e scambio di informazioni senza intermediari tra produttori e consumatori), accresce e in qualche caso riconsegna ai produttori un ruolo attivo nel sistema del cibo, specie nei paesi poveri dove è più forte la polarizzazione dei prezzi tra produzione e consumo¹⁰.

¹⁰ A causa di squilibri nella forza contrattuale e asimmetrie informative tra singoli piccoli agricoltori e grandi imprese (spesso multinazionali) acquirenti di prodotti agricoli e/o fornitrici di mezzi tecnici per l'agricoltura.

1.2.3. Sviluppo locale, territorialità e approccio bottom-up



Negli ultimi due decenni, il tema dello sviluppo locale ha progressivamente assunto un'importanza centrale, non solo dal punto di vista teorico e della ricerca, ma anche dal punto di vista politico, operativo e delle pratiche, evidenziando l'importanza delle specificità locali nei processi di sviluppo.

Sebbene dalla letteratura in materia (Dematteis, 1995, Trigilia, 2001; Becattini, Sforzi, 2002), non emerga una definizione univoca e condivisa del termine, le diverse accezioni convergono nel riconoscere lo sviluppo locale come il risultato di un processo di interazione tra soggetti locali (pubblici, privati e loro

variegated partnership) che condividono in modo implicito o esplicito alcune visioni di sviluppo per la valorizzazione di risorse e "ricchezze" territoriali di vario tipo (materiali e non) di cui dispongono. Tali attori, proprio per la loro prossimità spaziale e la conoscenza del territorio, per il coinvolgimento e i legami (di fiducia, identitari ecc.) che hanno con esso, riescono ad avviare e gestire dinamiche positive di cambiamento in modo relativamente autonomo e localmente specifico. In questa prospettiva lo sviluppo locale si salda fortemente con le tematiche del decentramento territoriale e della partecipazione. Rappresenta un'alternativa ai modelli e alle politiche di sviluppo "calate dall'alto e dall'esterno", di cui alcuni progetti di cooperazione internazionale si sono fatti portatori.

Il successo del tema ha consolidato nel dibattito internazionale alcune parole chiave, che sono diventate parte della strategia di SF come la territorialità e l'approccio *bottom-up* allo sviluppo (Petrini, 2001).

Nella visione e nell'azione portata avanti da SF attraverso i progetti dei Presidi e degli orti, nel concetto di *territorialità* si rispecchia la visione di un territorio come un insieme di relazioni fra le comunità insediate, le loro culture e l'ambiente. In questo "territorio", inteso dunque come categoria di ricomposizione, la salvaguardia degli ecosistemi non è in antitesi a quella della società e di un suo sviluppo (anche economico) locale, ma vede le componenti naturale e socioeconomica come due inestricabili aspetti di una dinamica che deve essere considerata nella sua interezza e che, solo se appunto presa nel suo insieme, può arrivare a equilibri veramente sostenibili (Bagliani, Dansero, 2005). Tale territorialità si esprime sia a partire dal gusto, attraverso il quale si intende la capacità del prodotto di esprimere caratteristiche organolettiche legate al territorio di origine, sia attraverso i prodotti¹¹ che devono essere legati alla memoria e all'identità di un gruppo.

Per quanto riguarda invece la riflessione in merito all'approccio *bottom-up* allo sviluppo, l'azione di SF sembra ispirarsi in particolare alle teorie dello sviluppo rurale endogeno e alle esperienze di sviluppo rurale, che vedono nella valorizzazione dell'identità culturale una risposta alla crisi del modello di produzione industriale. Diventa quindi di vitale importanza favorire l'auto determinazione delle opzioni di sviluppo, la valorizzazione delle risorse locali (siano esse risorse naturali, sociali o umane) e il mantenimento in loco del controllo sulla produzione e sui benefici da essa derivati (Slee, 1993). Ciò non vuol tuttavia dire che agenti e istituzioni extraterritoriali siano del tutto esclusi. Lo sviluppo locale è in ogni caso un'interazione di forze locali ed extra-locali, forze esogene ed endogene in tensione fra loro. In un contesto in cui le risorse, le tecniche e le conoscenze locali vengono valorizzate, le introduzioni esogene possono essere decostruite e ricomposte secondo lo "stile locale" per garantire la massima compatibilità con le condizioni, le prospettive e gli interessi locali (van der Ploeg *et al.*, 2000). La decostruzione e la successiva ricomposizione e assimilazione dei fattori esogeni secondo il sentire locale è un punto cruciale della strategia di SF, e in tal senso vanno considerati gli interventi del personale tecnico esterno nei Presidi e negli orti.

Questo vale anche per il concetto di innovazione. Ricostruire filiere locali e valorizzare tecniche e ricette tradizionali non vuol dire rifiutare le innovazioni tecnologiche, quando queste si rivelano utili per

¹¹ Questi possono essere varietà, specie, ecotipi vegetali e popolazioni autoctone o ben acclimatate a un territorio nel breve o medio periodo.

conseguire standard moderni di sicurezza alimentare, e ragionevoli economie di scala. A patto però che tali innovazioni vengano discusse, verificate e accettate da tutta la comunità locale dei produttori.

SF non ostacola la modernità e l'innovazione (nonostante sia stata accusata di farlo), ma si batte contro l'omologazione, la perdita di diversità, la concentrazione della produzione (di semi, di razze animali, di prodotti) nelle mani di pochissimi soggetti. Dunque è fondamentale che l'innovazione sia condivisa dalla comunità, non imposta dal mercato.

L'insieme di azioni di cui SF si fa portatrice, non nasce come tentativo di trovare una risposta antagonista alla globalizzazione, ma rappresenta piuttosto un tentativo di globalizzazione dal basso. In questo processo in cui giocano un ruolo di primaria importanza le "comunità del cibo", è cruciale costruire un modello di sviluppo agricolo su nuove basi, caratterizzato da:

- rifiuto del modello proposto dall'agricoltura di stampo industriale, caratterizzato dal massiccio impiego di elementi esterni: interventi chimici, fisici e biologici;
- valorizzazione del naturale adattamento di varietà, specie ed ecotipi per perseguire nuovamente la stabilità e la sostenibilità dello sviluppo prodotta dai vecchi modelli agricoli.

Partendo dal cibo si rende necessario un riadattamento del concetto stesso di comunità, che secondo l'accezione di SF, comprende tutti coloro che si riconoscono intorno a uno o più prodotti (quindi non solo produttori, ma anche cuochi, giornalisti, accademici, musicisti, ecc.) e che collaborano per creare un'economia del "cibo", nella quale produzione, trasformazione, distribuzione e consumo sono tra loro integrate per garantire sostegno economico, protezione dell'ambiente e salute umana in un determinato territorio. Per quanto la comunità del cibo secondo SF abbia un esplicito riferimento territoriale, considerando la pluralità di relazioni colturali e culturali che legano cibo, popolazione (produttori e consumatori) a un luogo specifico, questa è in realtà una rete che comprende una pluralità di soggetti non necessariamente locali, ma che si adoperano per la riproduzione co-evolutiva del luogo specifico della comunità stessa, attraverso la salvaguardia e la valorizzazione del cibo. Questa prospettiva allontana dai rischi di autarchia e chiusura autoreferenziale, riconoscendo altresì il carattere ibrido e storicamente costruito di qualunque radicamento territoriale.

1.2.4. La visione olistica della strategia e dell'azione di Slow Food

Quelli sopra descritti sono gli elementi fondamentali e imprescindibili dell'approccio di SF, che vengono restituiti all'interno dei progetti in un continuum (Fig. 3), che contribuisce alla creazione di una visione olistica di sostenibilità da parte dell'associazione.

A partire dal cibo¹², riconosciuto come nodo centrale in tutta la sua filosofia, SF crea un tessuto connettivo con gli altri elementi che integrano la sua strategia.

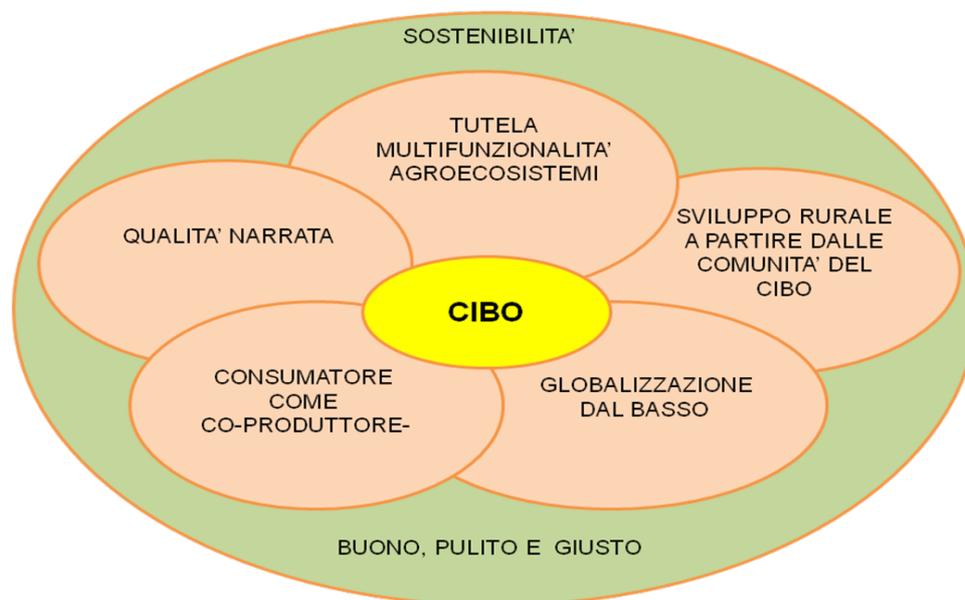
Riscoprendo e valorizzando l'importanza dell'identità culturale espressa nel cibo (Leitch, 2003), l'associazione promuove un'idea di "globalizzazione virtuosa" o come sostiene Meneley (2004) di "sociologia del cibo" che lega l'eco-gastronomia, al consumo responsabile ed alla salvaguardia della biodiversità dei cibi, delle comunità e dei contesti nei quali vengono prodotti. Il cibo così da semplice alimento assume un valore simbolico e politico nello sviluppo di un'identità culturale di una regione o di un luogo, che può diventare ancora più pregnante in periodi di grande cambiamento sociale ed economico¹³. La gastronomia, riconosciuta come una parte dell'eredità locale diventa motore per il

¹² Ed in particolare un cibo prodotto in modo artigianale secondo tradizioni locali consolidate nel tempo, non sofisticato e legato culturalmente ad una regione o località, a sua volta riconosciuta per alcune tipologie proprie (cultura, paesaggio, arte, architettura, ecc.) (Tseng, 2006; Wilk, 2006).

¹³ Il cibo e gli altri beni di consumo hanno avuto per esempio un ruolo centrale come simboli culturali nelle lotte nazionaliste coloniali e post-coloniali. Ad esempio, in Ghana, l'élite è passata dai cibi europei a cibi africani quale identificazione culturale e nazionale; in Messico il mais, prima denigrato dai coloni come un prodotto meno nutriente del frumento farina, è presto diventato centrale nello sviluppo della cucina nazionale messicana; analogamente in Algeria, il pane francese è impregnato di significati complessi che riflettono l'ambiguità post-coloniale.

sostentamento, lo sviluppo e la promozione di economie, che si plasmano e adattano alle comunità e sui luoghi di produzione (Bratec, 2007, Bessiere, 1998)¹⁴.

Figura 2: Schema di sintesi degli elementi che compongono la visione olistica di SF



Fonte: elaborazione degli autori

Lo sviluppo locale viene promosso attraverso azioni mirate alla salvaguardia del territorio e delle tradizioni, all'esaltazione della ruralità, alla presa di coscienza della propria identità culturale, eventualmente anche narrata o descritta da produttori, storici, scrittori e giornalisti, coinvolgendo necessariamente quella pluralità di attori che costituisce la comunità del cibo.

Il ruolo della comunità diventa così fondamentale sia a livello locale, in quanto cellula propulsiva del modello di sviluppo promosso dall'associazione e sia a livello globale come cellula moltiplicativa della strategia di SF per diffondere dal basso la propria visione all'interno della rete di Terra Madre. Parte degli autori presi in considerazione (Grossi, 2010; Sassatelli e Diavolio, 2010; Marescotti et al, 2004; Lotti, 2010; Parkins and Craig, 2009; Peace, 2008; Labelle, 2004) sottolineano l'importanza dei Presìdi e dei grandi eventi internazionali come Terra Madre non solo come un'occasione di confronto tra coltivatori sul patrimonio agroalimentare di cui sono depositari e portatori, ma come strumenti di visibilità del movimento SF. Attraverso il riconoscimento dei patrimoni e dei saperi di cui i prodotti alimentari sono portatori, si rinnova l'attenzione per la sostenibilità ambientale, per gli equilibri planetari, per la qualità dei prodotti della terra, per la dignità dei lavoratori e per la difesa delle culture tradizionali. Inoltre la comunità, attraverso la narrazione del sistema valoriale rappresentato dal prodotto e intrinseco al suo territorio, getta le basi per creare quell'avvicinamento tra produttore e consumatore, necessario per una ristrutturazione dei sistemi di produzione e commercializzazione del settore agroalimentare. Secondo Watts et al (2005) questo fa sì che produzione e consumo diventino dei sistemi "culturalmente" collegati. Non solo ma la graduale eliminazione delle distanze fisiche, sociali e metaforiche può favorire la rispazializzazione e localizzazione dell'economia e delle produzioni e l'incremento delle relazioni di prossimità, favorendo il rinvigorimento della vitalità sociale ed economica rurale e regionale (Anderson e Cook, 2000; Watts et al., 2005).

¹⁴ Bratec (2007) evidenzia inoltre l'importanza del turismo in questo processo: ponendo l'esempio dell'approccio di SF in Slovenia, si indica come anche il "nuovo turismo" (secondo la definizione di Poon, 1994, citato da Van Westering, 1999) sia alla ricerca di quegli spazi dove cibo e bevande sono parte integrante della realtà locale e anzi ne identificano e caratterizzano le peculiarità.

1.3. Una proposta di lettura del modello di cooperazione di Slow Food

Come emerge dall'insieme della letteratura citata nel precedente paragrafo, l'approccio di SF ai temi cardine della propria filosofia di azione è stato oggetto di numerose riflessioni sia in ambito divulgativo che nel dibattito scientifico, con diversi sguardi e approcci disciplinari. Un tema sicuramente meno affrontato dalla letteratura scientifica e divulgativa riguarda invece le azioni e l'intervento di SF nei Pvs e che sostanzialmente prendono forma attraverso i progetti dei Presidi e degli Orti.

Questo può essere in parte ascrivibile al fatto, già precedentemente accennato, che la cooperazione non è l'attività principale dell'associazione, ma fa parte del ventaglio di azioni condotte o che ancora trattandosi di un'attività piuttosto recente, sia in realtà difficile fare considerazioni di portata generale. Se quindi da un lato gli spunti offerti dalla letteratura non appaiono così numerosi, l'opportunità di approfondire con i relativi responsabili di progetto i contesti e le specificità dei sette casi studio (vedi par. 1.3.1) selezionati dal progetto4c4d in cui questa ricerca s'inserisce, ci ha offerto la possibilità di entrare maggiormente nel merito rispetto ai contenuti progettuali delle attività di cooperazione di SF.

Dopo una sintetica presentazione dei casi studio (1.3.1), si cercherà di leggere tali esperienze in modo trasversale (1.3.2) nel tentativo di individuare le caratteristiche che maggiormente connotano l'associazione e la sua strategia all'interno del composito insieme di soggetti che operano in tal campo (1.3.3).

1.3.1. Presentazione dei casi studio

I casi studio oggetto di approfondimento in questa ricerca riguardano sei Presidi e di alcuni orti comunitari, localizzati a loro volta in sette Stati diversi del continente africano. La diversità che caratterizza i casi studio prescelti vuole essere rappresentativa della vasta gamma di prodotti che possono diventare oggetto di un progetto di sviluppo promosso dall'associazione e restituire la significativa copertura geografica raggiunta da questo tipo di iniziative. Inoltre è da sottolineare anche l'estrema varietà dei temi toccati dai progetti SF (pesca, pastorizia, raccolta, coltivazione), esempio concreto di quanto possa essere ampio il raggio d'azione di una riflessione che mette il cibo al centro di tutto.

L'ordine con cui vengono presentati i progetti è di tipo cronologico.

MADAGASCAR

Vaniglia di Mananara

Il Presidio è stato creato nel 2003 in collaborazione con l'ong Intercoopération, l'operatore Dec (Developement Environmental Consultant) e l'Angap (Association Nationale pour la Gestion des Aires Protégées Malgaches). Grazie al sostegno del Presidio, i 900 produttori si sono organizzati in una cooperativa, lavorano per migliorare le tecniche di coltivazione e trasformazione e per promuovere la vaniglia sul mercato. Caratteristica principale di questo Presidio è la localizzazione dei produttori nella Riserva della Biosfera Mananara Nord, fatto che ha contribuito a preservare lo stile tradizionale di produzione e coltivazione e quindi promuovere un sistema di agricoltura sostenibile di protezione dell'ambiente. Nonostante la vaniglia sia una delle spezie più preziose del mondo, i coltivatori ricevono abitualmente solo una piccolissima quota del suo valore di mercato, anche in relazione all'isolamento geografico che ha ostacolato le possibilità di vendita, limitandole ai distributori locali. Creando una cooperativa e facilitando la certificazione e la vendita diretta da parte dei produttori, il Presidio vuole garantire a questi ultimi un maggiore margine di guadagno, da reinvestire nella comunità locale. In questo senso il Presidio ha potuto ottenere una serie di certificazioni che permettono un commercio internazionale del prodotto.

In seguito a queste certificazioni la cooperativa ha potuto finanziare dei micro-progetti infrastrutturali grazie ai quali ha collegato tra loro i villaggi della zona.

ETIOPIA

Caffè selvatico della foresta di Haremma

Il Presidio del caffè selvatico della foresta di Haremma è stato avviato nel 2006 nell'ambito di un progetto della Cooperazione italiana. Tra gli obiettivi si possono elencare la valorizzazione di un prodotto unico e di qualità eccellente (il caffè selvatico di foresta essiccato in modo naturale), l'accorciamento della filiera, la salvaguardia della foresta equatoriale di montagna. Sostenendo il lavoro

dei piccoli raccoglitori e produttori di caffè si amplia il numero di abitanti interessati a proteggere la foresta dai tagli illegali e si crea una rete di sentinelle sul territorio. Nel 2007, numerosi produttori hanno partecipato a un corso di formazione sulle fasi di raccolta e di essiccazione. Il Presidio ha come partner tecnico un'associazione per la valorizzazione e difesa del caffè ed è sostenuto anche dalla Regione Piemonte e dalla EFICO Foundation.

MAURITANIA

Bottarga di muggine delle donne Imraguen

Il Presidio lavora dal 2006 con tre gruppi di donne Imraguen, un'etnia minoritaria di pescatori nomadi della Mauritania, in collaborazione con la ong locale Mauritanie 2000. Le produttrici del Presidio acquistano i muggini dai pescatori e li trasformano. Il loro lavoro oggi è sottopagato - la bottarga viene acquistata a un prezzo irrisorio da un intermediario e commercializzata all'estero - e il loro laboratorio di produzione è precario. SF, con la collaborazione dei produttori del Presidio della bottarga di Orbetello, sta cercando di aiutare le donne Imraguen a migliorare la produzione, attraverso sostegno tecnico, organizzazione di corsi di formazione e allestimento di un piccolo laboratorio. L'obiettivo è trovare mercati alternativi e gestire direttamente la vendita dei trasformati. A partire dal 2008 è stato approvato un progetto con la Regione Piemonte, per la formazione, l'appoggio alla commercializzazione e il rafforzamento della filiera, tramite studi sulle fasi della pesca e sulla produzione locale di sale.

COSTA D'AVORIO

Orti comunitari di N'Ganon e di Nangoukaha

Nel villaggio di N'Ganon è stata sostenuta l'organizzazione di una cooperativa agricola di donne con l'obiettivo di rifornire di prodotti locali e di qualità la mensa della scuola del villaggio. A tale scopo la cooperativa coltiva dal 2008 in modo biologico un orto di 7 ettari: una parte del raccolto va alle famiglie delle produttrici della cooperativa, una parte è donata alla mensa scolastica per i pasti degli studenti e ciò che resta è venduto al mercato locale, generando un reddito ulteriore per la cooperativa. Nel 2010 al progetto si è unito il vicino villaggio di Nangoukaha con la sua scuola primaria.

MALI

Somè dei Dogon

Il Presidio dei somè dei Dogon, creato nel 2008, riunisce più prodotti, che vanno a costituire altrettanti condimenti, base della cucina Dogon, etnia del Mali. Il Presidio riunisce diversi villaggi e lavora su tutta la filiera, coinvolgendo le fasi di coltivazione, raccolta, trasformazione e confezionamento. Lo scalogno Dogon è una delle materie prime dei somè Dogon tradizionali, assieme ad altre essenze meno conosciute. La coltivazione prevede la selezione dei terreni più adatti, l'uso delle sementi autoctone e autoprodotte, il ricorso a tecniche sostenibili (disinfestazione manuale, fertilizzazione organica). La trasformazione è accurata e igienicamente corretta e il confezionamento è adeguato ai differenti mercati. Il lavoro sulla filiera è inoltre accompagnato da attività di sensibilizzazione, comunicazione, educazione, per riproporre ai negozianti, alle famiglie, ai cuochi e ai ristoranti l'uso dei condimenti tradizionali.

Il Presidio è sostenuto anche dalla Regione Piemonte.

KENYA

Yogurt dei Pokot con la cenere

Il Presidio è nato nel 2009 in seguito a una ricerca sui cibi tradizionali in Kenya realizzata da studenti kenioti iscritti all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Gli attuali circa 100 produttori del Presidio erano già riuniti in un'associazione.

Lo yogurt oggetto del Presidio è prodotto con latte di vacca (incroci fra razze locali e zebù) o di capra, mescolato alla cenere di *cromwo*, un albero autoctono.

Slow Food, con la consulenza di alcuni tecnici, sta aiutando i produttori a migliorare la qualità, gestendo al meglio ogni fase di produzione: dalla sanità animale all'igiene della mungitura alla lavorazione e conservazione del latte, ed è in programma l'allestimento di un laboratorio.

Inoltre, il Presidio sta lavorando per far conoscere il prodotto nella regione e nelle aree circostanti e fornire ai produttori occasioni di scambi internazionali per poter condividere informazioni sulla produzione e l'eventuale commercializzazione.

Il Presidio, oltre che da SF, è sostenuto da Stiftung Drittes Millennium, una fondazione tedesca che promuove la sostenibilità in diversi contesti.

SENEGAL

Cuscus salato di miglio dell'isola di Fadiouth

Il Presidio, nato nel 2011 nell'ambito di un progetto realizzato con la FAO e finanziato dal Ministero degli Affari Esteri della Cooperazione Italiana, preserva una filiera antica, tradizionale e originale, che lega terra e mare. L'obiettivo è favorire la ripresa della coltivazione e del consumo di una varietà locale di miglio e sensibilizzare gli abitanti del luogo perché mantengano la salubrità delle acque marine e provvedano alla pulizia delle spiagge. Infatti la trasformazione del miglio e la preparazione tradizionale del cuscus prevedono dei passaggi nell'acqua marina. Tutte le famiglie dell'isola sanno preparare il cuscus salato, ma attualmente non esiste una lavorazione idonea per la vendita e i ristoranti dell'isola non lo propongono: forse perché troppo popolare tra la gente del posto, secondo la loro opinione, e troppo difficile per il gusto occidentale.

Il Presidio lavora con un gruppo di donne dell'isola, fornendo loro le attrezzature necessarie per produrre un cuscus di qualità e promuoverlo sul mercato locale ma anche internazionale, attraverso il sostegno di partner tecnici locali e internazionali.

1.3.2. Una lettura incrociata dei casi studio

Pur occupandosi di prodotti molto diversi per tipologia e per area geografica di provenienza, nei sei Presidi e negli orti oggetto di indagine ritroviamo il “cibo” come elemento di partenza. Tale cibo può essere rappresentato da un singolo prodotto, come nel caso del caffè o della bottarga di muggine, o, come nel caso dei Somè, da un insieme di condimenti. In tutti i casi, la scelta del prodotto è legata all'identità territoriale che esso è in grado di incorporare. E questo vale anche nel caso della vaniglia del Madagascar, che pur non essendo una specie originaria del Paese è diventata, a partire dall'epoca coloniale, un prodotto rappresentativo del territorio malgascio.

Nel caso specifico dei Presidi emerge inoltre l'aspetto di occuparsi di un prodotto complementare al tema della sicurezza alimentare: ognuno dei prodotti non rappresenta infatti di per sé un elemento centrale nella base alimentare locale, composta da cereali, legumi, frutta e verdura, ma la sua importanza è attribuibile alla sua capacità di esprimere le specificità di un determinato territorio e con esso, di conseguenza, anche di tutte le sue produzioni. Il prodotto quindi, oltre a essere selezionato per il suo valore simbolico-identitario, diventa a sua volta simbolo dei valori espressi da un territorio e dalla sua comunità.

Ad esempio, nel caso della bottarga di muggine prodotta dalle donne Imraguen della Mauritania o della vaniglia di Mananara in Madagascar, la scelta di prodotti che provengono da aree di particolare interesse per la tutela della biodiversità (il parco del Banc d'Arguin in Mauritania e la Riserva della Biosfera Mananara), il cui prelievo avviene ancora attraverso l'utilizzo di pratiche tradizionali, veicola l'importanza della simbiosi cibo-biodiversità. In tal senso, il ruolo del cibo si estende anche alla conservazione del paesaggio e dell'habitat di cui fa parte. La valorizzazione di tali prodotti promuove modelli produttivi alternativi al mercato internazionale dei diritti di pesca o al sistema di produzione intensiva e monoculturale, il cui accesso viene pregiudicato alle comunità locali e ne mina le stesse possibilità di sopravvivenza.

Nei casi rappresentati dallo Yogurt dei Pokot, in Kenya, e dal Cuscus salato dell'isola di Fadiouth, in Senegal, il prodotto in sé è sommatoria degli elementi culturali e territoriali dell'area di provenienza. Il latte delle vacche e capre, mescolato alla cenere prodotta da un albero locale e conservato in contenitori ricavati da zucche anch'esse locali, unito al lavoro di pascolo, mungitura e trasformazione del latte effettuato dai Pokot, porta alla realizzazione di un prodotto che sintetizza e armonizza gli elementi del territorio che compongono la relazione uomo-animale-ambiente naturale. In modo analogo avviene nel caso del Cuscus dell'isola di Fadiouth. Il prodotto rappresenta infatti l'incontro tra mare e terra (il miglio è coltivato nella fascia costiera, ma lavorato con l'acqua di mare) e riproduce la stessa immagine dell'isola, crocevia tra terra e mare, in quanto collegata alla terra ferma da un ponte di legno.

Nel caso dei Somé Dogon il progetto ha un valore simbolico di affermazione di una tradizione locale per la preparazione del cibo quotidiano (i condimenti) in contrapposizione alla dilagante affermazione sul territorio nazionale di condimenti (ad es. i dadi) proposti dal mondo industriale occidentale.

Per quanto riguarda gli orti, il tema della sicurezza alimentare è centrale, in quanto la coltivazione da parte di una comunità di varietà locali, scelte anche in base al valore nutritivo che sono in grado di apportare alla dieta da destinare in primis all'auto-consumo (famigliare e, nel caso degli orti selezionati come caso studio in Costa d'Avorio, per i pasti della mensa scolastica) e le eventuali eccedenze al mercato, vuole essere una risposta concreta al fabbisogno alimentare quotidiano.

Tutti i progetti possono essere scomposti in azioni, che variano in base alla tipologia del prodotto prescelto, ma sono accomunati dal fatto di essere di piccola scala, avviati in tempi relativamente recenti e distribuiti su tutto l'arco della filiera, dalla produzione/allevamento, alla trasformazione, fino alla commercializzazione. Possiamo osservare che non vi è un ordine predefinito di intervento, che varia caso per caso, ma in genere in un medesimo luogo vengono portate avanti più azioni. La logica d'intervento, pur trattandosi di micro azioni, è di tipo incrementale e continuo nel tempo¹⁵, promuovendo la realizzazione di una filiera corta.

Duplici è l'accezione con cui viene promosso tale concetto:

- per prodotti che hanno esclusivamente un mercato locale, come nel caso dei Somé dei Dogon, si tratta di ridurre e migliorare i passaggi produttivi (essiccazione, packaging, comunicazione) all'interno di un approccio che contempla contemporaneamente la riduzione della distanza percorsa dal prodotto;
- per i prodotti orientati al mercato internazionale, come nel caso del caffè dell'Etiopia, il progetto valorizza la filiera corta in termini di riduzione degli intermediari e di garanzia dell'accesso al mercato e a un prezzo equo e competitivo per i piccoli produttori.

Tutti gli interventi si caratterizzano inoltre per una forte componente di natura tecnica, che costituisce a nostro avviso il primo passo del dialogo fra comunità promosso all'interno della rete di Terra Madre, come nel caso dello scambio di competenze realizzato tra il Presidio della bottarga in Mauritania e quello della bottarga di Orbetello in Italia, che diventa solo successivamente un avvicinamento tra produttore e consumatore.

La qualità, intesa come precedentemente analizzato, è infatti il punto di arrivo di tali progetti e le componenti multidimensionali che la compongono fanno sì che i tempi per il suo ottenimento non possano essere brevi. La continuità degli interventi condotti da SF trova proprio in questo aspetto la sua principale giustificazione.

Spesso, nel caso dei Presidi, le azioni, oltre a prevedere la presenza di una comunità locale, possono

Costanti dei progetti di cooperazione attuati da SF nei Pvs:

- il "cibo" (un prodotto o più prodotti), considerato come punto di partenza;
- il/i prodotto/i deve/devono essere rappresentativo di un'identità territoriale;
- la comunità del cibo come attore principale delle attività condotte;
- il progetto deve essere complementare ad azioni di sicurezza alimentare;
- la conservazione della biodiversità deve essere prioritaria;
- micro-interventi ma continuativi nel tempo;
- azioni sulla filiera corta, sia in senso funzionale che territoriale;
- scambio di competenze (tecniche, marketing...);
- collaborazione e integrazione con altre forme di cooperazione.

avvenire in collaborazione con altre forme organizzate di cooperazione allo sviluppo. Anche in questo caso variano le modalità: sono presenti attività concertate con ong di matrice locale, ma allo stesso tempo l'associazione dialoga, collabora e riceve finanziamenti da forme di cooperazione più strutturate

¹⁵ Un prodotto che diventa Presidio lo rimane per sempre, tranne nel caso in cui venga sospeso o chiuso per inadempienza da parte della comunità a quelle che sono le linee guida e i disciplinari di produzione.

come quelle della decentrata¹⁶ (Città, Province, Regioni), nazionali (Ministeri Affari Esteri o della Cooperazione) o di enti di natura sovranazionale. E' importante sottolineare da subito che l'azione di SF nei Pvs non si pone in sostituzione alla cooperazione dei soggetti tradizionali (governo, organismi internazionali, ong), ma aggiunge alle azioni classiche della cooperazione risorse, non solo di ordine finanziario, che possono essere condivise da tutti e creare un effetto moltiplicatore per altre iniziative di tipo territoriale. In particolare l'azione di SF si pone nell'ottica di un rinnovato rispetto dei bisogni eterogenei dei gruppi beneficiari attraverso un'azione di mediazione culturale e un approccio *bottom up*, intensifica l'attivazione delle reti locali (produzione di capitale sociale) e infine propone un'innovazione gestionale dei progetti affidandoli interamente alla rete locale (assenza in loco di espatriati). Gli attori di questo percorso, secondo SF, sono le comunità del cibo che, attraverso una progettualità di tipo partecipativo (Presidi e orti), possono diventare il fulcro dello sviluppo locale.

1.3.3. Alcune chiavi di lettura per leggere il "modello di cooperazione delle comunità del cibo"

Dopo aver cercato di ricostruire in modo coerente i vari tasselli che compongono l'evoluzione del pensiero di SF (paragrafo 1.1) con quelli che sono i presupposti di natura teorica da cui si muove l'associazione (paragrafo 1.2), l'analisi dei casi studio ci ha permesso di avvicinarci più nel concreto a quello che è il modello di cooperazione delle comunità del cibo messo in atto da SF.

Ogni comunità del cibo è una rete di attori (produttori e altri) locali e non che si raccordano attorno a un cibo. Presidi e orti sono le due principali tipologie di progetti in cui si manifesta l'attività di una comunità del cibo. I progetti oggetto di analisi sono tutti esempi di comunità del cibo attive con un Presidio o un orto.

Se ci chiediamo quale sia la differenza tra un Presidio in Europa, in Sud America e in Africa la risposta iniziale è che non ce ne sono. L'approccio è lo stesso, le finalità sono simili, i metodi sono uguali. Tuttavia è inevitabile evidenziare che in contesti così radicalmente diversi i progetti, grazie alla loro capacità di adattamento, assumono forme diverse: cambiano i rapporti di reciprocità fra le componenti ambientali, tecniche, sociali ed economiche per cogliere al meglio le potenzialità espresse dalla comunità e dal territorio che parteciperà allo sviluppo delle azioni. Possiamo quindi affermare che Presidi e orti rappresentano essi stessi il modello, in quanto ricette caratterizzate sempre dagli stessi ingredienti ma applicate con i dovuti adattamenti tanto al Nord come al Sud nel rispetto delle diversità e territorialità plurime con cui si confrontano.

Costituiscono inoltre un modello, perché dalla loro applicazione dovrebbe innescarsi per imitazione un esempio di produzione virtuosa applicabile ad altri prodotti nel caso dei Presidi e permettere nel caso specifico degli orti di diffondere tra le generazioni un esempio in grado di garantire la sussistenza alimentare accanto alla commercializzazione del surplus produttivo. In tal senso l'obiettivo non è la creazione del Presidio o dell'orto, ma che il Presidio/orto diventi un propulsore¹⁷ per aiutare la comunità locale a leggere il sistema e orientare la produzione verso altre logiche da quelle dettate dall'agro-industria, a partire dalla valorizzazione di un prodotto ritenuto a rischio o di un insieme di prodotti in grado di garantire la sussistenza alimentare.

La diffusione del modello su scala globale, grazie a un'intensa attività di comunicazione¹⁸ fatta di articoli, video, servizi fotografici, interviste, reportages, approfondimenti, e alla rete di Terra Madre, di cui le comunità del cibo costituiscono i nodi, dovrebbe facilitare la sua propagazione ad altre realtà, contribuendo in tal senso a uno sviluppo *glocale* del modello. Non manca tuttavia chi, come Marescotti et al. (2004), pur riconoscendo il ruolo di SF quale fautore di una rete di comunicazione multiforme tra i Presidi e produttori, consumatori, tecnici, autorità e istituzioni locali, ecc., individua, come un possibile punto di debolezza, il ruolo di centralità che SF mantiene in quanto perno e riferimento per la rete stessa, creando un eccessivo legame di dipendenza delle comunità del cibo da SF stesso.

¹⁶ Attività di cooperazione realizzata dalle Autonomie locali italiane (Città, Province, Regioni), in partenariato con enti omologhi di Pvs (partenariato territoriale, transfrontaliero, di prossimità ecc.) con il coinvolgimento della società civile dei rispettivi territori.

¹⁷ Grossi parla a questo proposito di enzima (Grossi 2010).

¹⁸ Su ogni singolo Presidio viene ad esempio realizzato un depliant e una scheda consultabile sul sito della Fondazione SF per la Biodiversità per presentare il prodotto e la sua storia.

Le finalità proposte da entrambe le tipologie di progetti (Presidi e orti) sono certamente ambiziose, tuttavia il procedere per piccoli passi, attraverso attività puntuali e continuative, dovrebbe costituire un fattore a garanzia del loro buon esito. Si utilizza in questo caso il condizionale, non per una mancanza di fiducia, ma perchè la maggior parte dei casi studio analizzati (come si potrà desumere dalla griglia di valutazione/validazione del modello presentata nel prossimo paragrafo) si trova a uno stadio ancora iniziale.

Inoltre la creazione di più eventi collegati a Terra Madre (il Terra Madre Day, Terra Madre di scala regionale, come Terra Madre Brasile, ecc.) dovrebbe moltiplicare le occasioni di scambio. Lo scambio in qualche modo può rappresentare anche la possibilità di colmare eventuali differenze di velocità nella attualizzazione e contestualizzazione del modello in quanto il patrimonio delle conoscenze è messo a disposizione di tutti i soggetti facenti parte della rete e proprio perché così vario (diversi comparti e tecniche produttive in diversi contesti ambientali), ma allo stesso tempo così adattabile.

Nonostante siano presenti alcuni fattori che potrebbero richiamare la cooperazione decentrata (Grossi, 2010), per gli interventi di natura micro ma continuativi nel tempo, l'assenza di personale espatriato in loco, lo scambio tra soggetti omologhi, il modello proposto da SF non va inteso come un modello di cooperazione allo sviluppo tradizionale, in cui vi è un soggetto al Nord che sviluppa la sua progettualità al Sud, ma come un modello di collaborazione internazionale tra tante piccole comunità a partire dal tema del cibo e in cui SF svolge un lavoro di coordinamento e di messa in rete dei diversi saperi condivisibili, senza individuare un asse direzionale prioritario.

Le relazioni che si vengono a creare non sono caratterizzate da un rapporto unidirezionale tra chi sviluppa i progetti e chi ne beneficia, ma assumono una forma circolare, in cui tutti contribuendo alla realizzazione delle attività, ne diventano beneficiari. A questo contribuisce la natura associativa di SF, che garantisce oltre alla democraticità dell'assunzione delle decisioni, all'apertura nei confronti di chi condivide la sua filosofia, anche un controllo e sostegno tra pari nei luoghi di attuazione delle iniziative. A questo punto, definire il concetto di comunità del cibo risulta più semplice, in quanto insieme di soggetti che, intorno a un determinato prodotto, mettono in comune saperi e volontà, per condividere e mettere in pratica una filosofia produttiva che risponde ai dettami della sostenibilità. In tale contesto non vi è contrapposizione tra l'azione del singolo e della comunità, ma entrambi beneficiano gli uni degli altri, in un intreccio di relazioni la cui sommatoria è positiva. Una produzione sostenibile non produrrà vantaggi solo per chi la mette in pratica, ma per l'intera comunità di chi vive e si nutre di quei prodotti; allo stesso modo essere parte di una comunità permetterà al singolo produttore che opera ad esempio in aree marginali, di spezzare i vincoli dati dall'isolamento fisico che gli rendevano difficoltoso l'accesso e la competizione sul mercato.

SF, partendo da tali presupposti, riformula il concetto di comunità¹⁹. Con le comunità del cibo va oltre la mera delimitazione geografica/territoriale facendo riferimento a un gruppo di individui (produttori, trasformatori, cuochi, ristoratori, giornalisti...) che condividono sistemi di significati che definiscono una qualche forma di sentimento di auto-riconoscimento e di identità collettiva. E' importante sottolineare come nella comunità del cibo assuma un ruolo fondamentale il concetto di rete e cioè l'insieme delle relazioni che generano spazi di condivisione aperti, tendenti a configurarsi come sistemi di scambio con l'ambiente esterno, fisico e sociale, in specie con altre comunità del cibo. In tal senso potremmo riferirci allo schema concettuale utilizzato da Latour (*Non siamo mai stati moderni*, 1995) in cui sottolinea come la comunità, sia in senso ecologico che affettivo, in sé non è né locale, né globale. O meglio, è locale nelle relazioni, nelle interazioni e nelle strategie prodotte al suo interno dai diversi attori, ma diviene globale nel momento in cui le interazioni, le azioni e le strategie dei medesimi attori varcano i confini della comunità stessa entrando in connessione con altri sistemi. Occorre inoltre sottolineare come all'interno delle comunità del cibo sia indispensabile il superamento di alcune forme di differenziazione sociale (per esempio il genere), e anzi è auspicabile l'inclusione di identità sociali molto differenti tra loro, esperienze, conoscenze, formazione di idee differenti, che rappresentano la vera forza del gruppo. I meccanismi della rappresentanza, come la determinazione dei ruoli e delle decisioni, sono democratici e vissuti sempre con un approccio di tipo partecipativo.

Alla luce di tali considerazioni è possibile schematizzare gli elementi principali del modello di cooperazione di SF rappresentato da Presidi e orti:

- la stessa formula di base (o meglio una formula diversa caso per caso, ma informata degli stessi principi: gli ingredienti sono gli stessi, la ricetta cambia di volta in volta) dei progetti è utilizzata in contesti territoriali molto diversi e applicata a prodotti diversi;
- l'implementazione delle attività, così come il loro sostegno e controllo, è garantita dalla struttura associativa del movimento e dalla presenza di una comunità del cibo che condivide i valori cardine della filosofia di SF e non necessita quindi la presenza di personale espatriato in loco;
- le comunità del Cibo e la rete di Terra Madre promuovono la diffusione del modello attraverso la creazione di una relazione di scambio circolare fra le varie tipologie di soggetti che vi prendono parte;

¹⁹ La prima e più nota riflessione sul concetto di comunità si deve a F. Tönnies, uno dei fondatori della Società tedesca di Sociologia (1909), che già alla fine dell'800 nel suo saggio 'Comunità e società' (1887) distingueva tra due forme di organizzazione sociale, ponendole in contrapposizione: la comunità, dominante in epoca preindustriale, fondata sul sentimento di appartenenza e sulla partecipazione spontanea, e la società, tipica della moderna epoca industriale, basata sulla razionalità e sullo scambio. Per questo autore, la forma associativa della comunità si caratterizza per la «perfetta fusione» fra le volontà di coloro che vi aderiscono. La comunità è una realtà naturale, «vi si partecipa immedesimandosi completamente in essa, emotivamente, non in modo riflesso, ma in modo istintivo», è un insieme di sentimenti comuni e reciproci sulla base dei quali i membri restano uniti fra loro. Le caratteristiche principali della comunità tönniesiana, quindi, sono la presenza di legami naturali e stabili, di processi economici che si fondano su basi cooperative, collettive e solidali, di rapporti economici fondati sul valore d'uso (Bianchi L., 2010).

La letteratura più recente ha rivalutato in modo critico il concetto di comunità, sottolineandone i processi di invenzione, immaginazione e riformulazione continua sulle diverse scale (Anderson; Hobswan), rileggendolo alla luce della rinnovata importanza attribuita ai concetti di reciprocità, fiducia, relazioni, informalità. A fronte della crisi di legami di tipo comunitario, ma anche al bisogno di comunità, si tratta oggi, secondo autori come il sociologo Bagnasco (*Tracce di comunità*, 1999) di non pensare alla comunità in termini organicistici e sostanziali, quanto alla pluralità di comunità locali esistenti. Ciò che si vuole sottolineare è come, oggi, uno dei significati attribuibili al concetto di comunità possa essere quello di spazio sociale e di momento di aggregazione.

Per quel che riguarda la dimensione valoriale, si può citare Bauman (*Voglia di comunità*, 2001), che sottolinea come nell'immaginario collettivo il termine comunità suoni «bene per i significati che tale termine evoca, i quali sembrano tutti promettere piaceri, e spesso il tipo di piaceri di cui vorremmo godere e che ci sembrano invece irraggiungibili». Più in generale è possibile affermare che l'assunto di base dell'odierno pensiero sociologico constata come «in realtà l'elemento che caratterizza la comunità, dovunque questa si presenti, è la condivisione, la messa in comune di interessi, di problemi, di valori, ma soprattutto il riconoscersi in questa condivisione».

- continuità dell'intervento nel corso del tempo in quanto la rete di SF permette una vita e una visibilità del progetto a oltranza, che non prevede un termine, in quanto entra a pieno titolo a far parte del sistema SF;
- intensa attività di comunicazione per “narrare” le attività realizzate e le storie che vi stanno dietro, delle culture locali e delle tradizioni che rappresentano.

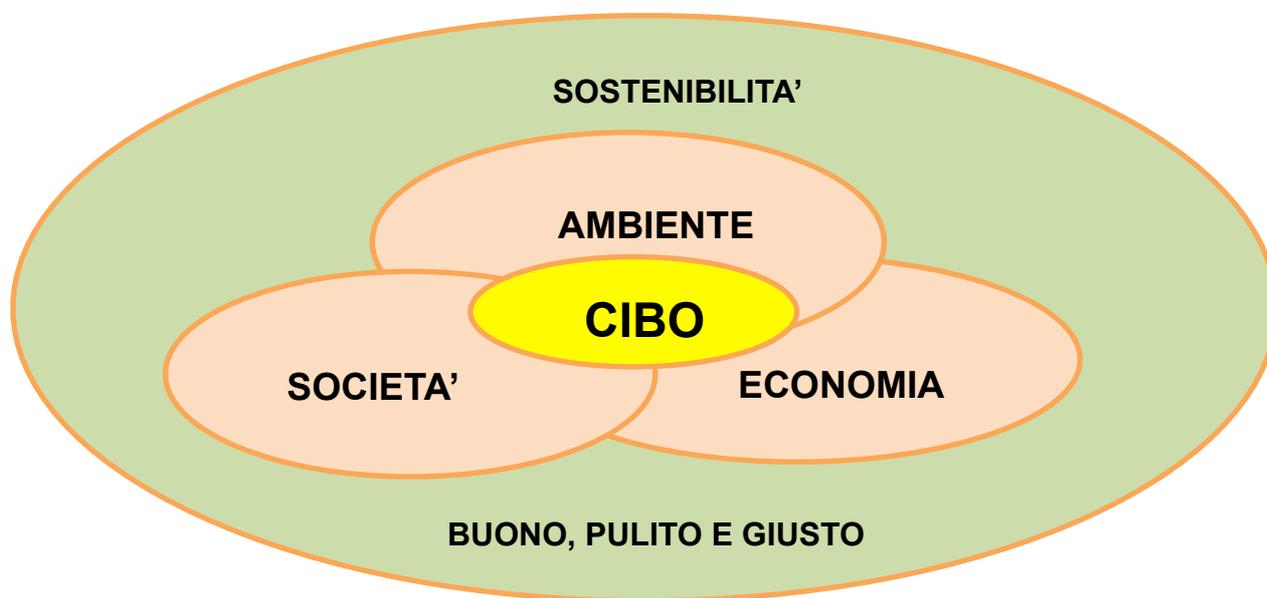
2.1. La sostenibilità del modello: componenti ambientali, economiche e sociali

Come emerso dall'analisi condotta nel precedente capitolo, Presidi e orti mostrano una tendenziale continuità con gli ideali e i principi su cui si è costituito il concetto di qualità alimentare secondo SF, sintetizzato dallo slogan "Buono, pulito e giusto". Viene così espresso da parte dell'associazione un concetto più ampio di sostenibilità, inteso in senso "forte". Non si tratta semplicemente di promuovere un modello di sviluppo "conservativo", dove il capitale locale dato dalle risorse naturali e culturali viene preservato (in questo senso la letteratura fa riferimento ad un concetto di sostenibilità debole²⁰) ma di un modello di re-interpretazione, redistribuzione e riappropriazione dei valori d'uso e intrinseci delle risorse presenti nel milieu locale a partire dalle interazioni di quest'ultimo con il contesto locale e globale, di dialogo fra specificità endogene e stimoli provenienti dall'esterno.

Per quanto coinvolga una pluralità di fattori (ambientali, sociali, economici, culturali, politici, geografici), il concetto di sviluppo sostenibile adottato da SF può essere articolato essenzialmente nelle tre fondamentali dimensioni che compongono il prisma della sostenibilità²¹:

- sostenibilità ambientale: capacità di mantenere nel tempo qualità e riproducibilità delle risorse naturali, di preservare la biodiversità e di garantire l'integrità degli ecosistemi;
- sostenibilità economica: capacità di generare in modo duraturo reddito e lavoro e di raggiungere un'eco-efficienza intesa come uso razionale delle risorse disponibili e come riduzione dello sfruttamento delle risorse non rinnovabili;
- sostenibilità sociale: capacità di garantire l'accesso a beni considerati fondamentali (sicurezza, salute, istruzione) e a condizioni di benessere (divertimento, serenità, socialità), in modo equo all'interno delle comunità.

Figura 3: Schema di sintesi delle componenti del concetto di sostenibilità per Slow Food



Fonte: elaborazione degli autori

²⁰ Per un approfondimento delle definizioni di sostenibilità debole si veda Pearce D.W and Atkinson G.D. 1993, Capital theory and the measurement of sustainable development: an indicator of sustainability. Ecol. Econ, 8: 103-108.

²¹ E' in realtà possibile riferire la sostenibilità a una più ampia gamma di dimensioni, quale quella politica, culturale e territoriale, intesa sia come riferita a una organizzazione territoriale sostenibile, sia all'intreccio in un territorio dato delle differenti dimensioni (Bagliani, Dansero, 2011).

Qui di seguito cercheremo di entrare maggiormente nel dettaglio di queste tre dimensioni, analizzando come esse vengano concretizzate nei progetti dei Presidi e degli orti. Tenteremo inoltre per ogni dimensione di individuare delle sottocategorie, al fine di esplicitare gli elementi che andremo a monitorare attraverso la definizione di appositi indicatori di sostenibilità (par. 2.2).

2.1.1. Dimensione ambientale

L'aspetto ambientale rappresenta un aspetto centrale all'interno di progetti volti alla salvaguardia della biodiversità e alla produzione alimentare sostenibile come Presidi e orti. In entrambi i casi l'approccio adottato si lega ai principi della vocazionalità ambientale e si basa sulla conoscenza dell'agricoltura locale, sull'applicazione di tecniche (tradizionali e moderne) adatte alle diverse condizioni agro-pedo-climatiche, sulla corretta gestione delle risorse naturali (biodiversità, suolo, acqua). Là dove percorsi precedenti o conoscenze locali hanno permesso lo sviluppo di un'agricoltura biologica (intesa non esclusivamente come certificazione ma come uso di tecniche agronomiche sostenibili), lo sviluppo progettuale è incentrato verso un rafforzamento dei concetti di controllo biologico delle colture e diffusione di questa filosofia. Là dove, invece, l'agricoltura convenzionale ha ancora un ruolo importante nella gestione delle colture, Presidi e orti hanno avuto e hanno l'obiettivo di accompagnare i gruppi verso un percorso volto a una maggiore sostenibilità ambientale, passando, attraverso la formazione e l'esempio, da un'agricoltura convenzionale a una sostenibile. Naturalmente legati agli aspetti ambientali sono anche i temi del benessere e della sanità animale, del risparmio energetico e del packaging ecologico. Tali percorsi sono esplicitati da SF con la realizzazione, in condivisione con i principali attori dei progetti, e la diffusione di Vademecum, linee guida e soprattutto *disciplinari* di produzione. Questi ultimi sono strumenti tecnici, redatti in collaborazione con agronomi, veterinari ed esperti, che fotografano il processo di produzione, individuando i passaggi cruciali e le caratteristiche specifiche del prodotto, introducendo o rafforzando proprio gli elementi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica individuati e descritti qui di seguito.

Il disciplinare deve essere condiviso da tutti i produttori che fanno parte del Presidio, e costituisce un vincolo forte, una certificazione di qualità e un motivo di orgoglio e di riconoscimento per chi lo sottoscrive.

Promuovendo un'agricoltura sostenibile, SF punta non solo a ridurre i problemi ambientali causati dall'agricoltura convenzionale, ma anche a evitare che la terra fertile sia distrutta o sfruttata per ottenere guadagni a breve termine. I progetti di SF si basano sulla convinzione che, soprattutto nelle regioni povere del mondo, l'agricoltura debba fondarsi sulla saggezza delle comunità locali, in armonia con gli ecosistemi che la circondano. Le popolazioni indigene giocano un ruolo cruciale nel mostrare la via per salvare i territori e preservare la biodiversità. La rete di Terra Madre dà voce a questi guardiani di saperi tradizionali e permette loro di condividere e scambiare informazioni con altri produttori, ricercatori, giovani.

I prodotti dei Presidi nei Pvs non devono essere necessariamente a rischio di estinzione, reale o potenziale in quanto tali (come varietà o razza), ma possono invece essere prodotti con tecniche tradizionali che sono in via di abbandono. O addirittura, in alcuni casi, a essere a rischio può essere l'ambiente circostante (vedi il caso delle foreste in Etiopia o in Madagascar solo per rimanere ai casi studio selezionati). In particolare nei Pvs essendo prevalente l'importanza del tema sociale è l'attività di una o più comunità che deve essere 'presidiata' in modo che diventi modello virtuoso per il territorio. Le tecniche colturali devono preservare la fertilità della terra e gli ecosistemi idrografici ed escludere il più possibile l'uso di sostanze chimiche di sintesi. I sistemi agricoli e i luoghi di trasformazione devono salvaguardare il paesaggio agricolo e l'architettura tradizionale. Sono escluse le monoculture, gli allevamenti intensivi, le tecniche di pesca non sostenibili, le produzioni industriali e i prodotti geneticamente modificati (anche nell'alimentazione degli animali).

Nelle varie sottocategorie elencate nella Tabella 1, vengono declinate le linee guida generali dei Presidi/ orti e delle relative modalità di intervento per quanto concerne la sostenibilità ambientale. Tali parametri e indicazioni di massima sono utilizzate anche per i progetti presenti nei Pvs, con alcuni adattamenti necessari in relazione alle condizioni ambientali e culturali esistenti.

Tabella 1: Sotto-categorie identificate per la descrizione della dimensione ambientale della sostenibilità secondo Slow Food

DIMENSIONE AMBIENTALE	Tutela biodiversità
	Utilizzo sementi locali
	Reperimento semi
	Fertilizzazione chimica
	Fertilizzazione organica
	Utilizzo acqua
	Rotazioni
	Consociazioni
	Difesa delle colture
	Benessere animale/tipologia allevamento
	Alimentazione
	Conservazione prodotto
	Trasformazione
	Confezionamento

E' possibile, infatti, avviare un Presidio unicamente su un prodotto locale, legato alla memoria e all'identità di un gruppo: deve essere una varietà o un ecotipo autoctono e tradizionalmente coltivato nell'area di produzione, con caratteristiche peculiari dovute al legame con un territorio specifico di coltivazione e sviluppatosi grazie al forte collegamento con le caratteristiche pedoclimatiche di una particolare area. In tal modo si garantisce anche la conservazione della biodiversità di quel territorio.

Il materiale di propagazione dell'essenza vegetale oggetto del Presidio (semi e/o piantine) deve essere sano e preferibilmente autoprodotta localmente dai produttori oppure da vivai riconosciuti e incaricati dal gruppo di produttori, in grado di garantire l'appartenenza del materiale alla varietà o all'ecotipo oggetto di Presidio.

La coltivazione deve essere ecosostenibile e prevedere prioritariamente interventi di tipo manuale o meccanico, a basso impatto ambientale ed ecocompatibili; per la concimazione si devono utilizzare principalmente concimi di origine organica e attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte al mantenimento e al miglioramento della fertilità del suolo.

Il diserbo deve essere attuato innanzitutto con le buone tecniche agronomiche (mezzi di tipo fisico e meccanico), e i prodotti da utilizzarsi per la difesa del vegetale devono assicurare un basso impatto ambientale. Deve essere data priorità a sistemi di coltivazione che garantiscano un consumo sostenibile dell'acqua e del suolo, dando priorità a sistemi di rotazione delle colture o di distribuzione delle colture stesse a seconda delle caratteristiche podologiche.

Le risorse vegetali da raccolta spontanea possono essere utilizzate solo se non in via di estinzione o se la pressione sulla popolazione che deriverebbe da un aumento della raccolta non dovesse portare a problematiche di tipo ambientale. Inoltre, anche nella fase del post raccolta sono ammessi esclusivamente dei mezzi di tipo fisico per la conservazione, mentre è vietato l'utilizzo di sostanze di tipo chimico.

Per quanto riguarda i Presidi che fanno dell'allevamento l'attività cardine, si evidenzia l'importanza della salvaguardia della biodiversità rivolgendo l'interesse a razze autoctone o per lo meno adattate all'ambiente e al territorio sede del Presidio. L'allevamento degli animali deve essere il più possibile

affine al comportamento tradizionale della razza e alle sue esigenze. Sono da preferire tipologie di allevamento allo stato brado e semibrado, che riducano al minimo la permanenza in stalla. Particolare attenzione deve essere rivolta ai principali concetti di benessere animale (tipologia e caratteristiche della lettiera, controllo dei parametri ambientali, spazio disponibile per ogni capo). L'alimentazione, per quanto possibile, deve basarsi sulla pratica del pascolo giornaliero (che deve essere accuratamente salvaguardato facendo attenzione al carico massimo consentito), e comunque esclusivamente su alimenti naturali e non prevedere l'utilizzo di urea, insilati, alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale. Come integrazione all'alimentazione reperita dal bestiame allo stato brado si possono utilizzare fieni di prato naturale e farine o fiocchi di cereali (mais, orzo, frumento, avena, triticale), ivi comprese le crusche, e inoltre: fava, favino, pisello proteico, farina di erba medica ed eventuali foraggi, cereali e leguminose tipici del territorio. L'allevamento dei vitelli prima dello svezzamento (3 mesi) deve garantire l'assunzione di colostro e alimentazione almeno parziale con latte non ricostituito. Ovviamente questi parametri possono subire variazioni e adattamenti nei Pvs dove la disponibilità alimentare per le mandrie è molto ridotta.

Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci.

Per quanto riguarda la produzione di prodotti derivati e la loro conservazione, i parametri presi in considerazione nelle linee guida dei Presidi sono il rispetto delle metodiche tradizionali per la preparazione del prodotto (sia esso di origine animale o vegetale) seguendo le normali regole igienico-sanitarie.

Nello specifico, i derivati del latte devono essere prodotti a partire da latte crudo filtrato, proveniente dalla mungitura di razze autoctone allevate localmente; la conservazione del latte appena munto deve avvenire nel rispetto dei limiti di temperature e tempi di attesa previsti; il caglio, se utilizzato, deve essere di provenienza animale o vegetale; non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante che non sia naturale e non è ammesso l'impiego di fermenti lattici se non quelli selezionati dalla produzione propria (ceppi naturali autoctoni). Inoltre la stagionatura e l'affinamento devono avvenire in locali naturali e le eventuali affumicature devono seguire criteri naturali ed essere effettuate in locali tipici. Può essere impiegata solo legna non trattata né riutilizzata, possibilmente prodotta localmente.

Gli imballaggi e le confezioni secondarie di tutti i prodotti derivati devono essere ecocompatibili e a basso impatto ambientale.

Per quanto riguarda i prodotti ittici, le specie utilizzate, sia per il consumo fresco sia per la trasformazione, devono essere storicamente diffuse nell'areale di pesca in questione e tradizionalmente consumate dalla popolazione locale. Inoltre, le metodologie di pesca utilizzate devono essere tradizionalmente in uso tra i pescatori locali per la specie in questione.

La tipologia di pesca utilizzata deve essere altamente selettiva, riducendo al minimo la possibilità di catture accessorie e la stagione di pesca deve seguire i cicli di sviluppo, evitando i periodi in cui le catture possono mettere a rischio la sopravvivenza della specie.

L'intervallo di tempo tra la cattura e la lavorazione del pescato non deve essere superiore alle 12 ore, favorendo, se necessario, l'inizio di alcune pratiche di trasformazione e conservazione direttamente sulle imbarcazioni. La conservazione e trasformazione del pescato deve avvenire secondo metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell'area e integrate con tecniche che hanno lo scopo di salvaguardare il valore biologico e la qualità sensoriale degli ingredienti di partenza, garantendo allo stesso tempo sicurezza alimentare e stabilità commerciale del prodotto finito.

2.1.2. Dimensione economica

Le azioni realizzate sul fronte della sostenibilità economica appaiono finalizzate principalmente a (definite come sotto-categorie della dimensione economica nella tabella 2):

- favorire la sovranità alimentare, dando alle comunità la possibilità di scegliere cosa coltivare e mangiare;

- aumentare le quantità prodotte e le vendite per migliorare la sussistenza alimentare ed economica delle comunità che partecipano al progetto;
- sviluppare l'occupazione diretta o in settori complementari come ad esempio il turismo;
- ottenere una migliore ed equa remunerazione dei produttori per elevare la qualità di vita e il benessere socio economico delle loro famiglie;
- ottenere un prezzo trasparente e giusto per i consumatori;
- migliorare la filiera produttiva;
- rafforzare l'organizzazione dei produttori.

Tabella 2: Sotto-categorie identificate per la descrizione della dimensione economica della sostenibilità secondo Slow Food

DIMENSIONE ECONOMICA	Sussistenza alimentare/economica
	Filiera corta (specificando se funzionale, territoriale o entrambe)
	Prezzo di vendita
	Equa distribuzione degli utili
	Quantità di produzione

Tutte queste attività sono strettamente correlate, soprattutto per quanto riguarda i Presidi, con il lavoro svolto dall'associazione relativo all'aumento della visibilità per i piccoli produttori. Promuovere un'agricoltura di piccola scala significa infatti ottimizzare le risorse e produrre più alimenti di quella industrializzata, se si valuta complessivamente l'offerta complessiva del sistema agro-zootecnico e non la singola derrata. I prodotti devono essere realizzati in quantità limitata, da aziende agricole o di trasformazione di piccole dimensioni, ma al di sopra di una certa soglia considerata ottimale per innescare un meccanismo di recupero. Poiché l'obiettivo di un Presidio dal punto di vista economico non è fare un museo, né spettacolizzare una situazione critica, promuovere un prodotto quasi estinto potrebbe essere controproducente in tal senso.

La tutela dei piccoli produttori passa principalmente attraverso l'individuazione di nuovi sbocchi di mercato. SF, grazie alla sua rete, può mettere in contatto i produttori dei Presidi con i consumatori tramite eventi, grazie al coinvolgimento di cuochi e ristoranti, con l'organizzazione di particolari forme di commercializzazione diretta (mercati e Gruppi di Acquisto Solidale - GAS). La partecipazione dei Presidi agli eventi internazionali organizzati da Slow Food (Salone del Gusto e Terra Madre, Cheese, Slow Fish...) è fondamentale. Nelle manifestazioni è ormai consolidata la tradizione di predisporre un'area specifica per i Presidi e per la Fondazione Slow Food per la Biodiversità. I produttori, in queste occasioni possono non solo vendere il prodotto (anzi, questo è un aspetto secondario), ma soprattutto farlo conoscere, avere contatti con giornalisti, compratori, appassionati e altri produttori. Lo scambio di conoscenze fra Presidi simili consente ai produttori di confrontare esperienze agricole e artigianali, trovare soluzioni, percorsi di valorizzazione e commercializzazione replicabili nel proprio territorio. Va sottolineato che l'Associazione si limita a creare un contesto favorevole all'individuazione di canali di commercializzazione dei prodotti e non effettua un'attività di compravendita. La commercializzazione è e rimane compito esclusivo dei produttori.

Inoltre è interessante evidenziare come spesso, nel caso dei Presidi, si tratta di prodotti consumati nel momento ottimale, e nello stesso territorio di produzione, con riduzione delle problematiche legate alle *food-miles*, ossia la distanza percorsa dal cibo dal luogo di produzione ai consumatori.

Poiché dei tre aspetti, quello economico rappresenta quello più facilmente misurabile con indicatori di natura qualitativa, in passato sono già stati condotti degli studi su questa dimensione specifica. Gli aspetti economici del progetto dei Presidi sui territori italiani sono stati oggetto, nel 2002, di una ricerca dell'Università Bocconi di Milano (Antonioli Corigliano, M. and Viganò, G., I Presidi Slow Food: da iniziativa culturale ad attività imprenditoriale, Il Sole24Ore 2002). Lo studio, incentrato su 54 Presidi italiani di diversi settori, ha evidenziato un notevole impatto economico dei progetti che ha riguardato sia un cambiamento in termini di quantità e qualità delle produzioni sia il prezzo di vendita. Un'analoga esperienza è poi stata ripetuta nel 2006 (Baggi, 2007, Slow Food Presidia: a survey on their economic,

social and environmental impact. Thesis of Master in Food Culture: Communicating Quality Products at the University of Gastronomic Science A.A. 2005-2006) con un nuovo questionario proposto a 31 Presìdi (18 Presìdi italiani, sei dal resto d'Europa, tre dal Centro e Sud America, due in Asia e Africa). I risultati sono sorprendenti se si pensa che nel caso dei Presìdi italiani in alcuni casi (legumi ad esempio) i prezzi di vendita sono più che raddoppiati. Se da un lato è possibile vedere tali evoluzioni come un successo del progetto, è innegabile dall'altro che ciò non può che essere visto come un punto critico di un sistema che, per essere sostenibile, ambisce a raggiungere un prezzo che deve essere considerato giusto sia per i produttori che per i consumatori (co-produttori). Tali aspetti devono essere ridiscussi dagli agricoltori stessi che, soprattutto attraverso le forme di vendita diretta, hanno la possibilità di confronto non con la lunga catena degli intermediari della distribuzione, ma direttamente con il consumatore con cui sarebbe bene aprire un dialogo costruttivo.

2.1.3. Dimensione sociale

Pur presente anche nei paesi sviluppati, la dimensione sociale diventa decisiva nei Pvs, e in particolare in un contesto in cui, accanto al lavoro su uno specifico prodotto alimentare, il Presidio diventa un modo per dare a una comunità altrimenti isolata e svantaggiata un'opportunità di confronto, crescita e scambio con realtà simili in altre parti del mondo, e di partecipazione a eventi nei paesi sviluppati che sarebbero altrimenti precluse.

Il lavoro sul singolo prodotto, la singola razza o la singola varietà vegetale diventa quindi quasi una scusa per lavorare in profondità sul recupero di un contesto di sussistenza per un'intera comunità.

Per tutti i progetti gli obiettivi sociali possono essere da subito individuati come un modo per migliorare il ruolo sociale dei produttori e rafforzare la loro volontà di organizzarsi. Infatti gli aspetti socio-culturali sono fortemente legati alla capacità delle persone che partecipano alla rete e ai progetti di ripercorrere la cultura locale coinvolgendo anche soggetti diversi del territorio (studenti, ristoratori, enti locali, associazioni) al fine di 'reimpossessarsi' delle proprie origini e della propria storia ed essere in grado di comunicarle all'esterno. Naturalmente ciò può creare delle ricadute positive sul territorio come per esempio recupero di manifestazioni storiche, interventi architettonici e più in generale turismo sostenibile.

La partecipazione agli eventi internazionali, in cui il prodotto della comunità presente è assaggiato, acquistato, esplorato, e valorizzato, funziona quasi sempre come forte stimolo dell'orgoglio della comunità stessa. Questo meccanismo risulta particolarmente evidente proprio nel caso dei rappresentanti delle comunità dei Pvs, che viaggiano a lungo per raggiungere gli eventi e rimangono spesso meravigliati dalle attenzioni che sono loro riservate da giornalisti, esperti o semplici consumatori. Il ritorno nella comunità dopo l'evento coincide spesso con un periodo di riorganizzazione, e di spinta al miglioramento dovuta proprio al forte impatto psicologico che l'attenzione ricevuta, molto più dei soldi incassati, ha avuto su chi ha partecipato.

Inoltre le attività educative volte ad aiutare giovani e bambini a fare scelte alimentari quotidiane che uniscano piacere e responsabilità, accompagnandoli in un percorso di conoscenza dei cibi, della loro origine, delle tecniche di lavorazione, dei produttori (come avviene nei progetti degli orti) gettano le basi perché avvenga una trasmissione culturale intergenerazionale. Nel rapporto orizzontale tra generazioni i bambini giocano un ruolo cruciale nel convincere le proprie famiglie scegliere cibo locale: buono, pulito e giusto. Per quanto riguarda il passaggio verticale di conoscenza da generazione in generazione, i bambini rappresentano l'opportunità di mantenere nel futuro il contatto con la terra e con le tradizioni alimentari locali.

Tabella 3 : Sotto-categorie identificate per la descrizione della dimensione sociale della sostenibilità secondo Slow Food

DIMENSIONE SOCIALE	Definizione dei soggetti e area di produzione
	Identità culturale
	Formalizzazione organizzativa
	Democraticità del gruppo
	Approccio motivazionale
	Trasmissione saperi
	Aspetti educativi

2.2. Una griglia di indicatori per una valutazione trasversale di sostenibilità

A questo punto, dopo aver identificato l'idea alla base della concezione di sostenibilità secondo SF, scorporandola in dimensioni e sottocategorie, per rendere possibile un'azione di monitoraggio e di valutazione della stessa nell'ambito dei progetti, siamo passati all'elaborazione di una griglia di indicatori di sostenibilità.

Figura 5: Schema di sintesi delle dimensioni e delle sotto-categorie del concetto di sostenibilità per Slow Food



Fonte: elaborazione degli autori

Una visione così articolata del concetto di sostenibilità, richiede necessariamente che l'associazione abbia, nel momento della progettazione dell'azione, una conoscenza dello stato iniziale del contesto in cui effettuerà l'intervento e successivamente elementi per articolare le azioni successive, dato il carattere

multi-obiettivo dei progetti. La codifica di un'azione programmata di valutazione/monitoraggio ci appare ancor più necessaria dal momento che non è presente in loco personale espatriato o comunque un soggetto che sia identificato ad hoc per il reperimento delle informazioni e la raccolta di dati.

Abbiamo quindi elaborato un indicatore che descrivesse lo stato di ciascuna delle sotto-categorie delle tre dimensioni di sostenibilità individuate. Data la varietà dei fenomeni considerati e gli obiettivi di sviluppo che si pone l'associazione (un miglioramento non solo dal punto di vista produttivo, ambientale, delle condizioni di vita, ma una crescita culturale), in alcuni casi la misurazione del valore associato è di natura quantitativa, in altri qualitativa.

Per la costruzione degli indicatori abbiamo seguito i seguenti criteri:

- identificazione di indicatori in grado di esprimere la distanza esistente fra la situazione effettiva e quella considerata sostenibile secondo l'accezione di SF;
- identificazione di indicatori dotati del giusto grado di sensibilità per segnalare correttamente le variazioni del fenomeno di cui sono descrittori;
- ricerca di indicatori efficienti, vale a dire adatti al contesto e all'articolazione di un'attività di monitoraggio da parte di SF (sistema di monitoraggio a basso costo e di facile gestione).

Qui di seguito vengono riportate gli indicatori individuati per ciascuna sotto-categoria.

Tabella 4: lista degli indicatori per le sotto-categorie ambientali

DIMENSIONE AMBIENTALE	indicatore	valore
Tutela biodiversità (altre attività oltre progetto Slow Food)	numero attività (tipo forestazione ecc)	1 = 0 2 = <3 3 = 4-5 4 = >5
Utilizzo sementi locali (per Presidi)	autoproduzione	SI NO
Utilizzo sementi locali (per orti)	autoproduzione di quante specie	1 = 0 2 = <3 3 = 4-8 4 = >8
Fertilizzazione chimica	uso di concimi	SI NO
Fertilizzazione organica	uso di letame o compost	SI NO
Utilizzo acqua	tipologia irrigazione	1 = no 2 = localizzata
Rotazioni		SI NO
Consociazioni		SI NO
Difesa delle colture	uso antiparassitari	1 = 0 2 = biologici 3 = chimici di sintesi
Benessere animale/tipologia allevamento		1 = stato brado 2 = semi brado
Alimentazione	tipologia	1 = pascolo 2 = mangimi 3 = misto
Conservazione prodotto		SI NO
Trasformazione		SI NO
Confezionamento	tipologia	SI NO 1 = sostenibile 2 = non sostenibile
Tipo di energia utilizzata	tipologia	1 = non rinnovabile 2 = rinnovabile

Tabella 5: lista degli indicatori per le sotto-categorie economiche

DIMENSIONE ECONOMICA	indicatore	valore
Sussistenza alimentare/ economica	% di autoproduzione sulla spesa alimentare settimanale per famiglia	1 = 0% 2 = <15% 3 = 15-30% 4 = 31-50% 5 = >51%
Filiera corta (specificando se funzionale, territoriale o entrambe)	passaggi interni alla filiera, Km medi complessivi percorsi dal prodotto	1 = 1 2 = <3 3 = 4-8 4 = >8 1 = < 50km 2 = <100 3 = 100-500 4 = >500
Prezzo di vendita	prezzo	differenza rispetto al prezzo medio dell'area
Equa distribuzione degli utili		SI NO
Quantità di produzione	kg	

Tabella 6: lista degli indicatori per le sotto-categorie sociali

DIMENSIONE SOCIALE	indicatore	valore
Definizione dei soggetti e area di produzione	numero produttori	Basso = <10 medio = 11-100 alto = >100 nel caso degli orti = abitanti villaggio
Identità culturale	adesione alla storia della comunità	Basso degli ultimi 50 anni (prodotti derivanti dalla colonizzazione) Medio degli ultimi 100 anni Alto da sempre
Scambi tra comunità	incontri/viaggi	SI NO
Formalizzazione organizzativa	associazioni e cooperative formali o non	SI NO
Democraticità del gruppo	partecipazione effettiva di tutto il gruppo	SI NO
Democraticità del gruppo	ruolo delle donne	SI = attivo NO = non attivo
Democraticità del gruppo	distribuzione del potere	1 = egualitaria 2 = accentrata
Democraticità del gruppo	organizzazione momenti di partecipazione	SI NO
Rapporto con le istituzioni locali		SI NO
Rapporti con la rete Slow Food locale e internazionale	numero incontri/scambi per anno	1 = NO 2 = abbastanza (10) 3 = molto (più di 10)
Approccio motivazionale	rafforzamento dignità singoli e comunità	SI NO
Trasmissione saperi	numero di attività; per ogni attività numero di soggetti coinvolti per tipologia	1 = 0 2 = <5 3 = 6-10 4 = >10 Anziani: 1 = 0 2 = <5 3 = 6-10 4 = >10 Adulti: 1 = 0 2 = <5 3 = 6-10 4 = >10 Donne: 1 = 0 2 = <5 3 = 6-10 4 = >10 Bambini: 1 = 0 2 = <5 3 = 6-10 4 = >10
Aspetti educativi	numero di attività	1 = 0 2 = <5 3 = 6-10 4 = >10

Parte della Griglia (in particolare quella che fa riferimento alla sostenibilità ambientale) è stata costruita a partire dai punti salienti del disciplinare di produzione, che rappresenta sempre la prima azione condivisa del progetto (elaborato dai produttori con la partecipazione dei tecnici locali e di SF).

Data l'assenza di personale espatriato in loco, il referente di progetto è individuato come la figura incaricata della compilazione della griglia in quanto è, o perlomeno dovrebbe essere, il depositario della storia del progetto, e potrebbe garantire un aggiornamento a cadenza programmata dei dati con il reperimento diretto di informazioni nel corso delle missioni in loco o durante gli incontri (Terra Madre, Cheese..) con i membri delle comunità interessate. Fonte privilegiata per la raccolta delle informazioni è l'intervista/colloquio orale, che andrebbe somministrata a un certo numero di interlocutori privilegiati (il numero è variabile in base alle dimensioni e al numero dei partecipanti al progetto).

2.3. Proposte operative da un primo tentativo di applicazione della griglia

Per collaudare l'adeguatezza degli indicatori individuati, abbiamo deciso di provare a testare la griglia sui sette casi studio prescelti dalla ricerca, chiedendo quindi ai relativi responsabili di progetto di compilare il formulario da noi prestabilito sulla base delle informazioni a loro disposizione. Questa attività, oltre a calibrare meglio eventuali indicatori, ci è apparsa fondamentale per capire il livello di conoscenza da cui partire per intraprendere una futura azione di monitoraggio progettuale.

Poiché all'interno dell'associazione non è mai stata condotta un'azione programmatica di monitoraggio trasversale all'andamento dei progetti (Presidi e orti)²², il primo tentativo di compilazione della griglia ha fatto emergere come per alcuni aspetti, che appaiono centrali nella *mission* di SF, le informazioni a disposizione sono carenti. Appare necessario quindi arrivare a una compilazione soddisfacente di quello che definiremo il $t(0)$, ossia il punto di partenza dal quale a una certa cadenza verrà effettuato un aggiornamento della situazione e una valutazione dell'andamento del progetto al momento $t(n+1)$.

Durante la fase di rodaggio della griglia, avevamo inoltre chiesto ai referenti di progetto di indicare, con un colore, il livello di aderenza della situazione oggetto di monitoraggio con l'obiettivo da raggiungere (rosso = situazione di non aderenza, giallo = situazione lontana dall'obiettivo, ma inizio di attività volte al raggiungimento, arancione = avvicinamento all'obiettivo, verde = raggiungimento dell'obiettivo attraverso le azioni progettuali), per avere una rappresentazione visiva di primo impatto sulla condizione del progetto. Abbiamo notato tuttavia che tale pratica rischiava di creare nell'intervistato una sorta di timore da valutazione del proprio operato e che quindi non conducesse a una valutazione oggettiva dello status quo del progetto; pertanto abbiamo deciso di non proseguire nella sua applicazione.

Per alcuni indicatori è emerso come necessario l'inserimento di una specificazione, per specificare quando vengono applicati a un orto o un Presidio.

Con questi accorgimenti, l'impianto della griglia, declinata nelle tre categorie (aspetto sociale, ambientale ed economico), con i rispettivi indicatori di natura quali-quantitativa, dovrebbe essere abbastanza a maglie larghe da essere applicata tanto ai Presidi come agli orti (nonostante alcuni aspetti abbiano priorità diverse nelle due tipologie di progetto). Potrebbe essere utilizzata nella fase di avvio progettuale $t(0)$, per fotografare la situazione iniziale di supporto ad uno studio di fattibilità per valutare gli interventi da attuare, o in momenti successivi $t(n+1)$, per monitorare l'andamento del progetto in modo sistematico e trasversale rispetto all'idea di sostenibilità descritta nel paragrafo 2.1.

Dato l'approccio olistico allo sviluppo di SF (paragrafo 1.2.4), ci sembra interessante inoltre in prospettiva provare a valutare come si sviluppi l'integrazione tra le possibili dimensioni considerate, con riferimento in particolare a:

- *l'efficienza della produzione e del consumo*, intesa come internalizzazione e riduzione dei costi ambientali, e come valorizzazione nel medio termine di opportunità e vantaggi economici correlati (*integrazione delle dimensioni economica e ambientale*), possibilità di accesso per tutti i membri della comunità alle risorse e alla qualità ambientale (*integrazione delle dimensioni sociale e ambientale*);

²² Uno studio di questo tipo si è limitato alla selezione di alcuni casi studio, ma senza adottare una metodologia condivisa.

- *la qualità della vita degli individui e delle comunità*, intesa come intreccio tra qualità ambientale e qualità degli spazi costruiti, condizioni economiche, di benessere e di coesione sociale (*integrazione delle dimensioni sociale, economica e ambientale*);
- *la competitività locale*, intesa come capacità innovativa che investe nel capitale naturale e sociale e valorizza e potenzia le risorse locali (*integrazione delle dimensioni sociale/istituzionale, economica e ambientale*).

Un modo per farlo è la creazione di indici, che nascono dall'integrazione di una selezione di indicatori afferenti alle diverse categorie del prisma della sostenibilità (ambientali, sociali ed economiche) o che individuino dei pesi da attribuire a ciascuna delle componenti.

Riteniamo inoltre (considerata anche la genesi di tale ricerca nell'ambito del progetto 4Cities4Dev) che tale attività di reporting di sostenibilità da parte dell'associazione, oltre a supportare un'analisi di benchmark e di valutazione della performance della sostenibilità rispetto a quanto previsto da disciplinari, linee guida e vademecum, possa essere utile nel dimostrare in che modo SF influenzi e sia influenzata dagli altri attori che operano nel campo della cooperazione, e possa portare a una riflessione sui risultati ottenuti e sui processi avviati sia nell'ambito della stessa organizzazione, sia con gli altri attori della cooperazione.

Conclusioni

L'attività di ricerca che ha alimentato questo scritto si è posta un duplice obiettivo:

1. l'esplicitazione e l'analisi del concetto di "comunità del cibo" proposto e perseguito da SF, considerando le attività in alcuni paesi africani, e la modellizzazione del concetto di cooperazione secondo SF, esplicitandone le implicazioni teoriche e metodologiche (parte 1).
2. la validazione e valutazione esterna rispetto alla realtà di SF di tale modello di cooperazione fondato sulle comunità del cibo, evidenziando le implicazioni in termini di sostenibilità (economica, ambientale e sociale), criticità e debolezze, nell'ottica di aumentare la sua potenziale diffusione e condivisione, sia presso altri territori, sia presso soggetti di diversa natura come le collettività locali coinvolte nel progetto 4Cities4Dev e altri soggetti attivi nel mondo della cooperazione decentrata allo sviluppo (parte 2).

La filosofia di SF poggia le sue fondamenta sul ruolo centrale del cibo. Sui temi a questo connessi, quali l'agricoltura, l'allevamento e la trasformazione degli alimenti, l'associazione ha fondato fin dalle sue origini la sua ragion d'essere e le sue strategie. Negli anni, i temi legati al binomio agricoltura e ambiente hanno acquistato un peso sempre maggiore nell'equilibrio delle varie questioni, e la componente sociale, che da subito è risultata elemento fondante del percorso, ha contribuito e stimolato da parte di SF un processo di avvicinamento a temi e modus operandi della cooperazione. La visione di SF del mondo agricolo si avvicina molto a quella di Amartya K. Sen., economista indiano e premio Nobel, che argomenta nei suoi scritti come l'agricoltura non debba essere semplicisticamente considerata come un settore di produzione di derrate per l'uso alimentare o industriale, ma come luogo di aggregazione sociale di trasmissione di valori e di svolgimento di relazioni sociali, ovvero un "sistema territoriale complesso". Se queste affermazioni hanno un valore importante nei Paesi industrializzati, ancora di più tali parole possono essere la base di partenza per l'ideazione di percorsi di sviluppo sostenibile e modelli di cooperazione nei Pvs. In tali contesti, che sono stati per decenni campo 'sperimentale' di numerose teorie e modelli economici, negli ultimi anni si è evidenziato come sia di primaria importanza porre minore attenzione agli aspetti macroeconomici e maggiore cura per gli aspetti relativi allo sviluppo umano (approccio *people-centered development* - UNDP). L'obiettivo ultimo è il miglioramento delle condizioni di vita, misurato con nuovi indicatori che considerano sia gli aspetti economici, sociali, ambientali, che quelli relativi alle questioni di genere e culturali in generale. Questo approccio passa attraverso una definizione di sostenibilità di carattere comunitario ove la sostenibilità è interpretata come un insieme di valori della collettività. Le comunità del cibo si avvicinano molto a questa definizione di sostenibilità e con un approccio di tipo olistico guardano alla produzione e al consumo come mezzi di trasmissione di valori e cultura. Partendo da tale prospettiva le comunità del cibo hanno come 'laboratorio' un territorio che presenta esternalità positive di origine diversa da valorizzare e preservare, sede di beni materiali come vegetazione, fauna, acqua, suolo, e immateriali come paesaggio, storia, identità culturale.

Tenendo presenti le diverse dimensioni di sostenibilità e la loro declinazione nello specifico contesto della rete di SF, la griglia di indicatori messa a punto, attraverso esperienze applicative concrete, permette ora e in futuro una verifica di fattibilità progettuale, di monitoraggio dell'andamento delle azioni previste e da realizzare in futuro, e potrà innescare una virtuosa attività di produzione dati, nonché un modello di reporting di sostenibilità.

La cooperazione internazionale condotta da SF è sufficientemente recente da non consentire al momento una valutazione su questi specifici programmi, che tuttavia appartengono di diritto alla più vasta galassia del sistema SF.

Se quindi ci sembrava prematuro effettuare una valutazione dei progetti di cooperazione di SF, abbiamo però cercato di gettare le basi per un lavoro orientato in prospettiva futura in tal senso, elaborando un sistema di indicatori di sostenibilità (griglia di valutazione) che scaturisse dall'approccio multidimensionale/olistico di SF (paragrafo 1.2, in particolare 1.2.4) e che quindi fosse in grado di ben rappresentare le tre dimensioni della sostenibilità (ambientale, sociale, economica) nei progetti oggetto di analisi. La caratteristica principale del sistema di indicatori è rappresentata dall'integrazione tra queste tre dimensioni, cogliendone i collegamenti, enfatizzando la possibilità di utilizzare indicatori quantitativi e qualitativi. In questo senso è stato compiuto anche uno sforzo di sintesi, nella sua interpretazione,

evitando di considerare i singoli indicatori ma cercando di costruire una visione “aggregata” in grado di “catturare” il maggior numero di temi e dimensioni.

L’analisi condotta ha permesso di esplicitare le componenti e le variabili chiave che possono comporre un modello “comunità del cibo”, caratterizzanti le strategie di promozione, di gestione e di appropriazione delle stesse da parte delle società locali, delle relazioni con il contesto politico-istituzionale, economico e culturale alle diverse scale e di definire degli indicatori quali-quantitativi per crearne una “lettura” leggibile dall’esterno, valutabile e misurabile in un’ottica di confronto internazionale tra i partner di progetto ed altri *stakeholder* a vario titolo coinvolti nelle attività di cooperazione.

Uno degli aspetti peculiari del lavoro di SF sui suoi progetti è la comunicazione. Il lavoro in questo campo è enorme e multiforme: vengono scritti articoli, realizzati video e servizi fotografici, interviste, reportages, approfondimenti di vario genere. SF ha anche un ufficio stampa, e proprio sulla stampa di tutto il mondo sono usciti centinaia di articoli su vari progetti. Su ogni singolo Presidio viene realizzato un depliant e una scheda sul sito della Fondazione per presentare il prodotto e la sua storia. Questo aspetto spesso distingue il lavoro di SF da altri attori della cooperazione, e si inserisce in quel discorso generale della narrazione come elemento decisivo dell’approccio di SF (vedi parte sulla qualità narrata). Si inserisce anche in un più ampio contesto di valorizzazione degli elementi culturali che si ritrova in tutti i progetti di SF. In un certo senso quella culturale potrebbe essere la quarta dimensione da considerare per inquadrare l’approccio di SF, oltre a quelle ambientale, sociale ed economica. SF infatti non si prende cura di semplici prodotti, ma delle storie che vi stanno dietro, delle culture locali e delle tradizioni che rappresentano. In questo rientra anche la scelta di stampare per quanto possibile materiali nelle lingue locali, e il discorso di *empowerment* legato al recupero di orgoglio per culture e tradizioni antiche.

Riferimenti bibliografici

- Bagliani M., Dansero E., **Politiche per l'ambiente**, Torino, Utet Libreria, 2011
- Bagliani M., Dansero E., **Verso una territorialità sostenibile: un approccio per sistemi locali territoriali**, in Dematteis G., Governa F., (a cura di), *Territorialità, sviluppo locale, sostenibilità: il modello Slot*, Milano, Franco Angeli, pp. 118-145, 2005
- Bagnasco A., **Tracce di comunità**, Bologna, Il Mulino, 1999
- Baumann Z., **Voglia di comunità**, Bari, Laterza, 2001
- Becattini, G., Sforzi, G. (a cura di), **Lezioni sullo sviluppo locale**, Torino, Rosenberg & Sellier, 2002
- Bessière J., **Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in rural Areas**, *Sociologia Ruralis*, 38, n. 1, 1998
- Bianchi L., **Comunità, capitale sociale, autogestione**, Università degli Studi di Trieste, 2010
- Bullock S. et al.(2000), **The Economic Benefits of Farmers' Market**, Published by Friends of The Earth Trust
- Bratec M., **Sustaining through Gastronomy: The Case of Slow Food Movement in Slovenia, its Impacts on Socio-cultural Environments and Tourism Development**, BEST Education Network Think Tank VIII Sustaining Quality of Life through Tourism, 2008
- Bratec M., **Aiming towards sustainable (tourism) development: the case of the Slow Food movement and its impacts in Slovenia**, Assignment for the course of Sustainable Tourism Development, University of Southern Denmark, 2008
- Dematteis G., **Progetto implicito. Il contributo della geografia umana alle scienze del territorio**, Milano, Franco Angeli, 1995
- Ducasse A., **The Slow Revolutionary Originally a protest, his Slow Food movement has transformed the way we think about cuisine**, *TIME EUROPE* October 11, 164, (14), 2004
- Feagan R., **The place of food: mapping out the 'local' in local food systems**, *Progress in Human Geography* 31(1): 23–42, 2007
- Feenstra G., **Creating space for sustainable food systems: Lessons from the field**, *Agriculture and Human Values* 19: 99–106, 2002
- Ferretti M. P., Magaudda P., **The slow pace of institutional change in the Italian food system** *Appetite* 47: 161–169, 2006
- Fonte M., **Slow Food's Presidia: What do Small Producers do with Big Retailers?** in T. Marsden, J. Murdoch (ed.), *Between the Local and the Global (Research in Rural Sociology and Development, Volume 12)*, Emerald Group Publishing Limited, pp.203-240, 2006
- Goodman D., **Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change**, *Sociologia Ruralis* 44 (1), January 2004

- Grossi A., **Politica e cooperazione internazionale in Slow Food**, Dottorato di ricerca in cooperazione internazionale e politiche per lo sviluppo sostenibile - ciclo XXI - Coordinatore dottorato e relatore: prof. Andrea Segrè - Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, 2010
- Guthman J., **Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practice**, *Cultural geographies* 15: 431–447, 2008
- Hayes-Conroy A., **Feeling Slow Food: Visceral fieldwork and empathetic research relations in the alternative food movement**, *Geoforum* 41: 734–742, 2010
- Hayes-Conroy A., Martin D. G., **Mobilising bodies: visceral identification in the Slow Food movement**, *Trans Inst Br Geogr NS* 35: 269–281, 2010
- Hilchey D. et al., (1995), **Farmers' Market and Rural Economic Development**, Farming Alternatives Program, Cornell University, New York State
- Leitch A., **Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity**, *Ethnos*, 68 (4): 437–462, December 2003
- Lotti A., **The commoditization of products and taste: Slow Food and the conservation of agrobiodiversity**, *Agric Hum Values* 27: 71–83, 2010
- Latour B., **Non siamo mai stati moderni**, Eleuthera, 1995
- Laudan R., **Slow Food: The French Terroir Strategy and Culinary Modernism. An essay review**, *Food, Culture and Society*, 7 (2): 133-143, 2004
- Manafa E., Kwan A., **Slow Food as a health promoting social movement**, Health Promotion Strategies CHL 5803 (M. Goodstadt, PhD), 11 April 2007
- Marescotti A., Cosi F., Brunori G., **Transforming rural communication practices “from the outside”: the case of Slow Food Presidium of Raw Milk Pecorino Cheese from the Pistoia Mountains**, *Truc Book - Pecorino Slow.doc*, 2004
- Mastrangelo D., Colacchio F., **Food-marketing and culture: vissuti del cibo e “food-styles”**, Università IULM di Milano, 2007
- Meneley A., **Extra Virgin Olive Oil and Slow Food**, *Anthropologica*, 46 (2): 165–176, 2004
- Miele M., Murdoch J., **The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany**, *Sociologia Ruralis*, 42 (4): 312–328, 2002
- Miele M., Pinducciu D., **A Market for Nature: Linking the Production and Consumption of Organics in Tuscany**, *Journal of Environmental Policy & Planning* 3: 149–162, 2001
- Parkins W., Craig G., **Culture and the Politics of Alternative Networks**, *Food, Culture and Society*, 12 (1): 78-97, 2009
- Paxson H., **Slow Food in a Fat Society: Satisfying Ethical Appetites**, *Gastronomica* 5.1: 14-18, 2005
- Peace A., **Barossa Slow: The Representation and Rhetoric of Slow Food's Regional Cooking** *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 6 (1): 51–59, Winter 2006

- Peace A., **Terra Madre 2006: Political Theater and Ritual Rhetoric in the Slow Food Movement**, *Gastronomica* 8 (2): 31-39, 2008
- Petrini, C., **Slow Food: The Case for Taste**, Trans. McCuaig, William. New York: Columbia University Press, 2001
- Ploeg van der J. D., Renting H., Brunori G., Knickel K., Mannion J., Marsden T., de Roset K., Sevilla-Guzmán E., Ventura F., **Rural development: from practices and policies towards theory**, *Sociologia Ruralis*, Vol. 40, n. 4, 2000
- Sassatelli R., Davolio F., **Consumption, Pleasure and Politics Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food**, *Journal of Consumer Culture* 10 (2): 202–232, 2010
- Slee B., **Endogenous development: a concept in search of a theory**, “Options Mediterraneennes”, 1993
- Sims R., **Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience**, *Journal of Sustainable Tourism*, 17 (3): 321-336, 2009
- Steager T., **You say pleasurable, I say political: political activism and cultural translation in the slow food movement**, University of New Mexico, 1996, Thesis for the degree of Master of Arts in the College of Graduate Studies (Interdisciplinary Studies), The University Of British Columbia (Okanagan), February 2009
- Tönnies F., **Comunità e Società**, Biblioteca Universale Laterza, Laterza, Roma, 1887
- Triglia, C., **Social Capital and Local Development**, *European Journal of Social Theory*, 4, pp. 427-442, 2001
- van Bommel K., Spicer A., **Hail the Snail: Hegemony Struggles in the Slow Food Movement**, Department of Industrial Relations and Organizational Behaviour - Warwick Business School, University of Warwick (United Kingdom)
- Walter L., **Slow Food and home cooking: toward a relational aesthetic of food and relational ethic of home**, *Provisions: the Journal of the Center for Food in Community and Culture*, n. 1, 2009
- Watts D.C.H., Ilbery B., Maye D., **Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision**, *Progress in Human Geography* 29 (1): 22-40, 2005
- Wilk R., **Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System**, ed. Lanham, MD: AltaMira Press, 2006, 268 pp. in Ben Campbell *Journal of the Royal Anthropological Institute* (N.S.) 15, 409-455, 2009